

EN ES

mesas de ASTURIAS

EXCELENCIA
GASTRONÓMICA

GASTRONOMIC EXCELLENCE

“Asturias lo dice
todo el
mundo”

Principado de Asturias - España • Spain - Principality of Asturias

“Mesas de Asturias” Excelencia Gastronómica

Restaurantes y sidrerías que constituyen un referente dentro de la gastronomía asturiana: tradición y modernidad, classicismo e innovación, se fusionan en una cocina rica y variada.

Y donde se puede degustar succulentos platos, servidos por manos expertas, en establecimientos cálidos y acogedores que hacen que el visitante se lleve un inmejorable sabor de boca.

“The Tables of Asturias” Gastronomic Excellence

Restaurants and cider taverns that constitute a reference within Asturian gastronomy: tradition and modernity, classicism and innovation come together in rich varied cuisine.

Where succulent dishes may be savoured, served by expert hands, in warm and welcoming establishments that leave an unbeatable taste in the mouth of the visitor.



“Asturias lo dice
todo el
mundo

Principado de Asturias - España • Spain - Principality of Asturias

Asturias is a land of mountains and green pastures, forests and rivers of great beauty, a sea that crashes against the cliffs and rich riverside meadowland. Altogether, these characteristics make the region an authentic natural larder stocked with fish, seafood, meats, vegetables, fruits and cheeses of excellent quality. All of which makes gastronomy one of the basic pillars of the offer in tourism of the Principality of Asturias.

You can eat very well in Asturias and better every day. And it is precisely there, on the road to excellence, to improvement, to the dignifying of our most authentic culinary art, where the need arose to create the Mark “Mesas de Asturias” – Excelencia Gastronómica – (“The Tables of Asturias” – Gastronomic Excellence –).

«MESAS DE ASTURIAS» - EXCELENCIA GASTRONÓMICA - MESAS DE ASTURIAS ENGLoba A LOS RESTAURANTES Y SIDRERÍAS QUE DESTACAN POR SU EXCELENTE GASTRONOMÍA Y POR LA CALIDAD DE SU SERVICIO

“Mesas de Asturias” – Excelencia Gastronómica – comprises those restaurants and cider taverns that stand out on account of their excellent quality and the quality of their service and facilities. The Regional Government of Asturias manages and controls the quality of this mark through rigorous auditing of premises, facilities and management, as well as via the assessment of the service offered.

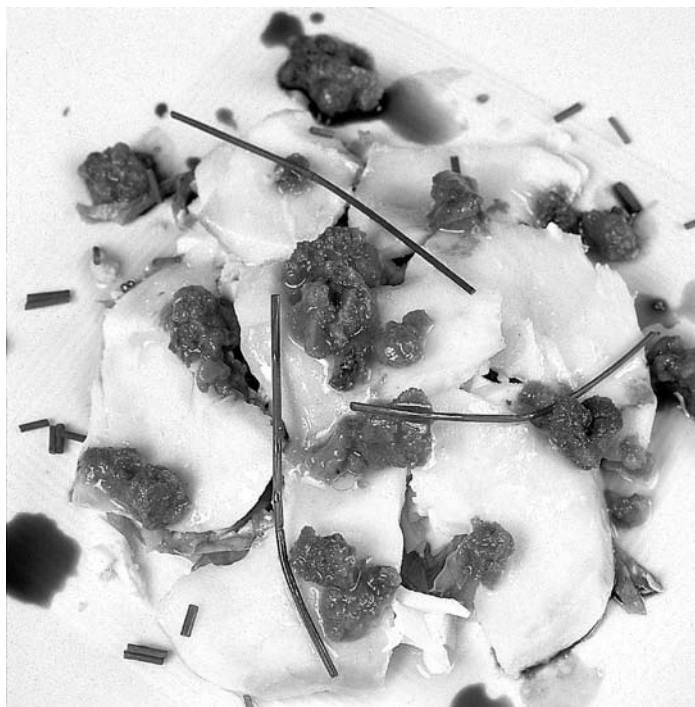
“MESAS DE ASTURIAS” - EXCELENCIA GASTRONÓMICA-
“MESAS DE ASTURIAS” COMPRISES
THOSE RESTAURANTS AND CIDER
TAVERNS THAT STAND OUT ON
ACCOUNT OF THEIR EXCELLENT
QUALITY AND THE QUALITY OF THEIR
SERVICE



Asturias es tierra de montañas y verdes pastos, bosques y ríos de gran belleza, mar batido contra los acantilados y ricas vegas. Todas estas características hacen de esta región una auténtica despensa natural surtida de pescados, mariscos, carnes, verduras, frutas y quesos de excelente calidad. Todo ello hace de la gastronomía uno de los pilares básicos de la oferta turística del Principado de Asturias.

En Asturias se come muy bien y cada vez mejor, y es ahí, en ese camino hacia la excelencia, hacia la mejora, hacia la dignificación de nuestro arte culinario más auténtico donde surge la necesidad de crear la marca «Mesas de Asturias» - Excelencia Gastronómica -.

«Mesas de Asturias» - Excelencia Gastronómica - engloba a aquellos restaurantes y sidrerías que destacan por su excelente gastronomía y por la calidad de su servicio e instalaciones. El Principado de Asturias gestiona la calidad de esta marca, con un control riguroso llevado a cabo mediante auditorías de equipamiento, instalaciones y gestión, así como evaluaciones de servicio.



INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD COCINA DE AUTOR

La Cocina de Autor es pura creación y diseño, son productos en un plato que buscan su esencia en la química de sus sabores y es el resultado de la magia investigadora y la experimentación de sus creadores.

INNOVATION AND CREATIVITY CUISINE D'AUTEUR

Cuisine d'Auteur is pure creation and design, products on a plate that are seeking their essence in the chemistry of their flavours, the result of the investigative magic and experimentation of their creators.



KOLDO MIRANDA

EL PRESTIGIO ES DE
Koldo Miranda
DIRECCIÓN | ADDRESS
La Cruz d'Illes, 20
33410 La Cruz d'Illes | Castrillón
PRECIO MEDIO 55-60 €
T 985 511 446
reservas@restaurantekoldomiranda.com
www.restaurantekoldomiranda.com

El restaurante está en una quintana del siglo XVII de bella arquitectura. El enigma de su cocina reside en la frescura de sus materias primas, la reflexión-intuición, la estética de la sencillez y el respeto a la autenticidad de los sabores primigenios.

