

con participación especial en las Jornadas

**COLABORAN:** Ilmo. Ayuntamiento de Villaviciosa -  
Consejería de Agricultura (SERIDA)  
Caja Rural de Asturias  
Aguas de Fuensanta  
Bodegas Pinord

<p><b>Café Confitería "Avenida"</b> Villaviciosa. Teléfono 985 89 09 91</p> <p><b>Pastelería Artesana desde 1945</b> Suspiros • Magdalenas • Bizcocho • Tartas: Manzana • Almendra • Nuez • Santiago Brazo de gitana • Rosquillas fritas de anís • Vermut de solera Yzaguirre • Cafés e Infusiones variadas</p>	<p><b>Café de Vicente • Pastelería</b> www.hotelavenidareal.com Villaviciosa. Teléfono 985 89 15 09</p> <p><b>Sugerencias</b> Vinos • cafés • tapas y dulces</p>	<p><b>Panadería "La Portalina"</b> Villaviciosa. Teléfono 985 89 09 30</p> <p><b>Elaboración Artesana</b> Pan caliente durante la mañana Pan de molde • Magdalenas • Pan rústico Baguette • Chapata</p>
<p><b>Confitería "Colón"</b> Villaviciosa. Teléfono 985 89 04 53</p> <p><b>Elaboración Artesana</b> Tarta de Villaviciosa • Tarta de sidra • Mermeladas caseras • Nueces glaseadas Nueva creación: Bombones de licor de sidra, de manzana y nuez</p>	<p><b>Cafetería "Rice"</b> Villaviciosa. Teléfonos 985 89 07 57 - 89 13 26</p> <p><b>Especialidades</b> Sesión vermut con tapas variadas</p>	<p><b>Cafetería "Montserrat"</b> Villaviciosa. Teléfono 985 89 11 90</p> <p><b>Especialidades</b> Sesión vermut con tapas variadas</p>

**En los menús se incluye:**  
Degustación de sidra de nueva  
expresión "Sopeña"  
vinos de mesa, sidra - Café

**Precio del menú:**  
22 €

**Programa de las XIII Jornadas Gastronómicas y Culturales de les Fabes de Villaviciosa**

<p><b>VIERNES, 17 DE MARZO</b></p> <p><b>PRESENTACIÓN DE LAS 12 OBRAS PICTÓRICAS REFERIDAS CON LA GASTRONOMÍA</b> <b>COME CON ARTE</b> LUGAR: CASA MUNICIPAL DE CULTURA (c/del Agua) HORARIO: 13,00 H.</p> <p><b>MARTES, 21 DE MARZO</b></p> <p><b>PRESENTACIÓN DE LAS XIII JORNADAS CULTURALES Y GASTRONÓMICAS DE LES FABES DE VILLAVICIOSA</b> PREGÓN A CARGO DE: DON EDUARDO MÉNDEZ RIESTRA. LUGAR: RESTAURANTE AMANDI HORARIO: 20,00 H</p> <p><b>JUEVES, 23 DE MARZO</b></p> <p><b>EL CULTIVO DE "LES FABES"</b> CHARLA COLOQUIO A CARGO DE: DON GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DELENA Técnico del SERIDA. LUGAR: CENTRO CULTURAL CAPISTRANO (2ª planta) HORARIO: 19,00 H</p> <p><b>VIERNES, 24 DE MARZO</b></p> <p><b>I CONCURSO REGIONAL DE FABADA</b> HORARIO: DE 17,00 a 19,00 H. <b>ENTREGA DE LA FABADA COCINADA</b> LUGAR: RESTAURANTE AMANDI</p> <p><b>"CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS CON LA CALIDAD FABA GRANJA ASTURIANA"</b> CHARLA COLOQUIO: A CARGO DE: D. JUAN JOSÉ FERREIRA Técnico del SERIDA. <b>"NUEVOS APROVECHAMIENTOS DE LA FABA EN LA MODERNA COCINA ASTURIANA"</b> A CARGO DE: D. NACHO MANZANO del Restaurante «Casa Marcial» de Arriendas. HORARIO: 19,00 H. LUGAR: RESTAURANTE AMANDI</p>	<p><b>DOMINGO, 26 DE MARZO</b></p> <p><b>EXALTACIÓN DE LA FABA: EXPOSICIÓN Y VENTA DE FABES</b> HORARIO: DE 10,00 A 14,00 H. LUGAR: PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA</p> <p><b>ACTUACIÓN DE LA BANDA DE MÚSICA</b> HORARIO: 12,00 H. LUGAR: PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA</p> <p><b>ENTREGA DE LA FABA DE ORO Y AZABACHE A DON EDUARDO MÉNDEZ RIESTRA, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ASTURIANA DE GASTRONOMÍA</b></p> <p><b>PREGÓN A CARGO DE Dª. ROSA FERNÁNDEZ ARROYO (MONTAÑERA)</b></p> <p><b>ENTREGA DE PREMIOS DEL "I CONCURSO REGIONAL DE FABADA"</b> HORARIO: 13,00 H. LUGAR: PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA</p> <p><b>EXPOSICIÓN "60 AÑOS DE PIRAGÜISMO EN VILLAVICIOSA" FOTOGRAFICA Y MATERIAL ANTIGUO RELACIONADO CON EL PIRAGÜISMO EN VILLAVICIOSA</b></p> <p>LUGAR: PLAZA DE ABASTOS</p> <p>Durante los días 24, 25 y 26 de Marzo: Degustación de menús en los restaurantes participantes confeccionados con fabes de Villaviciosa</p>
---	--

