

# Postres

## Pastelería Viena

C/ Víctor García de la Concha, 6. Tel: 985 891 881

"Ración de tronco de manzana"

Día de cierre: Domingo tarde

## Confitería San Francisco

Plaza del Ayuntamiento, 5. Tel: 985 890 281

"Tartaleta de manzana"

"Ración de tarta de queso"

Día de cierre: Lunes

## Pastelería José

Plaza del Ayuntamiento, 19. Tel: 985 890 040

"Ración de tarta de manzana"

"Ración de tarta de queso"

## Confitería Colón

Plaza del Ayuntamiento, 20. Tel: 985 890 453

"Ración Tarta de Villaviciosa"

"Ración de Tarta de sidra"

"Ración de queso y manzana"

## Café de Vicente

C/ Balbín Busto, Tel: 985 891 509

"Tartaleta de manzana"

"La Gaita" (almendra y manzana)

2,00 €

Disponibles las raciones en tartas. Precios según establecimiento

## I Feria Exposición de Sabores Maliayos

9 y 10 de Junio - Plaza Cubierta de Villaviciosa

Horario: 11:00 a 15:00 h y de 16:00 a 20:00 h.

Inauguración a las 12:00 horas

### Actividades

SABADO

#### Taller: de Elaboración de queso

Horario: 12:30 a 14:30 h.

Impartido por Quesos Los Caserinos

Visitas guiadas y degustaciones Los Caserinos.

Teléfono de reservas: 659 14 44 26

DOMINGO

#### Charla: "La Manzana y la diversificación de su aprovechamiento"

Horario: 12:00 a 12:30 h.

Impartido por Enrique Dapena de La Fuente

Responsable del Programa de Investigación de

Fruticultura del Serida

#### Charla-Taller de Cocina

Los sabores Maliayos en la cocina

Horario de 17:30 a 19:30 h.

Impartido por: Jorge Gacimartin del Restaurante

Poda en Verde y Vane Tuero del Restaurante Enol

#### Charla: "Presentación de nuevos productos de la Manzana"

Horario: 12:30 a 13:00 h.

Impartido por Jerónimo Huergo Bobes

Técnico de Agrecoastur

**Degustación de productos Agrecoastur**

#### Charla: "Elaboración de un menú con productos de la manzana"

Horario: 13:00 a 14:00 h.

Impartido por María Busta Rosales

Restaurante Casa Eutimio

Organiza:



Patrocina:



I Jornadas Gastronómicas

# Sabores Maliayos

Del 1 al 10 de Junio 2012

WWW.ACOSSEVI.ES



Síguenos en facebook y twitter



# VILLAVICIOSA

# Tapas

2,00 €

## 1. Restaurante Sidrería El Horru

"Tosta de sardina y queso con confitura de tomate"

C/ Doctor Pando y Valle, 2. Tel: 985 892 470

Horario: 13:00-17:00 / 20:00-00:00 h.

Sangría de Sidra Natural

## 2. Restaurante Poda en Verde

"Milhojas de sardinas con verduras, manzana, queso de cabra y gazpacho de cerezas"

C/ Ramón Rivero, 2. Tel: 985 892 040

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:30 h.

Día de cierre: Domingo tarde y Lunes

Sangría de Sidra Natural

## 3. Restaurante La Venta de Valloberu

"Sardina trenchada"

C/ Víctor García de la Concha, 6. Tel: 985 892 816

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:30 h.

Día de cierre: Martes

Sangría de Sidra Nueva Expresión Española

## 4. Sidrería La Tierrina

"Cachopín de sardina y queso"

C/ Víctor García de la Concha, 14. Tel: 984 492 374

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 h.

Cierre: Lunes

Sangría de Sidra Natural

## 5. Restaurante - Sidrería El Benditu

"Sardina rellena, sobre cama de verduras maceradas en soja y queso"

Plaza del Ayuntamiento, 29. Tel: 985 892 796

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-00:00 h.

Cierre: Domingo tarde y Lunes

Sangría de sidra Natural

## 6. Restaurante Sidrería Meana

"Bolas de queso fritas con mermelada de manzana"

"Lomos de sardinas"

Plaza del Ayuntamiento, 25-Bajo. Tel: 984 492 837

Horario: 12:00-15:00 / 19:30-22:30 h.

Día de cierre: Jueves

Sangría de Sidra Natural

## 7. Restaurante Sidrería El Congreso de Benjamín

"Sardina preñada de queso y anchoa, con el rau alzáu"

Plaza del Ayuntamiento, 25. Tel: 985 892 580

Horario: 12:00-16:00/ 20:00-00 h.

Día de cierre: Martes

Sangría de Sidra Natural

## 8. L'Añacal

"Tartar Terramar"

Plaza del Ayuntamiento, 24. Tel: 985 890 794

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-00:00 h.

