XXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL MAR
14, 15 y 16 de Junio de 2013

- Todos los menús incluyen entrada, dos platos y postre
- Se recomienda realizar reserva
- Organiza: Fundación Ribadesella Turismo

Precio (IVA incluido): 22€ _ Bebida no incluida

---

(1)
Restaurante ***ARBIDEL***
C/ Oscura, 1. Tfno.: 985 86 14 40

Pica pica del mar (aperitivo)
Milhojas de sardinas marinadas con manzana y tomate deshidratado
Chicharro con berza trufada y verduras escabechadas
Fabes de la granja con calamares y centollo guisados
Tarta de limón "en copa"

---

(2)
Restaurante ***CASA ANTÓN***
Tereñes. Tfno.: 985 85 71 30 – 699 488 544

Ensalada de mis Anchoas del Cantábrico con pimientos asados y salsa tapenade
Guiso de patatas con raya a la bullabesa
Pescadilla del Cantábrico a la plancha con guiso y sopa de centollo
Fresas de cultivo ecológico maceradas al vinagre de Módena con helado de cardamomo

---

(3)
Sidrería ***CASA BASILIO***
C/ Manuel Caso de la Villa. Tfno.: 985 85 83 80

Hojaldre de marisco
Arroz con almejas
Cebollas rellenas de marisco
Pastel de queso al limón

---

(4)
Sidrería ***CASA GASPAR***
C/ López Muñiz, 6. Tfno.: 985 86 06 76

Ensalada de crepes de rape y langostinos
Fabines verdines con almejas y pulpo
Zarzuela de pescados y mariscos
Financie con helado de mandarina

---

(5)
Mesón ***CASA PACHO***
Meluerda. Tfno.: 985 85 78 40

Zamburiñas gratinadas
Crema de andaricas y merluza con crujiente de gamba
Rollinos de bonito
Semifrío de sidra

---

(6)
Restaurante ***EL CENADOR DE LLANTARES***
C/ Manuel Caso de la Villa. Tfno.: 984 84 11 16

Sardina ahumada y croqueta de centollo
Risotto de berberechos, pulpo y oricios
Papillote de lubina al cava
Brownie templado con dos chocolates y vainilla

---

(7)
***EL MESÓN DE ANA* (Sólo comidas sábado y domingo y cena sábado)**
C/ Manuel Fdez. Juncos, 5. Tfno.: 984 84 11 65

Gambas Orly
Ensalada templada del Mesón, con pulpo, gambas y zamburiñas
Tronco de Merluza de Ribadesella braseada en salsa americana
Pañuelo relleno de tres chocolates con helado de pistacho

---

(8)
Restaurante ***EL ROMPEOLAS***
C/ Manuel Fdez. Juncos, 11. Tfno.: 985 86 02 87

Navajas y gambón a la plancha
Fabes con almejes o Ensalada del mar
Merluza del pinchu al Rompeolas
Postres caseros

---

(9)
Restaurante ***GRAN HOTEL DEL SELLA* (Sólo comida y cena domingo)**
C/ Ricardo Cangas, 1. Tfno.: 985 86 01 50

Degustación de bocartes de costera
Garbanzos con langostinos
Lomos de merluza de Ribadesella en salsa verde
Coulant de chocolate blanco

---

(10)
Sidrería Asador ***LA TERRAZA***
C/ López Muñiz, 11. Tfno.: 984 84 10 52

Pulpo a la brasa con patatinas y aceite de pimentón
Arroz con almejas
Tronco de bacalao a la Vizcaína con confitura de hongos
Frixuelos rellenos de compota de manzana y salsa toffee

