

# jornadas gastronómicas COAÑA

Viernes 6, sábado 7 y domingo 8

Paté de morcilla y grelos con reducción de Pedro Ximénez o Pimientos rellenos de marisco  
Pote asturiano o Solomillo de cerdo con salteado de setas  
Postre: Queso de Abredo con Dulce de Manzana

NOVIEMBRE 2009

Viernes 13, sábado 14 y domingo 15

Tabla de quesos asturianos o Ensalada de jamón, cecina y queso  
Callos al estilo coaños o Merluza a la sidra  
Postre: Requesón de Abredo con Miel "La Boalesa"

Viernes 20, sábado 21 y domingo 22

Paté de cabracho o Croquetas de marisco  
Fabas con almejas o Entrecot de ternera de Coaña al Cabrales  
Postre: Arroz con leche de Abredo

Viernes 27, sábado 28 y domingo 29

Embutidos de caza o Anchoas artesanas con pimientos del piquillo  
Jabalí a la cazadora o Bacalao de la casa  
Postre: Tarta de requesón de Abredo

Todos los menús incluyen vino, agua, pan, café y licores "La Boalesa"

PRECIO DEL MENÚ: 22€





## Establecimientos Participantes:



► Hotel - Restaurante  
**LAS CAMELIAS**

Carretera Nacional 634  
JARRIO - COAÑA  
Telf.: 985 63 10 74



► **EL CAPRICHODE GONZALO**

LOZA - COAÑA  
Telfs.: 985 47 37 53



► Restaurante - Cenador  
**FERPEL**

ORTIGUERA - COAÑA  
Telf.: 985 47 32 85



► Taberna  
**A RETORAL**

C/ Real s/n - Coaña  
Telf.: 985 63 18 24  
615 24 01 30



► Hotel Restaurante  
**EL CAPELLÁN**

BARQUEIROS - EL ESPÍN  
Telf.: 985 63 06 63

El Hotel Restaurante **Las Camelias**, El Hotel Restaurante **El Capellán** y los apartamentos de **El Capricho de Gonzalo** y **A Retoral** ofertan durante estas jornadas gastronómicas:

**Habitación doble: 40 euros / noche**