The restaurant is located in an architecturally-beautiful 17th-century farmstead. The enigma of its cuisine resides in the freshness of its raw materials, the combination of reflection and intuition, the aesthetics of simplicity and respect for the authenticity of original flavours.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes completo |
Sundays night and the whole Mondays



CASA FERMÍN

EL PRESTIGIO ES DE
Luis Alberto Martínez y M^o Jesús Gil
DIRECCIÓN | ADDRESS
San Francisco, 8
33003 Oviedo
PRECIO MEDIO 50-60 €
T 985 216 452 • 985 216 497 F 985 229 212
info@casafermin.com
www.casafermin.com

Fundado en 1924, Casa Fermín es pionero de la alta restauración asturiana. Con unas instalaciones amplias y elegantemente decoradas, ofrece una cocina innovadora basada en los productos tradicionales. Es digna de destacar su magnífica bodega.

Founded in 1924, Casa Fermín has been a pioneer in Asturian haute cuisine. With spacious, elegantly decorated premises, it offers an innovative cuisine based on traditional produce. Its splendid wine cellar is worth highlighting.



CIERRE | CLOSED

Domingos | Sundays



LA PUERTA NUEVA

EL PRESTIGIO ES DE
Sergio Rama
DIRECCIÓN | ADDRESS
Leopoldo Alas, 2
33008 Oviedo
PRECIO MEDIO 35-45 €
T 985 225 227 • F 984 051 409
info@lapuertanueva.com
www.lapuertanueva.com

En la élite de la cocina asturiana, La Puerta Nueva ofrece platos imaginativos y audaces. Su carta, con una veintena de interesantes propuestas, van de la sutil ligereza a la contundente succulencia. Son destacables, también, los postres.

One of the elite of Asturian cuisine, La Puerta Nueva offers imaginative, audacious dishes. Its menu, with some twenty interesting proposals, ranges from subtle lightness to solid succulence. The desserts are also outstanding.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche | Sundays night



CASA GERARDO

EL PRESTIGIO ES DE

Pedro y Marcos Morán

DIRECCIÓN | ADDRESS

Ctra. Avilés-Gijón/Xixón AS-19, km 9
33438 Priendes | Carreño

PRECIO MEDIO 60 €

T 985 887 797 F 985 887 798

info@casa-gerardo.com

www.casa-gerardo.com

A Casa Gerardo le dio fama primera su fabada. La línea de cocina apuesta hoy por la creatividad pero proyectándola siempre sobre la tradición. Su crema de arroz con leche todavía no la ha desbancado ningún plato.

Casa Gerardo first gained fame thanks to its fabada. Its cuisine is nowadays committed to creativity, though always based on tradition. Its cream of rice pudding has still to be eclipsed by any other dish.



CIERRE | CLOSED

Lunes y noches, excepto viernes y sábado |
Mondays and nights except Fridays and Saturdays



LA SOLANA

EL PRESTIGIO ES DE

Gonzalo Pañeda y Antonio Pérez

DIRECCIÓN | ADDRESS

Camín de la Cuesta Gil, 140
33390 Mareo | Gijón/Xixón

PRECIO MEDIO 50 €

T 985 168 186 F 985 168 186

correo@restaurantelasolana.es

www.restaurantelasolana.es

La Solana apuesta por una cocina de vanguardia mesurada. La clave son las elaboraciones sencillas pero envueltas por una fresca brisa renovadora. Ejemplos: lomos de salmónete desespina-dos o un helado de pera con tacos de manzana y caramelo.

La Solana, set in beautiful grounds, is committed to a discreet avant-garde cuisine. The key lies in simple dishes enveloped by a fresh, renovating breeze. For example, de-boned red snapper fillets or pear ice-cream with apple chunks and caramel.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes. Vacaciones 15 días después
Semana Santa y 15 días en noviembre | Sundays night
and Mondays. Holidays 15 days after Easter and 15
days in November



CASA MARCIAL

EL PRESTIGIO ES DE

Nacho Manzano Sánchez

DIRECCIÓN | ADDRESS

La Salgar, 10
33549 La Salgar, Arriendas | Parres

PRECIO MEDIO 55-70 €

T 985 840 991 F 985 840 991

info@casamarcial.com

www.casamarcial.com

En la Salgar coexisten dos cocinas, una clásica y otra novísima. El comensal puede escoger entre un plato exquisito, de siempre, o una receta sofisticada. Los platos mezclan productos asturianos y foráneos. Carta de vinos con más de 200 referencias.

Two cuisines exist in La Salgar, one classic and another highly innovative, offering a choice between exquisite time-honoured dishes or sophisticated recipes. The dishes blend Asturian produce with that from further afield. The wine list has 200 references.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes. Vacaciones 10/01 a
10/02 y 3ª semana de Septiembre | Sundays night
and Mondays. Holidays from the tenth of January
to the tenth of February and the third week in
September



EI CORRAL DEL INDIANU

EL PRESTIGIO ES DE

Yolanda Vega y José A. Campovejo

DIRECCIÓN | ADDRESS

Avda. de Europa, 14
33540 Arriendas | Parres

PRECIO MEDIO 50 €

T 985 841 072 F 985 841 072

restaurante@elcorraldelindianu.com

www.elcorraldelindianu.com

La cocina transgresora de El Corral del Indianu parte de un profundo conocimiento de las bases de la cocina tradicional asturiana. En todos sus ensayos creativos y su puesta en escena se percibe el fruto de mucha reflexión.

The transgressing cuisine of El Corral del Indianu is based on a profound knowledge of the foundations of traditional Asturian cooking. The fruit of considerable reflection may be perceived in all the creative compositions and presentations.



CIERRE | CLOSED

Domingos y miércoles noche. Jueves completo |
Sundays and Wednesdays night. The whole
Thursday

ELEGANCIA Y SOBRIEDAD COCINA TRADICIONAL RENOVADA

Los sabores de siempre se sirven hoy en estos restaurantes acompañados de refinamiento y elegancia y elaborados únicamente con productos que sólo saben resultar exquisitos.

ELEGANCE AND SOBRIETY UPDATED TRADITIONAL CUISINE

Time-honoured flavours are nowadays served in these restaurants accompanied by refinement and elegance and are exclusively prepared with products that know only how to be exquisite.



