

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

VIERNES, 17 DE MARZO

PRESENTACIÓN DE LAS 12 OBRAS PICTÓRICAS REFERIDAS CON LA GASTRONOMÍA
COME CON ARTE
LUGAR: CASA MUNICIPAL DE CULTURA (c/del Agua)
HORARIO: 13,00 H.

MARTES, 21 DE MARZO

PRESENTACIÓN DE LAS XIII JORNADAS CULTURALES Y GASTRONÓMICAS DE LES FABES DE VILLAVICIOSA
PREGÓN A CARGO DE: DON EDUARDO MÉNDEZ RIESTRA.
LUGAR: RESTAURANTE AMANDI
HORARIO: 20,00 H

JUEVES, 23 DE MARZO

EL CULTIVO DE "LES FABES"
CHARLA COLOQUIO A CARGO DE: DON GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DELENA
Técnico del SERIDA.
LUGAR: CENTRO CULTURAL CAPISTRANO (2ª planta)
HORARIO: 19,00 H

VIERNES, 24 DE MARZO

I CONCURSO REGIONAL DE FABADA
HORARIO: DE 17,00 a 19,00 H.
ENTREGA DE LA FABADA COCINADA
LUGAR: RESTAURANTE AMANDI

"CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS CON LA CALIDAD FABA GRANJA ASTURIANA"
CHARLA COLOQUIO: A CARGO DE: D. JUAN JOSÉ FERREIRA Técnico del SERIDA.
"NUEVOS APROVECHAMIENTOS DE LA FABA EN LA MODERNA COCINA ASTURIANA"
A CARGO DE: D. NACHO MANZANO del Restaurante «Casa Marcial» de Arriendas.
HORARIO: 19,00 H.
LUGAR: RESTAURANTE AMANDI

DOMINGO, 26 DE MARZO

EXALTACIÓN DE LA FABA: EXPOSICIÓN Y VENTA DE FABES
HORARIO: DE 10,00 A 14,00 H.
LUGAR: PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

ACTUACIÓN DE LA BANDA DE MÚSICA
HORARIO: 12,00 H.
LUGAR: PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

ENTREGA DE LA FABA DE ORO Y AZABACHE A DON EDUARDO MÉNDEZ RIESTRA, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ASTURIANA DE GASTRONOMÍA

PREGÓN A CARGO DE Dª. ROSA FERNÁNDEZ ARROYO (MONTAÑERA)

ENTREGA DE PREMIOS DEL "I CONCURSO REGIONAL DE FABADA"
HORARIO: 13,00 H.
LUGAR: PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

EXPOSICIÓN "60 AÑOS DE PIRAGÜISMO EN VILLAVICIOSA" FOTOGRAFICA Y MATERIAL ANTIGUO RELACIONADO CON EL PIRAGÜISMO EN VILLAVICIOSA
LUGAR: PLAZA DE ABASTOS

Durante los días 24, 25 y 26 de Marzo: Degustación de menús en los restaurantes participantes confeccionados con fabes de Villaviciosa

Territorio rural



... y urbano



XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS Y CULTURALES

DE LES FABES DE VILLAVICIOSA
17, 24, 25 y 26 de Marzo 2006

**A
V
I
T
U
R**

**V
I
L
L
A
F
A
B
A**



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^{er} 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^{er} plato

Paté de cabracho o Ensalada de ahumados
2^o 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^{er} 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^{er} 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^{er} plato

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

Hotel “Cristal”

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

Menú Almuerzo

Entrada o 1^{er} 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^{er} 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^{er} plato

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

2^o 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^{er} 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^{er} plato

Sopa de pescados o Ensalada de pulpitos y langostinos
2^o 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^{er} 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^{er} plato

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

2^o 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^{er} 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^{er} plato

Sopa de aguya o Parrochas rellenas de sorpresa
2^o 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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(*)

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

Vinoteca-Restaurante “La Bolera del Peque”

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

Menú Almuerzo

Entrada o 1^{er} 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^{er} 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^o 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