---

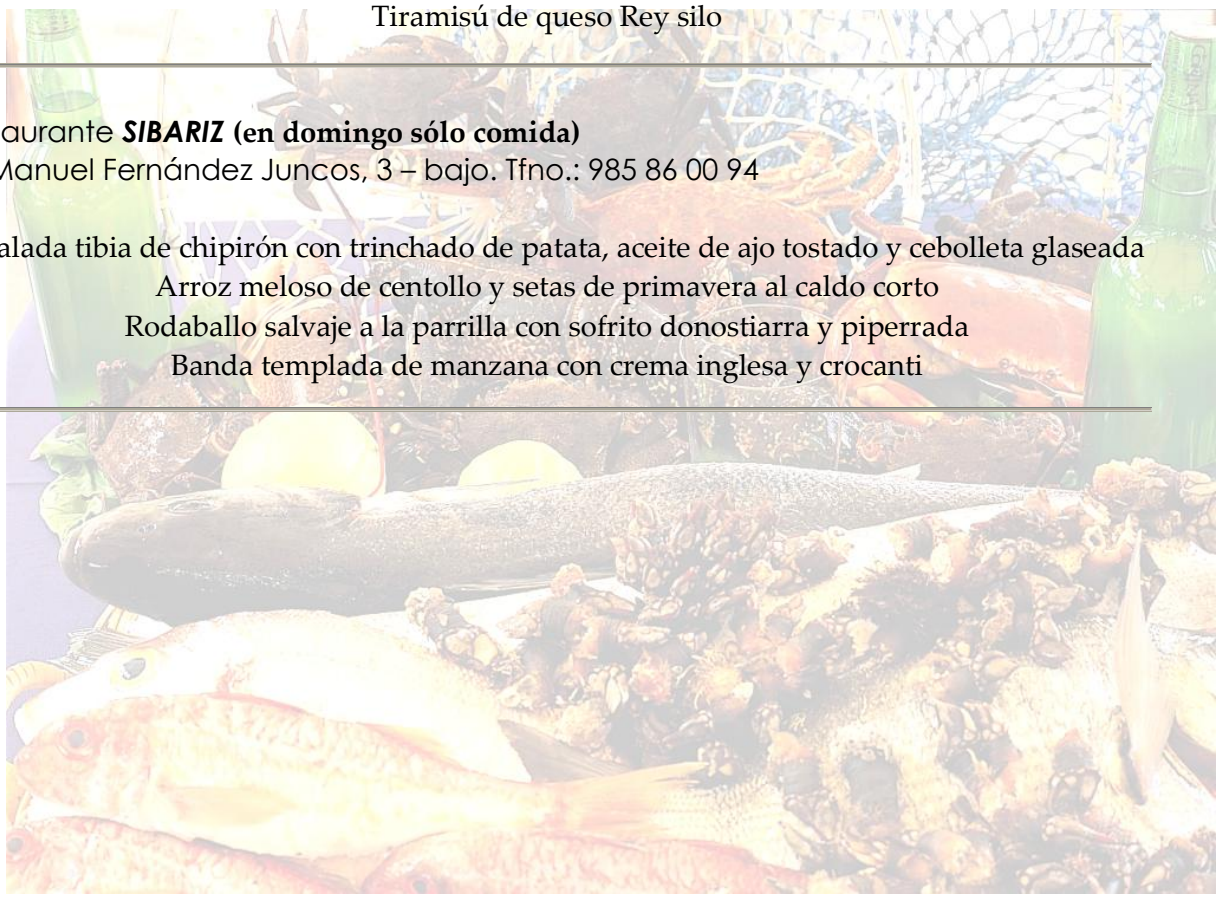
(11)
Restaurante ***QUINCE NUDOS***
C/ Avelina Cerra, 6. Tfno.: 984 11 20 73

Royal de Caldereta de Mariscos y germinados de vegetales
Fideuá caldosa de Pulpo y Almejas a la marinera con ali-oli tostado
Lomo de Lubina sobre Tallarines de sepia y cremoso de nécoras
Tiramisú de queso Rey silo

---

(12)
Restaurante ***SIBARIZ* (en domingo sólo comida)**
C/ Manuel Fernández Juncos, 3 – bajo. Tfno.: 985 86 00 94

Ensalada tibia de chipirón con trinchado de patata, aceite de ajo tostado y cebolleta glaseada
Arroz meloso de centollo y setas de primavera al caldo corto
Rodaballo salvaje a la parrilla con sofrito donostiarra y piperrada
Banda templada de manzana con crema inglesa y crocanti



OFERTAS ESPECIALES:

(13)
Bar Sidrería ***EL ESCONDITE***
C/ López Muñiz, 20. Tfno.: 984 84 11 98

Menú degustación especial jornadas por 22€

Pastel de cabracho casero
Calamares frescos a la romana
Percebes del Cantábrico
Centollo del Cantábrico **o** Pulpo de pedrero a la gallega
Arroz con leche o Tarta de queso

---

(14)
Vinatería ***LA MAR SALADA***
Plaza de la Iglesia. Tfno.: 679 011 436

Por 6 euros:
Ración de mejillones en salsa especial

Por 10 euros, tosta + copa de vino tinto o blanco Rueda Verdejo:
Tosta de salmón ahumado con salsa de yogur a las hierbas
Tosta de bacalao ahumado al toque de pisto de verduras
Tosta frutos del mar (anchoa, mejillones, palitos de cangrejo, huevo cocido y mahonesa)
Tosta de pulpo con reducción de alioli gratinado
Tosta de atún con tomate caramelizado

Sidrería ***CASA BASILIO***
C/ Manuel Caso de la Villa. Tfno.: 985 85 83 80
Con el menú de las Jornadas Gastronómicas, botella de Albariño Martín Códax 12€

DESCUENTO: 10% sobre tarifa en esas fechas

Ribadesella

2013

Alojamientos

Accommodation

Logement

Empresas y/o establecimientos inscritos en el Registro de Actividades Turísticas de la Dirección General de Turismo del Principado de Asturias en las distintas modalidades de Alojamiento, en Ribadesella, a fecha **20/02/2013**

Companies and/or establishments registered in the Registry of Tourist Activities of the Directorate General of Tourism of the Principality of Asturias in the various forms of accommodation, in Ribadesella, to date 20/02/2013

Entreprises et établissements inscrites dans le Registre d'Activités Touristiques de la Direction Générale de Tourisme de la Principauté des Asturies dans les différentes formes d'hébergement, à Ribadesella, à la date 20/02/2013

H/HS/P Hoteles, Hostales y Pensiones / Hotels, Hostels and Boarding Houses / Hotel, Petits Hôtels et Pensions

Categoría	Establecimiento	Año Apertura	Hab/ Plazas				Fax
CASCO URBANO : ZONA PLAYA / Zone of the BEACH / Zone de la PLAGE							
3✶	RIBADESELLA-PLAYA	1988	17/33	C/Ricardo Cangas, 3	985 860 715	www.hotelribadesellaplaya.com info@hotelribadesellaplaya.com	985 860 220
3✶	VERDEMAR	2002	12/22	C/ Elías Pando, 19	985 861 717	www.hotelverdemar.net hotelverdemar@hotmail.com	985 860 484
CASCO URBANO: ZONA CENTRO / Urban Center / Centre Urbain							
2✶	BRISAS DEL SELLA	2003	12/18	El Corberu, 9	985 860 982	www.brisasdelsella.com brisasdelsella@hotmail.com	985 860 982
ZONA RURAL / COUNTRYSIDE / ZONE RURALE							
2✶	CAMANGU	1999	10/19	Camango	985 857 646	www.camangu.com hotelcamangu@hotmail.com	985 857 646
2✶ CASONAS ASTURIANAS	EL CARMEN	1997	8/15	El Carmen	985 861 289	www.hotelelcarmen.com hotel@hotelelcarmen.com	985 861 248
2✶	FORONDA	2000	9/13	Pando	985 861 537	www.hotelforonda.com info@hotelforonda.com	985 860 277
1✶	LA CURVA	1998	15/21	Sardalla	985 861 214	www.hotelacurva.com lacurva@hotelacurva.com	

CA Casas de Aldea / Village Homes / Gîtes Ruraux

Categoría	Establecimiento	Año Apertura	Hab/ Plazas				Fax
COMPARTIDA / SHARED / PARTAGÉ							
3	CASA PANDO	2011	6/13	Pando	696 20 80 50	mariafer1974@hotmail.com	
3	LA CALMA	2009	5/10	El Escayón, 8 - Junco	985 861 804 / 671 642 163	www.la-calma.es info@la-calma.es	
2	EL CORRU	2008	4/9	Soto – Sardéu	625 236 246	www.elcorru.com info@elcorru.com	