BALBONA

EL PRESTIGIO ES DE
Fermín y David Menéndez
DIRECCIÓN | ADDRESS
Pico Merás, 2
33120 Pravia
PRECIO MEDIO 35 €
T 985 821 162 F 985 820 880
balbona@restaurantebalbona.com
www.restaurantebalbona.com

Balbona es toda una institución en Pravia. Su cocina, respetuosa con el recetario autóctono, se sumerge en investigaciones renovadoras. Como ejemplo, la crema de nécoras o los arbeyos salteados con boletus. Sobresalen, también, los postres.

Balbona is more than an institution in Pravia. Its cuisine, while paying respect to the local recipe book, delves into renovating investigations, such as the cream of velvet swimming crab soup or the sautéed peas and boletus mushrooms. The desserts are also outstanding.



CIERRE | CLOSED

Martes y segunda quincena de enero | Tuesdays
and the second two weeks in January



EL LLAR DE LA CAMPANA

EL PRESTIGIO ES DE
Manuel Bobes
DIRECCIÓN | ADDRESS
Ctra. AS-18, km. 11
33192 Pruvia | Llanera
PRECIO MEDIO 30-40 €
T 985 265 836 F 985 264 880
info@restaurantelacampana.com
www.restaurantelacampana.com

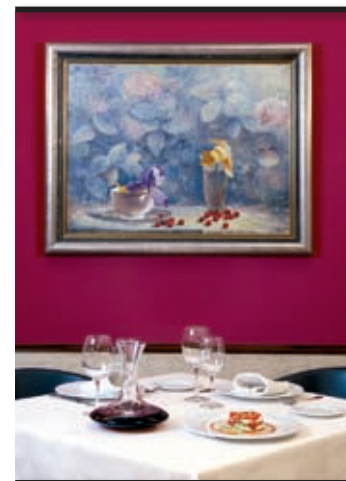
El Llar de La Campana, en un espléndido para-je cerca de Oviedo, mezcla en sus menús fantasía y tradición, equilibrio con diversión. Su fabada ha sido valorada con una alta calificación. Destaca, también, su excelente bodega.

The Llar de la Campana, in a splendid setting close to Oviedo, brings together balance and fun in its fantasy and traditional menus. Its fabada has been highly rated. The splendid wine cellar is also worthy of note.



CIERRE | CLOSED

Lunes | Mondays



EL ASADOR DE ABEL

EL PRESTIGIO ES DE
Abel Terente
DIRECCIÓN | ADDRESS
La Revuelta del Coche
33188 Argüelles | Siero
PRECIO MEDIO 36 €
T 985 740 913 F 985 744 452
info@elasadordeabel.com
www.elasadordeabel.com

Tras el nombre de Asador se esconde una cocina con grandes miras. Además de la carne roja y los brillantes pescados del Cantábrico, aquí se cuidan especialmente las fabadas, los arroces y las recetas de bacalao, que gozan de gran aceptación.

The title of Asador (Grillroom) conceals a cuisine that looks much further afield. As well as the red meats and the gleaming fish, special care is taken here in preparing the fabada, rices and salted cod dishes, which are particularly appreciated.



CIERRE | CLOSED

Noches de domingo a miércoles. Vacaciones 10 días en febrero y 20 días en agosto | Nights from Sundays to Wednesdays. Holidays ten days in February and twenty days in August.



CASA VÍCTOR

EL PRESTIGIO ES DE
Manuel García Gurdíel
DIRECCIÓN | ADDRESS
C/ del Carmen, 11 bajo
33206 Gijón/Xixón
PRECIO MEDIO 35-40 €
T 985 350 093 F 985 350 093
restaurante_casa_victor@hotmail.com

Casa Víctor es una autoridad en materia pesquera. Los protagonistas son los salmonetes enteros, los chipirones de potera, el «pulpo de pedréu con berces» y el rape con bugre. Todo ello, regado con sidra selecta.

Casa Victor is an authority in fishing matters. Centre stage is taken by the whole red snappers, hook-and-line-fished baby squid, rock octopus with greens and monkfish with lobster. All washed down with select cider.



CIERRE | CLOSED

Domingos y noche del miércoles. Vacaciones 10 días en junio y 20 días en Navidades | *Sundays and Wednesdays in night. Holidays 10 days in June and 20 days on Christmas.*



LOS ARCOS

EL PRESTIGIO ES DE
Antón Puente y Ramón Celorio
DIRECCIÓN | ADDRESS
Plaza del Ayuntamiento, 3
33550 Cangas de Onís
PRECIO MEDIO 35 €
T 985 849 277 F 985 848 405
hotel@loslagos.as
www.restaurantelosarcos.es

Parada obligatoria para los peregrinos que visitan Covadonga, aquí los productos asturianos tradicionales se combinan acertadamente con viandas foráneas. Platos interesantes y tapas tradicionales, todo con ingredientes de primera calidad.

The restaurant is a mandatory stopping place for pilgrim's visiting Covadonga. Traditional Asturian produce is wisely combined with viands from farther afield. Interesting dishes and traditional tapas, all made with first class ingredients.



CIERRE | CLOSED

Abierto todo el año | *Open the whole year*



LOS ARÁNDANOS

EL PRESTIGIO ES DE
Miguel Ángel Robles y Virginia Ruiz
DIRECCIÓN | ADDRESS
33775 Almallos | Taramundi
PRECIO MEDIO 30-35 €
T 985 552 014 • 665 836 223
info@losarandanos.com
www.losarandanos.com

En este recóndito y bucólico paraje de Taramundi se disfruta de la cocina de Miguel, sencilla, tradicional, con algunos toques creativos, aprovechando la producción ecológica de la hectárea y media de frutos rojos que ellos mismos cultivan.

Miguel's cuisine can be savoured in the secluded, bucolic setting of Taramundi. His cooking is simple and traditional with creative touches, employing organic produce from the almost 4 acres of land they cultivate.



