



Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE AVENIDA

Fabada Asturiana o Fabes con Pulpo 679 957 856
Escalopines al Cabrales o 985 85 60 36
Bacalao a la Vizcaína
Postres caseros
Vino de la casa, sidra o agua
22 euros



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

EL BARRIGÓN DE BERTÍN

Bocadito de Brandada de Bacalao
Mejillones en Escabeche de Naranja
Canelón Crujiente de Pitu Caleyá
Fabes con Calamares en Tinta o
Fabes Marineras
Tarta Templada de Manzana
Blanco o Tinto de Nuestra Selección
Café de Puchero "especial" de Bertín.
35 euros

985 85 04 45



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

LA BOTICA DE LASTRES

Crema de nécoras

676 19 04 04

Ensalada templada de Pixín

La mejor fabada del mundo o fabes con almejas
y langostinos

Tinto de La Mancha o blanco Albariño

Flan de turrón

30 euros



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE EL CAFETÍN

Fabada asturiana
o Fabes con andariques
Solomillo de ternera en crema de boletus
o pixín en salsa de oricios
Postre
Café
Vino tinto Ribera/ Rioja o blanco Albariño/ Verdejo
32 euros

985 87 79 41

679 81 78 04



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE ENTREVIÑES

Fabada Asturiana o fabes con rape y
langostinos
Solomillo albardado con salsa de setas o
bombón de merluza a la sidra
Frisuelos rellenos de nata y chocolate o
tarta de queso
Tinto Rioja o blanco Rueda
Café
25 euros

985 85 26 31
619 564 912



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE EUTIMIO

Pastel de roca

985 85 00 12

Ensalada de rape y merluza, setas y gambas

Fabes con bugre

Tarta Charlota

Albariño o Rioja o Sidra Brut

38€



PROGRAMA



Conceyu de Colunga





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE FITOMAR

Croquetas de chipirón en su tinta.

985 85 33 26

Ensalada templada de pulpo y zamburiñas.

Fabes con setes y pixín o fabada.

Delicias de chocolate blanco o arroz con leche.

Vino tinto rioja o blanco rueda y café

26 euros



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE LA TABERNA

Sopa de marisco o Fabada asturiana o Fabes con caza
Pitu Caleyá con patatines o Entrecot a la pimienta
con espárragos o Lenguado relleno de marisco

Postres caseros
Vino Rioja Crianza
Café y chupito
25 euros

684 659 545



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE LAS VEGAS

Fabada o Fabes con almejas

985 85 60 25

Cabrito guisado con patatas o Bacalao en salsa de pimientos

Tiramisú o Arroz con leche

Rioja Crianza Briñal 2016 o

Rueda Castillo de Hazas 2020 o Sidra

22 euros



PROGRAMA



Conceyu de Colunga





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

BAR CASA LAUREANO

Fabada asturiana

985 85 21 04

Filetinos de solomillo ibérico con
jamón serrano y queso de cabra

Postre de la casa

Vino tinto Rioja o blanco Rueda o sidra

Café

25 euros



PROGRAMA



Conceyu de Colunga





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

PALACIO DE LIBARDÓN

Fabada Asturiana o Fabes con Almejes o **637 185 674**

Fabes con Jabalí

Pita Pinta Asturiana en salsa de ciruelas con
patatinas o Bacalao al Ajo Arriero acompañado
de pimiento relleno de gulas y gambas

Postres caseros: Flan o arroz con leche

Pan, Tinto Rioja, Vino Blanco Rueda Verdejo,
agua, café y chupito

30 euros



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

BAR LORETO 984 84 04 53

Fabada Asturiana o Fabes con Andarica
Pitu caleya con patatines o Merluza amariscada
Mousse de limón con fondo de mermelada de higos
o Arroz con leche.
Vino tinto Rioja o blanco Rueda Verdejo .
Café .
25 euros



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

PALACIO DE LUCES (RESTAURANTE TELLA)

Bombón de Afuega'l Pitu Rojo, miel, oro y tierra de nueces

Royal de cocido de garbanzos, espinacas y espuma de brandada de bacalao

Ravioli de setas silvestres, castañas y jugo del bosque

Ensalada de zamburiñas y alga Wakame,
vinagreta de cítricos y tomate texturizado

Fabes con calamares o Fabes con perdiz

Tarta de quesos asturianos con cremoso de frutos rojos

Bodega, agua y café incluido

38 euros

985 85 00 80



PROGRAMA





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE EL RÁPIDO

Paté de compango o
Fabes con Bogavante

633 203 382

Calamares en tinta o solomillo ibérico
en salsa de setas

Vino o sidra, postres caseros, pan
22 euros



PROGRAMA



Conceyu de Colunga





Semana de les **fabes** de **Colunga**

4-8 DICIEMBRE 2021

XXX FERIA DE LES FABES
JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE VISTA ALEGRE

Torto de maíz con queso de Pría *tres leches* y nuez **985 85 60 61**

Cebolla rellena de bonito con crujiente de patatas

Fabes con almejas o Fabada asturiana

1er premio 2016 *La mejor Fabada del Mundo* y 2º 2018 - 2019

Souflé de natillas almendradas o arroz con leche requemado

sidra, tinto Rioja crianza, blanco de Rueda verdejo y agua mineral

Café y licor

35 euros **NECESARIO RESERVAR MESA**



PROGRAMA



Conceyu de Colunga