Casas de Aldea / Village Homes / Gîtes Ruraux

Categoría	Establecimiento	Año Apertura	Hab/ Plazas				Fax
ÍNTEGRA / ENTIRE / INTÉGRAL							
2	EL NOZAL	1998	2/3	Sebreño	985 857 959 / 647 468 481	www.ribadesellarural.es informacion@ribadesellarural.es	985 857 959
1	CAMANGU A	2004	3/4	Camango	676 191 321	www.camangu.com casasdealdeacamangu@telefonica.net	
1	CAMANGU B	2004	3/4	Camango	676 191 321	www.camangu.com casasdealdeacamangu@telefonica.net	
1	CAMANGU C	2004	2/3	Camango	985 857 646	www.camangu.com casac@ribadesella.com	985 857 646

Apartamentos Rurales / Rural Apartments / Appartements Ruraux

Categoría	Establecimiento	Año Apertura	Aptos./ Plazas				Fax
3	ALLOROS	2008	2/6	Sebreño	985 857 959 647 468 481	www.ribadesellarural.es informacion@ribadesellarural.es	985 857 959
2	LA JARABIEGA Compromiso a Calidad Turística	2008	4/20	Sebreño	659 181 673 985 858 418	www.lajarabiega.es jarabiega@terra.es	

Apartamentos Turísticos / Tourist Apartments / Appartements Touristiques

Categoría	Establecimiento	Año Apertura	Aptos./ Plazas				Fax
2	EL CUETO Compromiso a Calidad Turística	2006	5/19	C/ El Cueto, 2	625 398 614 / 985 860 680	http://www.ribadesella.co elcueto.2@hotmail.com	

Vocabulario	Glossary	Glossaire
Admite animales	Dogs allowed	Chiens admis
Aldeas	"Aldeas" Quality Village Houses	"Aldeas" Gîtes Ruraux de Qualité
Año apertura	Opening year	Année d'ouverture
Bungalows	Bungalow	Bungalow
Casonas Asturianas	"Casonas Asturianas" Quality Hotels	"Casonas Asturianas" Hôtels de Qualité
Categoría	Category	Catégorie
Establecimiento	Establishment	Établissement
Hab./plazas	Rooms/Places	Chambres/Places
Piscina	Swimming-pool	Piscine
Primera línea de playa	On the beach	Près de la plage

Oficina Municipal de Turismo
Paseo Princesa Letizia, s/n
33560 Ribadesella - Asturias
Tlfno: 985 86 00 38 – Fax: 985 86 03 51
www.ribadesella.es -info@ribadesella.es

CALIDAD TURISTICA

Compromiso de Calidad Turística

CALIDAD con una SONRISA

El comercio riosellano también colabora con estas jornadas organizando un

MERCADILLO DE OPORTUNIDADES

Fecha: **sábado 15 de junio**

Horario: **20.00 a 22.00 horas**

TITO BUSTILLO
CENTRO DE ARTE RUPESTRE

El Centro de Arte Rupestre de la Cueva de Tito Bustillo se suma a la celebración de las XXIX Jornadas Gastronómicas del Mar con la organización de un taller vinculado con este tema.

RIBADESELLA: 14.000 AÑOS DE PESCA

Fecha:	**14, 15 y 16 Junio**
Requisitos:	**Reserva previa en el teléfono 902 306 600 o en el correo electrónico: promocionrecrea@recrea.asturias.es**
Tipología:	**Todos los públicos**
Coste:	**Gratuito**
Número de participantes:	**15 personas por grupo**
Horarios:	**Viernes 14 a las 16:30 h.** **Sábado y domingo a las 13:00 h.**
Duración:	**45 minutos**

DESCRIPCIÓN DEL TALLER:
Mediante esta actividad conoceremos como fue la vida de los primeros pescadores, cómo trabajaban la cuerna de ciervo para fabricar arpones y muchas curiosidades más sobre pesca prehistórica… para concluir probando suerte. Con un divertido juego, en el que dividiremos a los participantes en clanes, trataremos de convertirnos en los mejores pescadores del Sella.