# Territorio rural



# ... y urbano



# XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS Y CULTURALES

## AVITURO DE LES FABES DE VILLAVICIOSA

17, 24, 25 y 26 de Marzo 2006



**VILLAVICIOSA**  
Concejo de buenos productos  
y excelente mesa



# Relación de participantes en las XIII Jornadas Gastronómicas y Culturales de les Fabes de Villaviciosa

## **Restaurante-Sidrería “Bedriñana”**

C/ Maliayo, 1 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 11 52 - 89 01 32

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Revuelto de morcilla o Pimientos del piquillo rellenos de bacalao  
Plato de creación de la casa con fabes  
Fabada asturiana o Fabes con rabo de toro

Postres

Arroz con leche o Biscuit

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Paté de cabracho o Ensalada de ahumados  
2<sup>o</sup> plato  
Bacalao a la vizcaína o Solomillo de ternera con pimientos  
Postres  
Arroz con leche o Biscuit

## **Restaurante “Amandi”**

Amandi S/N - 33311 Villaviciosa. Telfs. 985 89 10 15

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Surtido de Embutidos Asturianos o Ensalada de Bonito con pimientos asados  
Plato de creación de la casa con fabes  
Fabada asturiana o Fabes con Jabalí

Postres

Casadielles

## **Restaurante “La Venta de Valloberu”**

C/ Víctor García de la Concha, 6 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 28 16 - 678 256 682

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Puerros y trigueros al ajillo o Ensalada de jamón de pato  
Plato de creación de la casa con fabes  
Fabada asturiana o Fabes con bacalao

Postres

Arroz con leche o Tarta helada

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Sopa de marisco o Puerros y trigueros al ajillo  
2<sup>o</sup> plato  
Raya guisada o Jabalí con manzana al vino tinto  
Postres  
Tarta de almendra o Flan con nata

## **Hotel “Cristal”**

C/Victor García de la Concha, 32 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 30 10 - 03 93

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Salpicón de frutos del mar o Caprichos de queso con confitura de tomate  
Plato de creación de la casa con fabes  
Fabada asturiana o Fabes con bugre y almejas

Postres

Crema de naranja o Arroz con leche

## **Restaurante-Sidrería “El Tonel”**

C/ Manuel Alvarez Miranda, 13 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 23 59

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Milhoja caramelizada de foie y manzana verde o Volaven de salpicón de aguya

Plato de creación de la casa con fabes

Fabada asturiana o Fabes con bacalao y almejes

Postres

Caseros al gusto

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Milhoja caramelizada de foie y manzana verde o Volaven de salpicón de aguya

2<sup>o</sup> plato

Carrillera de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con salsa de patata

Bacalao confitado al aroma de romero con espuma de pil-pil

Postres

Caseros al gusto

## **Restaurante-Sidrería “La Espicha”**

C/ Manuel Cortina, 1 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 00 31

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Sopa de pescados o Ensalada de pulpitos y langostinos  
Plato de creación de la casa con fabes  
Fabada asturiana o Fabes con andaricas, almejas y pixín

Postres

Arroz con leche o Helado de canela

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Sopa de pescados o Ensalada de pulpitos y langostinos

