

HOTEL-RESTAURANTE ENTREVIEÑES

C/ Camino Entrevieños, s/n - Colunga

Teléfono 619 564 912

Fabada asturiana o fabes con pulpo y langostinos
Bombón de merluza en salsa mariscada
o cachopo de solomillo ibérico con verduras de la huerta
Arroz con leche o mousse de mango
Tinto rioja, blanco rueda verdejo y café

25 €

RESTAURANTE FITOMAR

Playa de la Espasa - Caravia Baja

Teléfono 985 85 33 26

Croquetas de chipirón en su tinta
Ensalada templada de pulpo y zamburriñas
Fabada o fabes con setes y pixín
Delicias de chocolate blanco o arroz con leche
Vino tinto Rioja o Blanco Rueda y café

28 €

CASA EUTIMIO

C/ San Antonio, s/n - Bajada al puerto - Lastres

Teléfono 985 85 00 12

Aperitivo de la casa Cecina de Waygu y pastel de roca
Ensalada de rape setas y gambas
Fabes con bogavante
Flan de Otoño (con nata La Fontona)
Sidra Brut, Rueda o Rioja

45 €

RESTAURANTE TELLA (HOTEL PALACIO DE LUCES)

Carretera AS-257 s/n - Luces

Teléfono 985 85 00 80

Airbag de Gamonéu y dulce de manzana
Nuestro pimiento con Anchoas Hazas 2022
Salpicón de langostinos con toques asiáticos
con emulsión de sus corales
Ravioli de pitu y foie con salsa de castañas
Fabes con liebre y setas de temporada
o Fabes con calamares de potera en tinta
Torrija caramelizada con helado de arroz con leche y su tēja
Vino, agua y café incluido

40 €

PALACIO DE LIBARDÓN

Carretera AS - 258 Km.9 - Libardón

Teléfono 674 616 354

Fabada, verdines con almejas o fabes con jabalí
Pitu de pita pinta en salsa de ciruelas y bacon
Arroz con leche o frixuelos rellenos
Vino blanco de rueda verdejo y
tinto rioja crianza

30 €

BAR LORETO

C/ Les Xuaques 1 - Colunga

Teléfono 984 84 05 53

Fabada asturiana o fabes con andarica.
Cachopin de ternera con guarnición o merluza amariscada.
Mousse de limón con fondo de mermelada
de higos o arroz con leche.
Vino tinto rioja o rueda verdejo, café

25 €

RESTAURANTE LA BOTICA

Carretera General AS-257 Km. 4 - Lastres

Teléfono 676 190 404

Croquetas de pitu caleya al estilo de Bea
Ensalada templada de pulpín de Lastres
Fabada Asturiana (Premio a la mejor fabada del mundo de
menú 2021 y finalista a la mejor fabada del mundo 2022)
o fabes con rabo de toro
Torrijas de pan brioche con helado de leche merengada
Tintos: Tempranillo Las Camelias,
Mencia Villa Romana Ribeira Sacra
Blancos: Rueda D.O Boyante Verdejo 2021

35 €

SIDRERIA RESTAURANTE AVENIDA

Avenida de la Reconquista 15 - Colunga

Teléfono 679 957 856 - 985 85 60 36

Fabada asturiana o paté de Cabracho
Bacalao a la vizcaína o cebollas rellenas de bonito
Postres caseros
Vino de la casa, sidra o agua

20 €

LA RULA DE LASTRES

Puerto Pesquero, s/n - Lastres

Teléfono 984 11 81 65

Croquetas de marisco y
brocheta de langostino con mayonesa cítrica
Fabes con almejas
Solomillo de cerdo con salsa bearnesa y trigueros
Compacto de chocolate con helado de mango
Café, vino y pan

35 €

BAR CASA LAUREANO

Plaza del mercado, 7 - Colunga

Teléfono 985 85 21 04 (Reserva de mesa)

Fabada asturiana
Bacalao relleno con confitura de cebolla
Tarta de la casa
Vino Rioja, Sidra

25 €

BAR RESTAURANTE LAS VEGAS

Avenida Asturias 11- Colunga

Teléfono 985 85 60 25

Fabada o fabes con almejas
Cabruto o chipirones encebollados
Arroz con leche o tiramisú
Café, vino rioja crianza, blanco rueda, sidra

28 €

RESTAURANTE VISTALEGRE

Playa de la Griega - Colunga

Teléfono 985 85 60 61

(Reserva de mesa. El menú se sirve a mesa completa)

Torto de maíz con cecina, queso de cabra a la plancha y
confitura de pimiento
Canelones rellenos de pitu de caleya guisado
Fabes con almejas o fabada asturiana (1º premio 2016 y 2º
premio 2018-2019 a "La mejor fabada del mundo")
Crema de requesón con compota de manzanas
Vino tinto de rioja, blanco de rueda verdejo
Café y licor

44 €



XXXI Selmana de les **fabes**
de **Colunga**
del 2 al 8 d'Avientu 2022

FERIA DE LES FABES

Domingu 4 d'Avientu

Xornaes Gastronómiques | Mercaos

Actividaes Familiares | Música...



