

Entrega del II Premio “Fernández Lamuño” A CAFENTO

El día 2 de febrero a las 20:30 horas
En el Restaurante Casa Lula
(El Crucero- 985 80 02 38)
Precio cubierto cena: 30 euros

Entrantes a compartir:

- Ensalada de Oreja con Vinagreta de Lentejas.
- Croquetas de Jamón Ibérico.

Primer plato:

- Crema de Gambas y Puerros

Segundo plato:

- Merluza Rellena de Marisco.

Postre:

- Tarta Mousse de Turrón con Helado de Leche Merengada.

Vino Rioja Crianza.



Galardón que lleva el nombre del cronista oficial, Julio Antonio Fernández Lamuño, y que reconoce el esfuerzo por dar a conocer, potenciar y desarrollar el concejo de Tineo.

En esta edición el premio se le concede a CAFENTO.

Con una trayectoria de más de siete décadas de dedicación al sector del café y la hostelería desde Tineo, el grupo Cafento, continuador de la emblemática Cafés el Gallego, sigue siendo una empresa familiar y un símbolo de la capacidad emprendedora de los tineenses.

Líder español en el canal de hostelería, Cafento se ha consolidado también como referencia de apuesta por el desarrollo de Tineo y ejemplo de buen hacer empresarial, de compromiso con la calidad de sus productos y servicios y la cercanía al cliente al igual que con la innovación permanente, la atracción de talento y la creación de empleo femenino.

Todo esto con tanta repercusión para el progreso de Tineo como para la mejora de la calidad y el servicio del sector hostelero.

www.tineo.es

3, 4 y 5
Febrero 2012

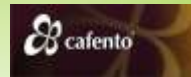
Concejo de Tineo

del Gaccho

Gastronómicas

II Jornadas

Patrocina:



Colabora:



ALSA

Sorteo de estancias para dos personas para todos aquellos que disfruten de las jornadas en los siguientes establecimientos del concejo:

A.R Ca Lulón (Yerbo) - A.T Los Balcones (Tineo) - A.T La Panerona (Tineo) - Pensión La Posada (Tineo) - V.V Casa Blanco (Naraval) - C. A Madreselva (La Rebollada) - Hotel Casa Pipo (Tuña) - Hotel Casa Lula (El Crucero) - Hotel Don Miguel (Tineo) - Hotel Semellón (Los Semellones)

(un fin de semana a disfrutar hasta el 31 de marzo de 2012, excepto en el Hotel Semellón que será durante el mes de agosto)

Cada restaurante participante en las jornadas, ofrece un menú a base de:

Tres primeros platos a elegir
Tres segundos platos a elegir
Vino Rioja Crianza
Pan, postre y café

Precio: entre 15 y 23 euros

RESTAURANTES PARTICIPANTES

VILLA DE TINEO:

DON MIGUEL - Avenida de Oviedo, 6 - 985 80 03 25
LA VINOTECA - C/ Martín Alonso, 7 - 985 80 00 26
CERVANTES - Plaza del Ayuntamiento, 5 - 985 80 02 35
PALACIO DE MERÁS - c/ Pio Cuervo, 3 - 985 90 01 11
LA CASINA - San Roque, s/n - 985 80 10 62

EL CRUCERO:

CASA LULA - 985 80 02 38
CASA EMBURRIA - 985 80 01 92

SOTO DE LA BARCA:

MESÓN LA CASERA - 985 80 04 59

CASARES:

PERTIERRA - 985 80 02 79 (Cierre Sábado)

TUÑA:

CASA PIPO - Plaza General Riego, s/n - 985 80 37 56 (Solo sábado y domingo)

LOS LLANOS DEL PEDREGAL:

LA NUEVA DORADA - 985 80 19 18

NAVELGAS:

CASA SOLE - 985 80 60 44

CASA LULA

- Fabas con manos de cerdo
- Hojaldrillos de picadillo y cremoso de Cabrales
- Repollo relleno de chosco

- Higado encbollado
- Flamenquines vaqueiros
- Carrilleras de cerdo con setas al vino de Cangas

