

JORNADAS GASTRONÓMICAS del 6 al 8 de Diciembre 2025

SIDRERÍA RESTAURANTE CASA LAUREANO

Plaza del Mercado, 7 - Colunga
RESERVAS 985 85 21 04

- Fabada asturiana
- Bocadito ibérico
- Postre de la casa
- Sidra DOP, Tinto Rioja, Blanco Rueda y agua

Precio 26€

HOTEL RESTAURANTE LAS VEGAS

Av. Asturias, 11 - Colunga,
RESERVAS 985 85 60 25

- Fabada o verdinas con almejas
- Cabrito guisado con patatinas o bacalao confitado con pimientos del piquillo y patata panadera
- Tiramisú o arroz con leche
- Bodega: Verdejo, Rioja crianza, Sidra, Agua

Precio 30 €

HOTEL RESTAURANTE ENTREVINES

C/ Camino de Entreviñes s/n - Colunga
RESERVAS 619 56 49 12

- Fabada asturiana o Fabes con pulpo y langostinos
- Bombón de merluza en salsa mariscada o entrecot en salsa de setas y vino tinto
- Tarta de manzana o frixuelos rellenos de crema pastelera y chocolate caliente
- Vino Rioja, Blanco Rueda

Precio 27€

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN

Carretera AS-258 km,9 – Libardón
RESERVAS 674 616 354

- Setas con jamón a los quesos asturianos
- Fabada asturiana, fabes con jabalí o verdines con almejas
- Pitu de caleya en salsa de ciruela con bacón
- Tarta de manzana o arroz con leche
- Vino tinto Rioja crianza, Vino blanco Rueda verdejo, agua

Precio: 40 €

LA BOTICA DE LASTRES

C/El Cristo 203 – Lastres
RESERVAS 676190404

- Copa de Bienvenida "Sidra Brut Nature Prau Monga"
- Apertura Marina "Dúo de croquetas del Mar" (Chipiron en su tinta & Pulpo a la gallega)
- Mar y Frescor "Navajas con manzana ácida"
- Bocado Real "Salpicón de bogavante con suave vingreta cítrica"
- Verdinas IGP con rape negro y langostinos (Las mejores verdinas de España, Premio Ciudad de Oviedo 2025) o Fabes de La Granja I.G.P. con su compango bajo el sello de Alimentos del Paraíso.
- Sidra de mesa "1947" o Sidra Extra Ecológica Viuda de Angelón.
- Selección de panes y agua

Precio 50€

RESTAURANTE VISTALEGRE

Playa de la Griega - Colunga
RESERVA 985856061

- Torto de maíz con revuelto de pría de tres leches
- Cebolla rellena de pulpo
- Fabes con almejas o fabada asturiana (1º Premio 2016, 2º Premio 2018/2019 "La Mejor Fabada del Mundo")
- Arroz con leche requemao
- Bodega tinto Rioja, Vino Blanco, agua Café y licor

Precio : 50 €

SIDRERÍA RESTAURANTE AVENIDA

Avda. De la Reconquista 15
RESERVAS: 984 516 269

- Fabada asturiana o Pate de cabracho
- Bacalao a la Vizcaína o Ternera asada
- Postre de la Casa (A elegir)
- Vino de la casa, Sidra o Agua

Precio 26 €

RESTAURANTE TELLA (COOLROOMS PALACIO DE LUCES)

Carretera AS-257 s/n – Luces
RESERVAS 985850080

- Ensalada de atún marinado, algas y chips de yuca
- Canelón de setas de temporada y crema de centollo
- Verdinas con rape y trompetas de los muertos o fabes con pata de vaca y pulpo
- Tarta de manzana (Ganadora del XXXV Festival de la Manzana de Villavieja)
- Agua, Bodega de la casa

Precio 49 €

CASA EUTIMIO

C/ San Antonio s/n Bajada al puerto – Lastres
RESERVAS 985850012

- Aperitivo de la casa Cecina de Angus y pastel de roca
- Ensalada de rape, setas y gambas
- Fabes con bogavante
- Postre casero
- Viña abad (Godello), Amare selección de viñedos (Rioja), Sidra Brut EM

Precio 50€

LA RULA DE LASTRES

Puerto pesquero s/n
RESERVAS: 984118165

- Fabada Asturiana o ensalada de quesos
- Cabritín con patatas o merluza de Lastres a la marinera
- Postre arroz con leche o tarta de queso
- Bodega, Pan, Agua, Sidra, Café

Precio: 40€