PROGRAMA



MENÚS

www.turismocolunga.es



SÁBADU 26 DE PAYARES

18:00 h. Alcuentru ente productores y mesa redonda FABA ASTURIANA IGP "PRESENTE Y FUTURU NEL SECTOR DE LA FABA N'ASTURIES" (Entrada llibre hasta completar l'aforu).
En colaboración cola IXP Faba Asturiana. **SITIU:** SALA LORETO

MARTES 29 DE PAYARES

20:00 h. Grabación y emisión en directo nes redes sociales d'un episodiu especial del podcast rural "Dalle Mio Nena" en Colunga. **SITIU:** SALA LORETO

VIENRES 2 D'AVIENTU (Plaza'l Monumentu)

19:00 h. Pregón a cargu de **Juan Ramón Lucas**, *periodista con más de cuarenta años de ejercicio en Radio, Televisión y Prensa. Posee los galardones más importantes de la Comunicación Audiovisual en España, y ha trabajado en las principales televisiones públicas y privadas.* Cola actuación musical a cargu de **XIRANDA**

20:00 h. Preba gratuita de Fabada tradicional Asturiana en colaboración con FABES LA BARREDA (IGP Faba Asturiana), CARNICERÍA SAN MIGUEL (Colunga), ASEMMCO (Asociación d'Empresarios del Municipiu de Colunga) iguaes pol CLUB DE GUIсандERES D'ASTURIES

20:30 h. Conciertu de **BLACK BISONTE**

22:00 h. Conciertu de **QUERIDA MARGOT**

SÁBADU 3 D'AVIENTU (Plaza'l Monumentu)

10:30 | 19:00 h. I Mercáu de Faba "IGP Faba Asturiana" y I Mercáu "Fechu a Mano"

12:00 h. Inauguración oficial del Mercáu per parte de les autoridaes

11:30 | 13:30 h. Taller de cocina infantil "Escuela de chefs: Cocina'l to postre!"

En turnos de 15 minutos tolos neños participantes van tresnar un sabrosu postre. Pa neños de toles edaes. Actividá en colaboración con ALIMERKA.

18:00 h. "Cuentos Balambanbú"

un espectáculo que mez l'arte de cuntar histories cola música a la manera de rock and roll.

Actividá en colaboración con ASEMMCO (Asociación d'Empresarios del Municipiu de Colunga)

OTRES ACTIVIDAES

12:00 h. **Visita guiada** al taller d'elaboración de redes de pesca de Llastres y visita posterior a la rula del pescáu. Actividá en colaboración cola Cofradía de Pescadores Santa María de Sábada y el Taller de les Rederes (Puntu d'alcuentru: Taller de Rederes de Llastres) **SITIU:** PUERTU DE LLASTRES

15:30 | 17:30 h. **Xornada de promoción del tiru con arcu.** Deporte en familia pa tolos públicos. Actividad en colaboración con Arqueros de Villaviciosa y Real Federación Española de Tiru con Arcu
SITIU: POLIDEPORTIVU DE COLUNGA

17:30 h. **Visita guiada** de baldre al llagar tradicional de Sidra Crespo. (Puntu d'alcuentru nel propiu llagar)
SITIU: LLAGAR DE SIDRA CRESPO (SALES)

23:00 h. Actuación musical a cargu de **GRUPO LA ULTIMA LEGIÓN**
SITIU: CARPA AVENIDA'L SUEVE

DOMINGU 4 D'AVIENTU (Plaza'l Monumentu)

10:00 | 15:00 h. **FERIA DE LES FABES DE COLUNGA** presentado por **María del Cueto** *Presentadora del programa "Siempre al Día" de TPA*
Venta de Fabes coyíes en Colunga

Mercáu agroalimentariu amenizáu pola Banda Gaites de Corvera

10:30 h. **Concursu de Faba "Mejor Faba de Granxa de Colunga 2022"**

11:30 h. Pasacalles a cargu de la Banda Gaites de Corvera

12:00 h. **Entrega de la Faba d'Honor al Club Deportivo CACOLAS** y a **Cristina Morán Roza** (Campeona Copa España BTT XCUM Cross Country Ultramaratón)

Entrega del 1º y 2º premiu a la "Meyor Faba de la Granxa de Colunga 2022"

Entrega de plaques al Paisanu y Paisana del añu

Entrega de premios del Concursu de Pintura Infantil

"Centru d'Interpretación de la Sierra'l Suevo"

entamáu pol Centru d'Interpretación de la Sierra'l Suevo y ASEMMCO (Asociación d'Empresarios del Municipiu de Colunga)

OTRES ACTIVIDAES

18:00 h. **Presentación d'equipos de la temporada y demostración en vivu** de les diferentes categoríes del **Club Cacolas** (Premiu Faba d'Honor 2022) Actividá en colaboración col CLUB CACOLAS.

SITIU: CARPA DE LA AVENIDA'L SUEVE