CIERRE | CLOSED

1/01 a 20/04 y del 12/12 al 31/12. 02/07 a 11/09 abierto previa reserva. Resto de fines de semana, festivos y puentes a mediodía | *1/01 to 20/04 and 12/12 to the 31/12. Open with reservation from 02/07 to 11/09. Open all the other weekends, bank holidays and long weekends at lunch time.*



VEGA DE VILLAR

EL PRESTIGIO ES DE
Mª Dolores Casabella y José Antonio Villar
DIRECCIÓN | ADDRESS
A Veiga de Vilar, 7
33770 Vegadeo
PRECIO MEDIO 35 €
T 985 476 266
restaurante@vegadevillar.com
www.vegadevillar.com

Este restaurante es una isla de confort y buen gusto en un paraje encantador. Una restauración distinta, espléndidas instalaciones, afectuosa acogida y exquisita cortesía convierten a esta casa en un magnífico restaurante.

This restaurant is an oasis of comfort and good taste in a charming setting. A distinct cuisine, splendid facilities, a warm welcome and exquisite courtesy make this establishment a magnificent restaurant.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y miércoles todo el día, excepto agosto y festivos | *Sundays night and the whole Wednesday, except August and bank holidays*



PALERMO

EL PRESTIGIO ES DE
Alfonso Santiago

DIRECCIÓN | ADDRESS

Bonifacio Amago, 13

33740 Tapia de Casariego

PRECIO MEDIO 36-42 €

T 985 628 370 • 985 472 628 F 985 471 743

palermo_gourmet@telefonica.net

www.restaurantepalermo.com

Las jornadas gastronómicas en torno al bacalao o al antroido del restaurante Palermo se han convertido en citas obligadas en la costa asturiana occidental. Destacan también los platos de nuevo cuño.

The gastronomic events that revolve around salted cod or the antroido (carnival) at Restaurante Palermo have become a must along the coast of Western Asturias. The novel dishes are likewise outstanding.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes todo el día excepto julio, agosto, festivos. 2ª quincena noviembre | *Sundays night and Mondays except in July, August and bank holidays. Holidays second two weeks in November*



BLANCO RESTAURANTE

EL PRESTIGIO ES DE
Luis Blanco

DIRECCIÓN | ADDRESS

La Colorada

33710 Navia

PRECIO MEDIO 40 €

T 985 630 775 • 985 630 996 F 985 473 201

blancorestaurante@hotelblanco.net

www.blancorestaurante.net

A pocos km de Navia, Blanco Restaurante elabora una cocina muy actual basada en los productos autóctonos. Refinadas y coloristas presentaciones de los platos de una carta asentada en los pescados, mariscos, verduras y carnes asturianas.

A few kilometres from Navia, Blanco Restaurante elaborates a very up-to-date cuisine based on local produce. Refined, colourful presentations of the dishes on a menu based on fish, shellfish, vegetables and Asturian meats.



CIERRE | CLOSED

Abierto todo el año excepto el 01/01 | *Open the whole year except 01/01*



EL PATIO DE BALBONA

EL PRESTIGIO ES DE
David Menéndez

DIRECCIÓN | ADDRESS

Rey Don Silo, 1

33120 Pravia

PRECIO MEDIO 35-50 €

T 985 822 363 F 985 822 772

elpatio@restaurantebalbona.com

www.elpatiodebalbona.es

Un caserón palaciego da cobijo al restaurante, donde David Menéndez elabora una cocina contemporánea y creativa de claro acento regional con los productos del terruño, recreando el paisaje circundante, fecundo vergel del que se nutren sus fogones.

A large mansion accommodates the restaurant where David Menendez prepares a contemporary, creative cuisine with a clearly regional accent employing local produce and recreating the surrounding landscape, a fertile garden that fuels his stoves.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y miércoles todo el día | *Sundays night and the whole Wednesdays*



REAL BALNEARIO

EL PRESTIGIO ES DE
Miguel e Isaac Loya

DIRECCIÓN | ADDRESS

Avda. Juan Sitges, 3

33400 Salinas | Castrillón

PRECIO MEDIO 52 €

T 985 518 613 • 985 501 158 F 985 502 524

isaac@realbalneario.com

www.restaurantebalneario.com

En plena playa de Salinas, la cocina del marisco y el pescado es sobresaliente en el Real Balneario. La carne y el postre también reciben un delicado y preciso trato. No podemos olvidar la excelente carta de vinos. Un clásico puesto al día.

Right on Salinas Beach, the cooking of shellfish and fish is outstanding at the Real Balneario. The meats and desserts are also prepared in a delicate and precise way. And let us not forget the excellent wine list. An up-to-date classic.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes todo el día | *Sundays night and the whole Mondays*



ON

EL PRESTIGIO ES DE
María Gutiérrez Alonso
DIRECCIÓN | ADDRESS
Llano Ponte, 4
33402 Avilés
PRECIO MEDIO 30 €
T 985 561 100 F 985 545 873
on@magistralhoteles.com
www.magistralhoteles.com

Restaurante del Hotel El Magistral de Avilés con entrada directa. Ambientación actual, servicio diligente y culinaria imaginativa que presta atención a vegetarianos y celiacos. Destaca su «pulpo volcano» y el cachopo de potro relleno de cecina de Tineo.

The Hotel El Magistral de Avilés restaurant, with its own entrance. Modern atmosphere, diligent service and an imaginative cuisine that bears in mind vegetarians and those with gluten intolerance. The striking "volcano octopus" and the tender horse-meat stuffed with cured beef from Tineo stand out.



CIERRE | CLOSED

Domingos | Sundays



CASA CONRADO

EL PRESTIGIO ES DE
Conrado Antón Perterra
DIRECCIÓN | ADDRESS
Argüelles, 1
33003 Oviedo
PRECIO MEDIO 45 €
T 985 223 919 • 985 225 793 F 985 223 919
info@casaconrado.com
www.casaconrado.com

Casa Conrado es un restaurante clásico donde se pueden degustar guisos succulentos, carnes y pescados elaborados de forma tradicional con toques de modernidad. Las raciones son abundantes, el trato cercano y el servicio impecable.

Casa Conrado is a classic restaurant where patrons may savour succulent stews, meats and fish prepared in the traditional style with touches of modernity. The portions are abundant, the manner warm and the service impeccable.



CIERRE | CLOSED

Domingos y agosto | Sundays and in August



DEL ARCO

EL PRESTIGIO ES DE
Juan Ramón Sánchez
DIRECCIÓN | ADDRESS
Gral. Zubillaga, 1 (esq. Plaza de América)
33005 Oviedo
PRECIO MEDIO 45-50 €
T 985 255 522 • 985 255 544 F 985 275 879
restaurante@delarco.com
www.delarco.com

En la zona más acomodada de la capital, Del Arco ofrece una cocina basada en las recetas clásicas europeas combinadas con distinguidos toques de modernidad. Todo esto sin olvidar los productos tradicionales asturianos.

