

XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA FABADA, FABES Y VERDINAS DE LLANES

(10, 11, 12, 17, 18 Y 19 DE NOVIEMBRE DE 2017)

PRIMERO

ENTRANTES DE LA CASA

SEGUNDO

FABADA ASTURIANA
O
ESPECIALIDAD DE FABES O VERDINAS

POSTRES DE LA CASA

VINO DE MARCA INCLUIDO

MENÚS DE 23,10 € (IVA INCLUIDO)

SE RECOMIENDA RESERVAR CON ANTELACIÓN

MÁS INFORMACIÓN EN www.llanes.es
OFICINA DE TURISMO DE LLANES:
Tfno: 985 40 01 64
turismo@ayuntamientodellanes.com
C/ MARQUES DE CANILLEJAS, 1 – ANTIGUA LONJA DEL PESCADO
33500 LLANES

RESTAURANTES PARTICIPANTES
ESPECIALIDADES DE FABES O VERDINAS

1.- Restaurante El Campanu

Pº de La República, 7. Llanes

Tfno: 985 401 021

- Fabada
- Fabes con Almejas
- Verdinas con Marisco
- Pote Asturiano
- Alubias Amarillas con Bacalao

2.- Restaurante – Sidrería La Casona

C/ Mayor, 26. Llanes

Tfno: 985 400 958

- Fabada Asturiana
- Pote del Oriente con Pantruque
- Verdinas con Jabalí
- Fabes con Carabineros, Almejas y Rape

3.- Restaurante El Cuera

Pl. Parres Sobrino, 9. Llanes

Tfno: 985 400 054

- Verdinas con Gulas y Langostinos
- Fabes con Setas y Pixín
- Fabada Asturiana

4.- Restaurante La Galería

C/ Manuel Romano, 3. Llanes

Tfno: 985 402 111

- Fabes con Almejes y Alcachofas
- Verdinas con Centollo y Chipirones
- Fabón con Verduras Frescas de Temporada
- Verdinas con Pitu Caleyá

5.- Restaurante Mirador de Toró

Avenida de Toró, 42. Llanes

Tfno: 985 400 882

- Fabada
- Fabes con Jabalí
- Fabes con Almejas y Langostinos
- Verdinas con Marisco

6.- Sidrería El Puerto (sólo 1º fin de semana del 10 al 12)

C/ Marqués de Canillejas, 3. Llanes

Tfno: 984 182 159

- Alubias con Andaricas
- Fabes con Boletus
- Verdinas con Rabo de Toro

7.- Restaurante Bar La Provenzal

C/ Genaro Riestra, 5. Llanes

Tfno: 985 402 328

- Fabada con Pantruque
- Fabes con Guiso de Calamares
- Verdinas con Callos
- Verdinas con Chipirones y Gambas

8.- Restaurante – Sidrería Salero (*excepto los domingos)

C/ Marqués de Argüelles, 3. Llanes

Tfno: 985 402 951

- Verdinas de Ardisana con Rape y Langostinos
- Fabada con Pantruque y Bolla
- Fabinas con Callos

9.- Hotel - Restaurante La Palma de Llanes (*excepto los domingos)

La Arquera

Tfno: 985 401 726

- Nuestra fabada Tradicional con Compango de Matanza
- Fabas Estofadas con Ragout de Toro de Lidia
- Verdinas de Ardisana con Nécora del Cantábrico y Pulpín de Pedreru

10.- Restaurante San Pelayo

Niembro

Tfno: 985 407 376

- Fabada con Pantruque
- Pote Asturiano
- Verdinas con Marisco
- Fabes con Carrilleras

11.- Restaurante Ríu Calabres

La Corredoria. Bricia. Posada

Tfno: 985 407 622

- Fabada con Pantruque
- Verdinas con Setas y Gambón
- Fabes con Almejas

12.- Asador - Restaurante Riego

Riego - Vidiago

Tfno: 985 411 011

- Fabada Asturiana
- Verdinas con Bogavante
- Fabes con Liebre

13.-Restaurante San Jorge

Nueva

Tfno: 985 410 168

- Verdines con Mariscu
- Fabes con Cabritu
- Fabada