2<sup>o</sup> plato

Dorada a la espalda o Chuletines de lechazo

Postres

Arroz con leche o Helado de canela

## **Restaurante-Sidrería “Meana”**

Pza. Generalísimo, 25-B - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 26 84

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Crema de calabacín con crujiente de jamón ibérico o Chipirones rellenos en su tinta sobre patata panadera

Plato de creación de la casa con fabes

Fabada asturiana o Fabes con Raya

Postres

Arroz con leche o Tocinillo de coco

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Crema de calabacín con crujiente de jamón ibérico o Chipirones rellenos en su tinta sobre patata panadera

2<sup>o</sup> plato

Raya al ajo-arriero o Brocheta de solomillo de cerdo con tempura de verduras

Postres

Arroz con leche o Tocinillo de coco

## **Restaurante “Mobara”**

C/ Cervantes, 13 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 34 96

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Sopa de muergos y mejillones o Trilogía de pates

Plato de creación de la casa con fabes

Fabada asturiana o Fabes con bacalao y langostinos

Surtido de postres caseros a elegir

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Sopa de aguya o Parrochas rellenas de sorpresa

2<sup>o</sup> plato

Trozos de bacalao a la romana con el crujiente de su piel y tomate planchado o Pitu de caleya con patatinos

Postres

Surtido de postres caseros a elegir

## **Sidrería-Rest. “El Congreso de Benjamín”**

Pza. Generalísimo, 25 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 25 80 - 34 82

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Revuelto de espárragos y jamón ibérico o Salpicón de langostinos

Plato de creación de la casa con fabes

Fabada asturiana o Fabes con bacalao y almejes

Postres

Fresas con nata o Frisuelos rellenos de manzana sobre chocolate caliente

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Revuelto de espárragos y jamón ibérico o Salpicón de langostinos o Lechazo de cordero al horno con guarnición de pimientos patatas y cebolla confitados

Postres

Fresas con nata o Frisuelos rellenos de manzana sobre chocolate caliente

## **Restaurante-Sidrería “La Oliva”**

C/Eloísa Fernández, 6 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 26 23

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Tabla de pates o Cocktail de marisco

Plato de creación de la casa con fabes

Fabada asturiana o Fabes verdines con marisco

Postres caseros

## Asociación de Hoteles de la Comarca de la Sidra (HOSITUR) participantes en las Jornadas Gastronómicas y Culturales

Hotel AB Murias Blancas (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 33 66  
Hotel Avenida Real (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 20 47  
Hotel Casa España (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 20 30  
Hotel Cristal (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 30 10  
Hotel El Congreso (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 11 80  
Hotel El Manquín (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 00 24

### Opción una noche

1 Menú de las jornadas más 1 Noche de alojamiento y desayuno (IVA incluido) 45 € persona(\*)

## **Vinoteca-Restaurante “La Bolera del Peque”**

C/ Zaldívar, 21 - 33300 Villaviciosa. Telfs. 985 89 05 74

### Menú Almuerzo

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Timbal de ensalada con gambas y láminas de bacalao a la vinagreta de naranja o

Salteado de setas y foie a la plancha de yema de huevo

Plato de creación de la casa con fabes

Fabada asturiana

o Tortilla de fabes con virtutas de compango

y guarnición variada de la huerta

Postres

Mousse de té verde o Casadielles

### Menú Cena

Entrada o 1<sup>er</sup> plato

Timbal de ensalada con gambas y láminas de bacalao a la vinagreta de naranja

o Salteado de setas y foie a la plancha de yema de huevo

2<sup>o</sup> plato

Bombón de calamar albardeado de lenguado a la veloute de su tinta

o Entrecot de buey a su gusto con guarnición (al cabrales, a la mostaza, a la pimienta verde)

Postres

Mousse de té verde o Casadielles

Hotel El Nogal (San Justo) / Tfno: 985 99 95 09

Hotel La Figar (Argüero) / Tfno: 985 89 15 16

Hotel La Ría (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 15 55

Hotel La Xana (Argüero) / Tfno: 985 89 15 16

Hotel Neptuno (Villaviciosa) / Tfno: 985 89 13 02

Hotel Villa San Remo (Quintes) / Tfno: 985 89 46 69

### Opción dos noches

1 Menú de las jornadas más 2 Noches de alojamiento y desayuno (IVA incluido) 65 € persona(\*)

(\*) Precios por persona en habitación doble