In the capital's most well-to-do district, Del Arco offers a cuisine based on classic European recipes combined with distinguished touches of modernity. All this without forgetting traditional Asturian produce.



CIERRE | CLOSED

Domingos | Sundays



FROMESTANO

EL PRESTIGIO ES DE
Jesús García y Ana Belén Pérez
DIRECCIÓN | ADDRESS
Avda. de Galicia, 22, bajo
33005 Oviedo
PRECIO MEDIO 30-40 €
T 985 277 339
chusfromestano@yahoo.es
www.fromestano.com

Recoleta restaurante de instalaciones agradables y buen condumio. Jesús practica una cocina casera y actual, hecha con delicadeza, gusto y sencillez. Arroces, bacalao, platos de cuchara y una cocina de raigambre bien actualizada que mantiene su idiosincrasia.

A snug restaurant with pleasant facilities and fine food. Jesus practices updated home cooking, delicately prepared with taste and simplicity. Rice dishes, salt cod, stews and a time-honoured cuisine that has been discerningly updated while maintaining its idiosyncrasy.



CIERRE | CLOSED

Invierno, domingos y lunes noche. Verano, sábados noche y domingos. Semana Santa y 2ª quincena agosto | Sundays and Mondays night in winter. Saturdays night and Sundays in summer. Easter and the second two weeks in August



LA CORRADA DEL OBISPO

EL PRESTIGIO ES DE
Juan Carlos Martínez y Luis Solís
DIRECCIÓN | ADDRESS
Cánoniga, 18
33003 Oviedo
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 220 048 F 985 204 779
restaurante@corradadelobispo.e.telefonica.net
www.lacorradadelobispo.com

Referencia para gastrónomos y amantes del hedonismo culinario. Carlos M. Abascal, cocinero sensible de sello inconfundible, ofrece una carta escueta y sugerente, menú de degustación, menú asturiano y otras recomendables exquisiteces.

A reference for gourmets and lovers of culinary hedonism. Carlos M. Abascal, a sensitive chef with an unmistakable hallmark, offers a short yet suggestive menu, a tasting menu, an Asturian menu and other recommendable delicacies.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche | *Sundays night.*



LA VENTA DEL JAMÓN

EL PRESTIGIO ES DE
Amado Alonso
DIRECCIÓN | ADDRESS
Crta. Oviedo - Gijón/Xixón
33192 Pruvia | Llanera
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 262 802 F 985 732 017
corre@laventadeljamon.com
www.laventadeljamon.com

La Venta del Jamón se ha convertido en pocos años en uno de los grandes comedores asturianos por sus sabores profundos y contundentes típicos de la cocina cantábrica. El ambiente es relajado y confortable y el servicio, inmejorable.

In only a few years, La Venta del Jamón has become one of the great Asturian dining places thanks to its profound and intense flavours, typical of the cuisine of the Cantabrian coastline. The atmosphere is relaxed and comfortable and the service superb.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche | *Sundays night*



EL CENADOR DEL AZUL

EL PRESTIGIO ES DE
José Luis Mondelo
DIRECCIÓN | ADDRESS
Calle Aller, 50-51
33600 Mieres
PRECIO MEDIO 35 €
T 985 461 814 F 985 453 547
elcenadorazulst@telecable.es

La línea de cocina de El Cenador del Azul, marcada por los pescados finos, busca la novedad pero sin excesos. La bodega es igualmente renovadora y cuenta con interesantes notas de cata en la carta de vinos.

The cuisine at El Cenador del Azul, marked by fine fish, seeks novelty, though not in excess. The wine cellar also seeks to renovate and the wine list includes interesting notes on tasting.



CIERRE | CLOSED

Martes y miércoles noche, domingos todo el día. Última semana julio y dos primeras de agosto | *Tuesdays and Wednesdays night and the whole Sunday. Last week in July and the first two weeks in August*



PALACIO DE LAS NIEVES

EL PRESTIGIO ES DE
Elías Fernández Méndez
DIRECCIÓN | ADDRESS
Carretera a Paxual
33930 La Felguera | Llangréu/Langreo
PRECIO MEDIO 29 € (bodega aparte)
T 985 678 899 F 985 682 988
infospa@palaciodelasnieves.com
www.palaciodelasnieves.com

El restaurante es el reflejo inequívoco de sus propietarios, que han sabido dotarlo de su gusto personal con elegancia, funcionalidad y glamour. En sus fogones se insiste en la calidad del producto, sea para la culinaria astur o para propuestas más creativas.

The restaurant is the unmistakable reflection of its owners, who have known how to confer elegance, functionality and glamour upon it thanks to their personal taste. Its cuisine highlights the quality of the produce employed, both in local Astur dishes or more creative proposals.



CIERRE | CLOSED

Lunes y martes. Nochebuena y Navidad. Vacaciones agosto | *Mondays and Tuesdays. Christmas' Eve and Christmas day. Holidays in August*



CASA ZABALA

EL PRESTIGIO ES DE
Guillermo Mori

DIRECCIÓN | ADDRESS

Vizconde de Campogrande, 2
33201 Gijón/Xixón

PRECIO MEDIO 35 €

T 985 341 731 F 985 191 731

casazabala@telecable.es

www.casazabala.com

Siempre con el pescado como protagonista, Casa Zabala ofrece desde platos de toda la vida como el besugo a la espalda o la ventrisca de bonito a la parrilla, hasta propuestas imaginativas como el plato de txangurro y ali-oli ligero o lubina con menestra de vieira. Sugerente carta de postres.

Always having the fish as the main ingredient; Casa Zabala offers from traditional dishes such as sea bream or grilled tuna to imaginative proposals such as txangurro dish (a dish made with spider crab) light garlic and olive oil vinaigrette or sea bass with scallop stew. Eye-catching dessert list.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes. Vacaciones 1ª quincena de febrero y otra en octubre | *Sundays night and Mondays. Holidays the first two weeks in February and two weeks in October*



EL BARRIGÓN DE BERTÍN

EL PRESTIGIO ES DE
Alberto Asensio

DIRECCIÓN | ADDRESS

Ctra. general. Barrio El Barrigón
33330 Llastres | Colunga

PRECIO MEDIO 35-40 €

T 985 850 445

elbarrigondebertin@yahoo.es

www.elbarrigondebertin.com

Alberto Asensio elabora una culinaria sorprendente y avanzada, llena de matices, entre la vanguardia y la tradición. Solicite el viajero los pescados disponibles, recién rulados, y no abandone el lugar sin degustar los postres de la casa.

