



Sello

Sello

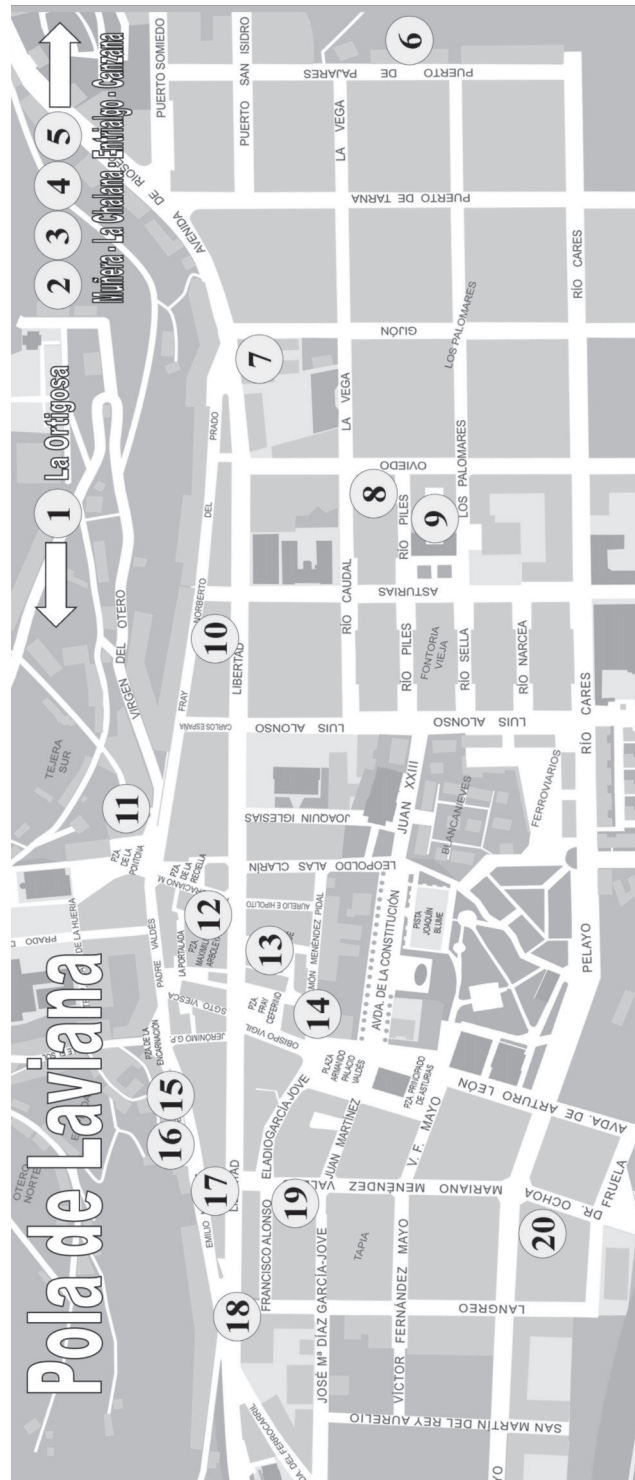
Sello

Nombre.....

Apellidos

Teléfono.....

Sella el gastromapa en tres establecimientos y participa en el sorteo de un magnífico LOTE DE PRODUCTOS.



III Jornadas del Fayuelu en Laviana

12 a 15 de abril de 2018



Menú: 18 €

Degustación: Fayuelu salau 4€, fayuelu dulce 3€

.....

La Ortigosa

1 Rte. L'Albancia

Menú

1º Fayuelu rellenu de salpicón de pulpo, gambes y mejillones. (1)

2º Fayuelu de pollo al curry.

Postre: Fayuelu de mousse de figos con helado de queso casín.(2)

Bodega incluida.

.....

(1) y (2) se pueden tomar como degustación.

Muñera

2 Rte. Los Panchos

* Fayuelu de marisco (gambas, palitos, huevo y salsa marinera).

La Chalana

3 Rte. Prau La Chalana

Menú

1º Fayuelos negros rellenos de veloute de calamares frescos en su tinta. (1)

2º Cachopín de ternera asturiana relleno de fayuelu, mousse de foie y cecina al oloroso de Jerez.

Postre: Tarta de fayuelos con chocolate blanco. (2)

Incluye bodega y café.

.....

(1) y (2) se pueden tomar como degustación.

Entrialgo

4 Hotel Rte. La Casona de Entrialgo

* Fayuelu de crema pastelera.

Canzana

5 Hotel Rte. Canzana

* Fayuelu de arroz con leche.

Pola de Laviana

6 Sidrería El Hórreo

* Fayuelu de huerta y corral al crujiente de cebolla con salsa Napoleón.

7 Parrilla el Molín

* Fayuelu “Cachopo” de beicon, queso y salsa del piquillo.

* Fayuelu de requesón.

8 Sidrería Nalón

* Fayuelu de carne de ternera con verduras, salsa picante y queso rallado.

* Fayuelu de nata con chocolate y frutas.

9 La Tabernilla

* Fayuelu de marisco.

10 Pizzería Rte. Nona

* Fayuelu de tiras de pollo frito, salsa de champiñones y pimientos.

* Fayuelu de crema de arroz con leche, plátano y fresa.

11 L'Antoxana

* Fayuelu de adobu amarisco.

12 Café D'Copas

* Fayuelu de pollo al curry.

* Fayuelu “caramel au beurre salé” (Crema francesa).

13 El Carbonero

* Fayuelu de cecina con mozzarella, cebolla crujiente, tomate seco y salsa especial.

* Fayuelu de espuma de turrón con chocolate.

14 Café Villablanca

* Fayuelu de pollo con verduras y queso de Pría.

* Fayuelu de chocolate y plátano.

15 La Tropy

* Fayuelu de carne guisada con guarnición, acompañado de cebolla caramelizada y nata líquida.

* Fayuelu de compota de manzana y sirope de chocolate.

16 Hotel Rte. La Pacha

* Fayuelu de setas y picadillo con gratén de queso La Peral.

* Fayuelu de dulce de leche.

(Hay fayuelos sin gluten)

17 El Pintu

* Fayuelu “Pintu Caleya”. Pitu de caleya desmigao con tropezones de cogollo a la plancha con salsa de yema de huevo ahumau y una picada de encurtidos.

18 El Pimentón

* Fayuelu de setes y crema gamoneu.

19 Vientu del Norte

Menú “Mar, cuadra, huerta y bosque”

Entrante: Fayuelu angulado mariscado.

Primero: Fayuelu de salmón ahumado, queso fresco, guacamole casero con nachos de maiz.

Segundo: Fayuelu de carrillera de gochu con crema de shiitake y aceite de albahaca.

Postre: Tarta de fayuelos en milhoja de crema y chocolate con nata y fruta fresca.

Bodega: Caña, cosechero tinto, cosechero Albariño o agua.

.....

* L'home del sacu: Fayuelu de harina de maiz, tomate raf, mozzarella fresca, huevo de codorniz, albahaca, guindilla, escamas de chocolate amargo y aceite de trufa negra.

20 La Inopia

* Fayuelu sin lactosa de revuelto de fajitas mexicanas.

* Fayuelu sin lactosa de fresas y plátano sobre crema de yogur.