

**XVII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL MARISCO**  
**Del 15 al 17 y del 22 al 24 de junio de 2018**

Más información en:  
OFICINA DE TURISMO DE LLANES  
C/ Marqués de Canillejas, 1 (Antigua Lonja del Pescado). 33500 Llanes  
Tfno. 985 400 164  
[turismo@ayuntamientodellanes.com](mailto:turismo@ayuntamientodellanes.com)  
[www.llanes.es](http://www.llanes.es)

**MENÚ 39,60 € (I.V.A. Incluido)**  
**GRAN VARIEDAD DE PLATOS Y VINOS CON D.O.**  
**Consúltanos. Se recomienda reservar con antelación.**

**ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:**

**1.-SIDRERÍA-RESTAURANTE AS DE GUÍA**  
**Pº de las Marismas, s/n. Llanes**  
**985 402 908**

Aperitivo: Pastel de Centolla con Tostas de Maíz, Crema de Andaricas del Cantábrico, Ensaladilla Amariscada "As de Guía"  
Plato Principal (a elegir): Parrillada de Marisco por persona (1/2 Bogavante, Andarica, Almeja, Gambón, Navajas) o Arroz Caldoso con "Bugre" (mínimo 2 personas)  
Postre: Tarta Cremosa de Queso Artesano con Arándanos o Copa Suprema de Mousse de Sidra y Compota de Manzana

**2.-RESTAURANTE EL CAMPANU**  
**Pº de la República, 7. Llanes**  
**985 401 021**

Ensalada de Arroz Basmati  
Parrillada de Marisco  
Postre Casero

**3.-RESTAURANTE EL CUERA**  
**Plaza Parres Sobrino, 9. Llanes**  
**985 400 054**

Crema de Gamba Roja  
Ensalada de Bivalvos a la Vinagreta de Naranja  
Bogavante del Cantábrico a la Plancha (500 gr. aprox. por persona)  
Postre: Helado de Mango con Fresas

**4.-RESTAURANTE LA GALERÍA**  
**C/ Manuel Romano, 3. Llanes**  
**985 402 111**

Zamburiñas a la Plancha  
Croquetas de Oricios  
Arroz con Almeja Salvaje  
Lomo de Merluza del Cantábrico Rellena de Centollo y Gambas, Sobre Fondo de Andaricas  
Postre: Tatín de Manzana con Helado de Nata "Revuelta"



**5.-RESTAURANTE EI SABLÓN**

**Playa del Sablón. Llanes**

**984 704 199**

1º- Pate de Marisco y Cazuelita Marinera (Gulas – Gambas – Almejas)

2º- Mariscada (½ Bogavante – Centollo - Langostinos – Mejillones – Navajas)

Postre: Arroz con Leche - Frixuelos con Nata y Chocolate - Tarta de la Abuela

**6.-RESTAURANTE CENADOR LA HACIENDA DE DON JUAN**

**C/ La Concepción, 5. Llanes**

**985 403 559**

Gazpacho de Tomate Asado, Gambas Marinadas, Mejillones al Natural y Albahaca

Ostras en Dos Gustos

Risotto de Almejas y Berberechos

½ Bogavante a la Plancha, Alioli y Vinagreta

Postres de la Casa

**7.- RESTAURANTE EI PUERTO**

**C/ Marqués de Canillejas, 3. Llanes**

**984 182 159**

Vieira Gratinada con Queso de Vidiago

Sopa de Marisco

Parrillada de Marisco

Postre Casero a Elegir

**8.-RESTAURANTE SIETE PUERTAS**

**C/ Manuel Cué, 7. Llanes**

**985 402 751**

Aperitivo de Cortesía: Croqueta de Txangurro

Primeros: Verdinas con Marisco o Zamburiñas Rellenas o Ensalada de Langostinos Escabechados y Bacalao Marinado

Principal: Parrillada de Marisco o Arroz con Bogavante "Siete Puertas" o Arroz con Almejas en Salsa Verde o Cachopo de Merluza

Postre: Surtido de Postres Caseros

**9.-RESTAURANTE HOTEL KAYPE-QUINTAMAR**

**Playa de Barro. Barro**

**985 400 900**

Aperitivos: Croqueta Cremosa de Centollo, Chupito de Crema de Bogavante y Brocheta de Rape y Langostino

Milhojas de Berenjenas y Marisco con Crujiente de Ibérico

Caldereta de Pescados y Mariscos (1/2 Bogavante, 1 Nécora, Langostinos, Almejas, Mejillones, Merluza y Rape)

Postre: Charlota de Turrón de Jijona y Chocolate Negro



**10.-HOTEL-RESTAURANTE LA PALMA DE LLANES**

**La Arquera  
985 401 726**

Croquetas de Oricios con Confitura de Manzana y Sidra  
Crujiente de Langostinos con Alioli de Mango  
Salpicón de Carne de Centollo, Cremoso de Aguacate y Cebolla Roja  
Arroz Meloso con Nécoras y Pulpo  
Postre: Mousse de Lima-Limón con Migas de Avellana

**11.-HOTEL - RESTAURANTE EL HABANA**

**La Pereda  
985 402 526**

Entrantes: Crema de Rape y Gambas, Cestillos de Centollo al Brandy, Buñuelos de Langostino,  
Pastel de Dorada en Salsa de Carabineros  
Segundos (a elegir): Verdinas con Andaricas, Curry Verde de Pescado y Gambas con Arroz Largo,  
Paella Negra de Marisco y Alioli  
Postres: Tarta de Queso, Flan de Huevo y Leche Condensada, Helado de "El Habana"

**12.-RESTAURANTE CASA PILAR**

**Nueva  
985 410 177**

Cogollo con Salpicón de Bogavante  
Ensalada Gulpiyuri "la Huerta y el Mar"  
Arroz Meloso con Langostinos Frescos  
Postre: Mousse de Queso Fresco de Porrúa con Coulis de Frutos Rojos

**13.-RESTAURANTE SAN JORGE**

**Nueva  
985 410 168**

Lingote de Centollo con Manzana y Granizado  
Langostinos con Sopa Thai de Pescado  
Fideua con Andaricas, Calamares y Berberechos Frescos  
Postre: Arroz con Leche

**14.-RESTAURANTE RÍU CALABRES**

**La Corredoria. Bricia (Posada)  
985 407 622**

Sardinas Marinadas con Zumo de Piña  
Corte de Pastel de Cabracho con Pasta Waton y Salsa Romesco  
Parilla de Marisco del Cantábrico  
Postre: Tiramisú de Merengue y Chocolate

**15.-RESTAURANTE SAN PELAYO**

**Niembro  
985 407 376**

Aperitivo Marino  
Mariscada Variada  
Postre de la Casa