Día de cierre: Lunes

Sangría de Sidra Natural

## 9. Restaurante Enol

"Salpicón de sardina"

"Ensaladita de queso y manzana"

Plaza del Ayuntamiento, 23. Tel: 985 891 181

Horario: 12:00-15:00 / 20:00-23:00 h.

Día de cierre: Jueves

## 10. Restaurante Pinocchio

"Fagottini con manzana, pera y queso azul"

"Carpaccio de sardinas"

"Queso frito"

Calle Zaldivar, 21. Tel: 984 395 738

Horario: 13:00-15:00/ 20:00-22:00 h.

Día de cierre: Lunes

Sangría de Sidra Natural

## 11. Café de Vicente

"Empanadilla de sardina"

"Empanadilla de queso con sidra"

C/ Balbín Busto, Tel: 985 891 509

Horario: 11:00-23:00 h.

Día de cierre: Jueves

Sangría de Sidra Natural / Granizado de Sidra

## 12. Hotel-Restaurante El Manquín

"Tortilla de sardina Salona"

"Tosta de queso azul de cabra con dulce de manzana de El Gaitero"

C/ Santa Clara, 2. Tel: 985 890 024

Horario: 12:30-14:30 / 20:00-22:30 h.

Día de cierre: Martes tarde y Miércoles

Las tapas y menús están elaboradas con Quesos de Los Caserinos

# Menú

del 1 al 10 de Junio

El precio incluye: Agua, pan y bebida según establecimiento (I.V.A. incluido)

## 1. Restaurante Sidrería El Horru

C/ Doctor Pando y Valle, 2. Tel: 985 892 470

Primer plato: Parrillada de verduras ó

Ensalada mixta

Segundo Plato: Sardinas a la plancha

Postre: Manzanas asadas ó queso y Café

Precio: 16,00 €

## 2. Restaurante Poda en Verde

C/ Ramón Rivero, 2. Tel: 985 892 040. Cierre: Domingo tarde y Lunes

Entrada: Kavioli de sardina marinada en aceite de tomate seco, con crema de queso ahumado.

Primer Plato: Milhojas de sardinas con verduritas, manzana, queso de cabra y gazpacho de cerezas.

Segundo: Lasaña de berenjenas y sardinas

Postre: Tarta de queso con compota de manzana sobre tierra

Precio: 16,00 €

## 3. Restaurante - Sidrería Meana

Plaza del Ayuntamiento, 25- Bajo. Tel: 984 492 837. Cierre: Jueves

Primer plato: Crema de queso

Segundo plato: Sardina marinada con salteado de verduras

Postre: Tarta de queso con mermelada de manzana

Precio: 11,00 €

## 4. Restaurante Sidrería El Congreso de Benjamín

Plaza del Ayuntamiento, 25. Tel: 985 89 25 80. Cierre: Martes

Primer plato: Ensalada de frutas y quesos

Segundo plato: Timbal de sardinas con guacamole y queso

Postre: Tarta de manzana

Precio: 12,00 €

## 5. L'Añacal

Plaza del Ayuntamiento, 24. Tel: 985 890 794. Cierre: Lunes

Primer plato: Ensalada templada de verduritas con queso de cabra y nueces

Segundo: Moussaka de sardinas

Postre: Pastelito de queso azul y dulce de manzanas

Precio: 10,00 €

## 6. Hotel-Restaurante El Manquín

C/ Santa Clara, 2. Tel: 985 890 024

Primer plato: Parrillada de verduras

Segundo: Sardinas a la sal y queso a la sidra

Postre: Queso

Precio: 15,00 €

## 7. Los Pisones

Venta Les Ranes, 45 – 985 899 168

Primer plato: Fabes con verduras

Segundo: Tortilla de sardinas Salonas

Postre: Tarta de queso

Precio: 20,00 €

## Menús fin de semana 2 - 3 y 9 - 10 de Junio

## 8. Restaurante Enol

Plaza del Ayuntamiento, 23. Tel: 985 891 181

Primer plato: Ensalada de queso

Segundo plato: Sardinas con pisto al horno

Postre: Tarta de manzana

Precio: 12,00 €

## 9. Restaurante - Sidrería El Benditu

Plaza del Ayuntamiento, 29. Tel: 985 892 796.

Cierre: Domingo tarde

Primer plato: Verduras a la plancha y fritas con jamón de pato

Segundo: Sardinas lañadas

Postre: Tabla de quesos

Precio: 12,00 €

## 10. Casa Mari

Castiellu de Seloriu, s/n – Tlf: 984155563. Cierre: Lunes

Primer plato: Ensalada de Quesos o Pote Asturiano

Segundo: Lasaña de Verduras o Sardinas a la Plancha

Postre: Tarta de queso o Tarta de sidra

Precio: 12,50 €

TAPA  
+  
vaso de sangría  
3,00 €