Alberto Asensio prepares a surprising and advanced cuisine full of nuances, positioned between the avant-garde and tradition. The traveller should ask what fish is on offer—fresh off the boat—and not leave without savouring the homemade desserts.



CIERRE | CLOSED

Miércoles. Abre para cenas en invierno los sábados y en verano a diario | *Wednesdays. Open Saturdays for dinner during the winter and daily in summer*



EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS

EL PRESTIGIO ES DE

José Manuel Martínez

DIRECCIÓN | ADDRESS

Avenida Contranquil
33550 Cangas de Onís

PRECIO MEDIO 35 €

T 985 849 445 F 985 849 566

info@hotellacepada.com

www.hotellacepada.com

Amplio y confortable comedor donde el visitante disfrutará de una cocina de perfil moderno con continuas referencias al producto autóctono. Se domina la vega de Cangas de Onís con el escenario de los Picos de Europa como fondo.

Spacious and comfortable dining room where patrons will enjoy modern cuisine with continuous references to local produce. The panoramic windows look onto the valley of Cangas de Onís with the impressive scenery of the Picos de Europa.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche, lunes y martes. Vacaciones enero | *Sundays night, Mondays and Tuesdays. Holidays in January*



SAN PELAYO

EL PRESTIGIO ES DE

Miguel Naves

DIRECCIÓN | ADDRESS

33595 Niemburu | Llanes

PRECIO MEDIO 24-30 €

T 985 407 376 F 985 408 630

info@restaurantesanpelayo.com

www.restaurantesanpelayo.com

En su carta, una veintena de exquisítes preparadas desde una óptica actual con profundo respeto al recetario clásico: mariscos y pescados de la zona, carnes exquisitas, guisos suculentos y postres de elaboración propia.

Its menu offers twenty-odd exquisite dishes prepared from a present-day outlook though with profound respect for classic recipes. The traveller will find local shell food and fish, exquisite meats, succulent stews and desserts made on the premises.



CIERRE | CLOSED

Domingos noches, martes y miércoles. Lunes todo el día excepto verano. Enero y febrero | *Sundays night, Tuesdays and Wednesdays. The whole Monday except in summer. January and February*

SABOR Y BUEN HACER COCINA TRADICIONAL

Hay quien ve la gastronomía como el arte de preparar una buena comida, pero algunos detalles definitivos enriquecen de mil formas el arte de comer: la elección de las materias primas, la preparación de las mismas y el saber disfrutar de una buena comida preparada con sabiduría tradicional.

FLAVOUR AND SAVOIR-FAIRE TRADITIONAL CUISINE

There are those who see gastronomy as the art of preparing a good meal, but there are certain details that enrich the art of eating a thousand times over: the choice of raw materials, their preparation and knowing how to enjoy a good meal prepared with traditional wisdom.



GALEÓN DE PEPE

EL PRESTIGIO ES DE
José Antonio Santiago
DIRECCIÓN | ADDRESS
Vega de Arenas s/n- Playa de Navia
33710 Navia
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 474 120 F 985 630 748
hosteleria@pepesantiago.com
www.pepesantiago.com

En un entorno privilegiado, con mar y montaña abrazándonos, saborea pescados, mariscos y carnes de la zona, siguiendo nuestra cocina tradicional renovada y acompañada de extensa bodega. Acogidos en comedores independientes con una decoración al más puro estilo del navegante.

You can enjoy our fish, seafood and meats surrounded by a privileged environment with sea and mountain following our renewed traditional cuisine and accompanied with our wide variety of wine list. You can enjoy in our independent dining rooms decorated in a seafaring style.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes todo el día, excepto festivos | *Sundays nights and the whole Mondays except bank holidays.*



SPORT

EL PRESTIGIO ES DE
Maite y J. Carlos Mdez.
DIRECCIÓN | ADDRESS
Rivero, 9
33700 Luarca | Valdés
PRECIO MEDIO 30 €
T 985 641 078
sport@arrakis.es

En los comedores del Sport se puede degustar un amplio repertorio de frutos del mar con las casinas de pescadores de Luarca de fondo. Sus guisos maríneros y su incomparable empanada de merluza son los protagonistas de este restaurante.

From the dining rooms of the Sport, patrons may enjoy a wide variety of sea foods with the scenery of the fishermen's huts in Luarca as a backdrop. Its fish and sea food stews and incomparable hake pie are the leading lights of this restaurant.



CIERRE | CLOSED

Vacaciones 8/01 a 8/02 | *Holidays 8/01 of January to the 8/02*



VILLA BLANCA

EL PRESTIGIO ES DE
Alberto y Mari Carmen
DIRECCIÓN | ADDRESS
Avenida de Galicia, 25-27
33700 Luarca | Valdés
PRECIO MEDIO 30-40 €
T 985 641 079 F 985 641 079
restvillablanca@hotmail.com
www.araz.net/villablanca.com

Los pescados del Cantábrico están a la cabeza en la oferta del restaurante, donde se podrán degustar los mariscos de su vivero, las carnes, representadas por su "pitu de caleya" y el biscuit de higos con crema de nueces.

Fish from the Bay of Biscay take first place in the daily offer of this restaurant, where patrons may enjoy shellfish from the restaurant's stock pond or meats, represented by the "pitu de caleya", and desserts such as fig parfait with walnut cream.



CIERRE | CLOSED

Lunes en invierno | *Mondays during the winter*



AL SON DEL INDIANO

EL PRESTIGIO ES DE
Paulino y Luis
DIRECCIÓN | ADDRESS
Plaza del Conde de Casares, 1
33866 Malleza | Salas
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 835 844 • 985 835 825
info@alsondelindiano.com
www.alsondelindiano.com

Con tan sólo una década de vida, Al Son del Indiano es una realidad totalmente consolidada. Los platos más clásicos conviven con otros que pueden calificarse de modernizantes, como el pastel de ortigas o las croquetas líquidas de jamón.

