

**XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA HARINA Y EL MAÍZ**  
**(13, 14, 15, 20, 21 y 22 de abril de 2018)**

**Menú 20 € (IVA Incluido)**

Más información en:

OFICINA DE TURISMO DE LLANES

C/ Marques 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)

[www.visitllanes.com](http://www.visitllanes.com)

**ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:**

Se recomienda reservar con antelación

**1.-SIDRERÍA LA CASONA**

C/ Mayor, 26. Llanes

985 400 958

*Pastel de Cabracho con Nachos de Maíz y Borona*

*Pote Asturiano con Pantruque o Bollla Frita con Huevo y Cebolla Caramelizada*

*o Surtido de Tortos (Gula, Caleya y Matachana)*

*Postre Casero*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

**2.-RESTAURANTE - HOTEL DON PACO "CENADOR DEL CONVENTO"**

C/ Colegio de la Encarnación, 1. Llanes

985 400 150

*Quesadilla de Champiñones y Pollo con Toque de Chipotle*

*Surtido de Tortos de Ángel*

*Verdinas con Pantruque al Estilo del Valle de Ardisana*

*Postre Casero*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

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

C/ La Concepción, 5. Llanes

985 403 559

*Aperitivos de la Casa: Nachos con Guacamole y Mousse de Foie y Maíz Frito*

*Xarda Marinada, Encurtidos, Manzana y Pan de Maíz Crujiente*

*Caldo Asturiano con Pantruque y Huevo Trufado*

*Tortu de Maíz Gratinado con Picadillo, Boletus y Ahumado de Pría*

*Postres de la Casa*

*Vino con D. O., Café y Chupito*

#### **4.-RESTAURANTE - HOTEL MONTEMAR**

*C/ Genaro Riestra, 8. Llanes*

*985 400 100*

*Surtido de Tortos Montemar*

*Fabada con Pantruque*

*Cachopín de Cecina con Setas*

*Postres Caseros*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

#### **5.-SIDRERÍA EL PUERTO**

*C/ Marqués de Canillejas, 3. Llanes*

*984 182 159*

*Arepita Rellena con Carne "Mechada"*

*Torto de Harina de Maíz del Molín de Corao a escoger entre: Piperrada de Verduras con Gambas, Picadillo y Huevo, "Rancheros" con Huevo y Salsa Brava o con Cabrales y Miel*

*Pote de Berzas con Pantruque Casero*

*Frixuelos con Manzana*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

#### **6.-SIDRERÍA - RESTAURANTE LA PUERTA DEL SOL**

*C/ Pidal, 7. Llanes*

*985 403 698*

*Ensalada de Alubias Rojas, Maíz y Semillas con Tortillas de Maíz*

*Tacos de Maíz Rellenos de Carne de Ternera y Pollo con Salsa y Queso Parmesano*

*Mero a la Crema de Maíz con Patatas Panaderas*

*Bizcocho de Maíz en Tres Leches*

*Vino con D. O., Café y Chupito*

#### **7.-RESTAURANTE LA PROVENZAL**

*C/ Genaro Riestra, 5. Llanes*

*985 402 328*

*Taco de Maíz con Carrillera Pibil, Guacamole y Cebolla Roja Marinada*

*Boronina Preñada con Crema de Fabada*

*Torto de Maíz con Revuelto de Puerros y Gambas con su Esencia*

*Cachopín de Solomillo de Cerdo en Costra de Maíz con Salsa de Queso de Cabra y Padrones*

*Bizcocho de Maíz Borracho al Ron con Manzana y Helado*

*Vino con D. O., Café y Chupito*

**8.-RESTAURANTE - SIDRERÍA SALERO (EXCEPTO DOMINGOS)**

*C/ Marqués de Argüelles, 3. Llanes*

*985 402 951*

*Ensalada de Endivias y Maíz Tierno con Queso Fresco de Porrúa y Anchoas de Ballota  
Verdinas al Estilo de Ardisana con Pantruque y Bolla  
Degustación de Mini Tortos (Cabrales, Picadillo y Huevo de Codorniz con Pisto)  
Frixuelos de Maíz con Dulce de Manzana Asturiana  
Vino con D. O., Café y Chupito*

**9.-RESTAURANTE CONTAMOS CONTIGO**

*Ardisana*

*985 925 609*

*Borona Preñada  
Pote de Berzas con Pantruque y Morcilla de Tripa  
Surtido de Tortos  
Postre Casero  
Vinos con D.O., Café y Chupito*

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

*La Arquera*

*985 401 726*

*Langostinos Torpedo Envueltos en Crujiente de Harina y Ali i Oli de Mango  
Borona Llanisca al Estilo de la "Guelina" del Chef  
Burrito de Caprichos Ibéricos a la Crema de Pedro Ximénez  
Torrija de Maíz con Leche Aromatizada  
Vinos con D.O., Café y Chupito*

**11.-HOTEL - RESTAURANTE KAYPE-QUINTAMAR**

*Playa de Barro. Barro*

*985 400 900*

*Nuestra Selección de Aperitivos (Minitorto de Picadillo y Matachana, Brocheta de Langostinos y Maicitos,  
Miniboroño de Chorizo)  
Nido de Maíz con Salteado de Langostinos, Pulpo y Setas de Temporada sobre Sopa de Aguacate  
Tournedó de Ibérico al Queso La Peral sobre Costrón de Maíz y Patata Puente Nuevo  
Charlota de Fresa con Teja de Maíz y Culís de Chocolate Negro  
Vinos con D.O., Café y Chupito*

**12.-RESTAURANTE EL BALAGAR**

*Barro*

984 843 100

*Milhojas de Boronu*

*Trío de Tortos*

*Arroz con Leche sobre Timbal de Maíz*

*Vinos con D.O., Café y Chupito*

**13.-RESTAURANTE SAN PELAYO**

*Niembro*

985 407 376

*Tosta de Maíz con Pisto y Ventresca*

*Boronina Preñada Individual*

*Taco de Maíz con Pollo al Mole*

*Torto de Maíz con Carrillera Breseada y Puré de Manzana*

*Torrija de Maíz Borracha al Ron con Helado*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

**14.-RESTAURANTE SAN JORGE**

*Nueva*

985 410 168

*Croquetas de Maíz*

*Kebab de Pitu Caléya*

*Brioche de Maíz y Mollejas de Lechal*

*Chilaquiles con Centollu*

*Lechazo, Maíz y Mole*

*Fariñas*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

**15.-RESTAURANTE RÍU CALABRES**

*La Corredoria. Bricia (Posada)*

985 407 622

*Aperitivo: Espuma de Queso y Maicitos*

*Gratinado de Crepe de Maíz*

*Borona Frita con Adobu y Quesu, Morcilla y Manzana, Confitura de Pimientos y Huevo de Codorniz*

*Torta Mexicana de Maíz Dulce*

*Vino con D.O., Café y Chupito*

**16.-RESTAURANTE ENTRECALLEJAS**

*Hotel Aldama Golf. Quintana*

*985 408 640*

*Flautas de Mole*

*Fabas con Pantruque y Carrillera*

*Pitu Caleya con Raviolis de Maíz con Verduritas*

*Postres Caseros*

*Vino con D.O., Café y Chupito*