- Postres variados

Precio: 20 euros

MESÓN CERVANTES

- Pudin de morcilla Matachana
- Fabada con compango
- Patatas rellenas de picadillo

- Cachopo vaqueiro
- Brocheta de solomillo
- Lomo de cerdo relleno de foie a la sidra

- Arroz con leche
- Requesón
- Borrachines

Precio: 15 euros

MESÓN LA CASERA

- Fabas con oreja
- Arroz con huesos de butiello
- Caramietxa con cachelos y berzas

- Cachopo de chosco al queso Azul
- Filete de jamón relleno en salsa verde de la huerta
- Carrilleras de cerdo a "La Casera"

- Postres variados

Precio: 15 euros

CASA PIPO

- Piquillos rellenos de gocho
- Crema de calabaza bajo raviolones de chorizo
- Carpaccio de solomillo con vinagreta de mandarina

- Rollitos de jamón con verduras gratinados
- Codillo relleno
- Carrillera al vino tinto

- Postres variados

Precio: 15 euros

PERTIERRA

- Pote de huesos de butiello
- Fabas con manos de cerdo
- Arroz meloso con costilla en adobo

- Escalopines de solomillo al Cabrales
- Carrilleras al Oporto con guarnición
- Chorizo frito con huevos, patatas y lomo

- Postres variados

Precio: 15 euros

LA NUEVA DORADA

- Pote de berzas
- Arroz con carne
- Embutidos de Tineo

- Chuleta de cerdo con patatas
- Parrillada de costilla y criollos
- Carrilleras de cerdo en Salsa

- Arroz con Leche
- Flan casero

Precio: 15 euros

PALACIO DE MERAS

- Pate de morcilla con pan de cebolla
- Picadillo de gocho con tortos de maíz
- Guiso de castañas con sacramentos de gocho

- Adobu de gocho mechado a la moda de Tineo
- Capricho de manitas con chorizo a la vizcaína
- Costillas de gocho adobadas al horno con rissoto de setas

- Mantecado Peñasanta con fresas al Licor43
- Arroz con leche
- Frixuelos rellenos de manzana

Precio: 20 euros

CASA SOLE

- Pote de berzas con huesos de butiello
- Fabas con oreja
- Guiso de costilla de cerdo

- Manos de cerdo
- Carrilleras de cerdo estofadas
- Chosco y lacón con patatas

- Flan casero
- Arroz con leche
- Requesón con miel

Precio: 18 euros

LA VINOTECA

- Huesos de butiello con patatas y berza cocida
- Arroz con manos de cerdo y bacalao
- Moussaka de picadillo

- Jamón asado con almejas a la marinera
- Carrilleras de cerdo al horno
- Cachopo de lomo con queso de cabra

- Arroz con leche
- Tarta helada

Precio: 15 euros

EMBURRIA

- Pate de morcilla con cebolla confitada y confitura de manzana
- Fabas con manitas y setas
- Patatas rellenas de picadillo

- Manos de cerdo con langostinos
- Lomo a la mostaza con su puré
- Sorpresa de chosco 2.012

- Crema de arroz con leche
- Copa de queso fresco con sus frutas.
- Fiyuelas de la abuela

Precio: 23 euros

LA CASINA

- ENTRANTE
- Croquetas de jamón

- Pote de berzas con huesos de Butiello
- Fabas cn manitas
- Caramietxa con Patatas

- Lomo de cerdo fresco
- Chosco con patatas
- Chuleta de cerdo con patatas

- Arroz con Leche
- Requesón con mermelada de arándanos
- Tarta de queso

Precio: 15 euros

DON MIGUEL

- Pote de berzas con huesos de butiello
- Repollo relleno de manos de cerdo
- Patatas con costilla

- Lomo asado con salsa de setas
- Albóndigas de chosco
- Carrillera en salsa mejicana

- Arroz con leche
- Requesón con miel
- Flan con nata

Precio: 15 euros

// Jornadas
Gastronómicas
del
Gocho
Concejo de Tineo



RESERVA TU MESA!!!