Though only a decade old, Al Son del Indiano is already a totally consolidated reality. The most classical dishes coexist alongside others that may be classified as modernising, such as nettle pâté loaf or cured ham liquid croquettes.



CIERRE | CLOSED

Martes excepto agosto. Cenas solo en viernes y sábados en temporada baja | *Tuesdays except August. Dinners only on Fridays and Saturdays during low season.*



ASADOR LA POSADA

EL PRESTIGIO ES DE
Gustavo García e Iñaki Loinaz
DIRECCIÓN | ADDRESS
Ruiz Gómez, 12
33401 Avilés
PRECIO MEDIO 25-35 €
T 985 510 117 F 985 510 117
info@laposadaaviles.com
www.asadorlaposada.com

Variada oferta tradicional con el infalible complemento de la cocina de asador. *Para ello se apoya en un espléndido horno y una amplia parrilla. La decoración es muy agradable, con atractivos comedores muy bien iluminados.*

La Posada is characterised by a variety of traditional dishes with the complement of a cuisine based on a splendid roasting oven and a large barbecue. Very pleasantly decorated, the restaurant has very well lit, attractive, split-level dining rooms.



CIERRE | CLOSED

Abierto todo el año | *Open the whole year*



CASA TATAGUYO

EL PRESTIGIO ES DE
Juan Rivero
DIRECCIÓN | ADDRESS
Plaza del Carbayedo, 6
33402 Avilés
PRECIO MEDIO 45 €
T 985 564 815 F 985 564 815
tataguyo@telefonica.net
www.tataguyo.com

Situada en uno de los barrios más castizos de Avilés, el Carbayedo, Casa Tataguyo combina las preparaciones tradicionales como la longaniza de Avilés, el pote de berzas o el cocido de garbanzos, con las apuestas más actuales.

Situated in one of the most popular neighbourhoods of Avilés, el Carbayedo, Casa Tataguyo combines traditional dishes such as Avilés longaniza (a long spicy cured sausage), cabbage hotpot or chickpea stew, with the most up-to-date novelties.



CIERRE | CLOSED

Abierto todos los días. Vacaciones 15/04 a 15/05 | *Open daily. Holidays from 15/04 to the 15/05*



JOSE'S

EL PRESTIGIO ES DE
José Antonio Alonso
DIRECCIÓN | ADDRESS
Ramón y Cajal, 9
33401 Avilés
PRECIO MEDIO 35-40 €
T 985 545 122 F 985 545 122
joses@joses.es
www.joses.com

El restaurante Jose's se ha consolidado como uno de los referentes de la cocina eminentemente casera y familiar que se transmite también en el ambiente del local. Los pescados y las carnes son tratados conforme al estilo más tradicional.

Jose's Restaurant has become one of the references in eminently homemade, family cooking, a style that is also transmitted by the atmosphere of the place. Both the fish and the meats are treated in the most traditional style.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes todo el día | *Sundays night and the whole Mondays*



LA FUÉCARA DE LA TORRE

EL PRESTIGIO ES DE
Moisés Tejo y Agustín Carril
DIRECCIÓN | ADDRESS
La Torre-Pruvia de Arriba
33192 Pruvia | Llanera
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 261 498 F 985 980 567
reservas@restaurantelatorre.com
www.restaurantelatorre.com

Con una cocina de corte clásico pero puesta al día, un servicio atento y un producto excelso, el restaurante se ha situado entre los punteros de Asturias. Carta equilibrada de claras raíces asturianas que sugiere lo mejor de nuestra cocina vernácula.

Offering classical, though updated cuisine, attentive service and superb produce, it has become one of the leading restaurants in Asturias. A balanced menu with clearly Asturian roots that offers the most select dishes of our vernacular cuisine.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche | *Sundays night*



LA GOLETA

EL PRESTIGIO ES DE
Javier y Laura Antón
DIRECCIÓN | ADDRESS
Covadonga, 32
33002 Oviedo
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 213 847 • 985 220 773 F 985 212 609
info@lagoleta.com
www.lagoleta.com

La Goleta es una casa consolidada, entre la tradición y el espíritu emprendedor. En su cocina, vinculada a las recetas marineras, destacan también las carnes, la dulcería asturiana y las tentaciones en forma de frituras y chacinas.

La Goleta is a consolidated restaurant, blending tradition with an enterprising spirit. Its cuisine is linked to fish and seafood recipes, although the meats, Asturian sweets and desserts and temptations in the form of fried dishes and cold cuts also stand out.



CIERRE | CLOSED

Domingos y julio | *Sundays and in July*



CASA TELVA

EL PRESTIGIO ES DE
Yvonne y Juan Luis
DIRECCIÓN | ADDRESS
Leceñes, 4
33938 Valdesoto | Siero
PRECIO MEDIO 30 €
T 985 735 881 • 607 711 378
info@casatelva.com
www.casatelva.com

Casa Telva resalta en su recetario la calidad de las materias primas con las que trabaja. Es contundente el pote asturiano y suaves *les fabes* con setas silvestres. Recetas de siempre se aplican también a los callos, la carne gobernada y la exquisita repostería.

Casa Telva's menu underscores the quality of the raw materials they employ. The pote asturiano is highly-flavoured, whereas the bean and wild mushroom stew is mild. Time-honoured recipes, which likewise apply to the tripe, braised beef and exquisite desserts.



CIERRE | CLOSED

Lunes en verano. 1/09 a 15/09. En invierno cenas por encargo de lunes a jueves. *Mondays during the summer. 1/09 to 15/09. Dinners from Mondays to Thursdays during the winter previously requested.*



PANDUKU

EL PRESTIGIO ES DE
Victor y Gloria
DIRECCIÓN | ADDRESS
Ctra. Gral Oviedo - Santander, 70
33199 Granda | Siero
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 792 210 • 985 792 052 F 985 794 803
panduku@telefonica.net

En Panduku encontramos excelentes materias primas y un mimo especial con las verduras. Tanto sus presentaciones como la realización de los distintos platos ofrecen un altísimo nivel.

In Panduku we find excellent raw materials, special care and attention being paid to the vegetables. Both the presentations as well as the elaboration of the different dishes are first class.



CIERRE | CLOSED

Martes y miércoles noche y domingos | *Tuesdays and Wednesday nights and Sundays*



CASA ADELA

EL PRESTIGIO ES DE
Adela Alonso Noriega
DIRECCIÓN | ADDRESS
Las Escuelas de Lada, s/n
33934 Lada | Langreo
PRECIO MEDIO 30 €
T 985 697 392
casa_adela@terra.es
www.restaurantecasaadela.com

Restaurante rural de clara raíz asturiana, destaca por su cocina honesta y la calidad de su servicio. Opte, si lo desea, por platos rotundamente autóctonos que nos trasladan a los sabores tradicionales, ó si lo prefiere, deguste sus pescados, verduras y carnes tratados de forma sutil.

Traditional Asturian rural restaurant which stands out for its honest cuisine and the quality of the service. If you wish you can choose for traditional dishes in which you can enjoy the traditional tastes or if you prefer you can taste the fish, vegetables and meat cooked in a delicate way.



CIERRE | CLOSED

Lunes y 2ª quincena de agosto | *Mondays and the two last weeks in August.*



CIUDADELA

EL PRESTIGIO ES DE
Nacho Velasco y Víctor
DIRECCIÓN | ADDRESS
Capua, 7
33202 Gijón/Xixón
PRECIO MEDIO 36 €
T 985 347 732 F 985 174 086
ciudadela@grupogavia.com
www.restauranteciudadela.com

A dos pasos de la «escalera», en Ciudadela el comensal podrá optar entre una cocina clásica o actual, pero siempre elaborada de forma grata, succulenta y con un toque de mestizaje. Uno de los orgullos de la casa es la selecta bodega.

In Ciudadela patrons will be able to choose between a classical or modern cuisine, though always prepared in an agreeable, succulent way with a touch of fusion. One of the restaurant's prides is its select wine cellar.



CIERRE | CLOSED

Domingos noche y lunes | *Sundays night and Mondays*



EL CANDIL

EL PRESTIGIO ES DE
José Luis Camacho
DIRECCIÓN | ADDRESS
Numa Guilhou, 1, bajo
33206 Gijón/Xixón
PRECIO MEDIO 35-40 €
T 985 353 038
jlelcandil@elcandil.e.telefonica.net
www.elcandilgijon.es

El Candil ofrece una cocina casera, sustanciosa y sencilla, apoyándose en una materia prima escogida con esmero. Destacan las preparaciones de pescado, los postres tradicionales caseros y una bodega con referencias clásicas y actuales.

El Candil offers homemade, substantial, simple cooking based on painstakingly chosen produce. Worth highlighting are the fish dishes, traditional, homemade desserts and a wine list containing both classical and current references.



CIERRE | CLOSED

Domingos, quincena de Navidad y 1ª quincena de julio | *Sundays during Christmas fortnight and first two weeks in July*



EUTIMIO

EL PRESTIGIO ES DE
María, Aida, Eutimio y Rafa
DIRECCIÓN | ADDRESS
Calle San Antonio
33330 Llastres | Colunga
PRECIO MEDIO 40 €
T 985 850 012 F 985 850 800
casaeutimio@fade.es
www.casaeutimio.com

El restaurante Eutimio mira al mar en el marinero Lastres y sus especialidades son los pescados y los mariscos. Excepcionales besugo a la espalda, crema de nécoras, así como las calderetas hechas por encargo.

Restaurante Eutimio overlooks the sea in the fishing village of Lastres and its specialities are fish and seafood. Outstanding griddled sea bream, cream of velvet swimming crab soup, as well as seafood stews on request.



CIERRE | CLOSED

Lunes y noches de martes a jueves de noviembre a marzo. Vacaciones febrero | *Mondays and nights from Tuesday to Thursday from November to March. Holidays in February*



LA POSADA DE ANTRIALGO

EL PRESTIGIO ES DE

Eugenia y Eduardo

DIRECCIÓN | ADDRESS

33583 Antrialgo (Villamayor) | Piloña

PRECIO MEDIO 30 €

T 985 707 314

posada@antrialgo.com

www.antrialgo.com

Situada en la bella aldea de Antrialgo, esta casa ofrece al visitante además de una cálida y amable acogida, una oferta culinaria, sencilla, casera, con predominio de suavidad y ligereza.

As well as a warm, friendly welcome, this establishment situated in the beautiful hamlet of Antrialgo offers visitors a simple, home-made, predominantly mild-flavoured and light culinary offer.



CIERRE | CLOSED

16/05 a 15/09, domingos noche y lunes. 15/12 a 15/01. Resto del año abierto viernes, sábado y domingo mediodía | 16/05 to 15/09, Sundays night and Mondays. 15/12 to 15/01. Open rest of the year Fridays, Saturdays and Sundays at lunch time



PALACIO DE CUTRE

EL PRESTIGIO ES DE

Alejandra Iglesias y Tomás Montoro

DIRECCIÓN | ADDRESS

Palacio de Cutre

33583 Villamayor | Piloña

PRECIO MEDIO 30 €

T 985 708 072 F 985 708 019

hotel@palaciodecutre.com

www.palaciodecutre.com

Instalado en un edificio del siglo XVII, el Palacio de Cutre ofrece platos que respetan las tradiciones más locales. La caza en su temporada es una de las banderas de su cocina, como no podía ser menos en el concejo de Piloña.

Installed in a 17th-century building, the Palacio de Cutre offers dishes that respect the most local traditions. Game in season is one of the restaurant's culinary standards. How could it not be so in Piloña.



CIERRE | CLOSED

Martes y miércoles salvo temporada alta. 3/01 a 14/04, 24 y 25/12 | Tuesdays and Wednesdays except during high season. Also closed from the third of January to the fourteenth of April, Christmas Eve and Christmas day

Edita

Consejería de Cultura y Turismo
del Principado de Asturias

Diseño y concepto
gráfico de portadas
de la colección

Fernando Rico

Diseño interior

QTC, S.L., Amadéu Benavente
Provoca Comunicación S.L.

Textos introducciones

CADE Comunicación y Alfredo Prieto

Traducción

Paul Barnes y Aurora Pérez

Fotografía

Arnau Spàni y J. Ornia

Imprime

Imprenta Narcea S.L.

Depósito Legal

AS-6.335/2010

© Sociedad Regional de Turismo, S.A.

“Asturias lo dice
todo el
mundo



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Asturias  paraíso natural