

# XXIX SEMANA DE LES FABES DE COLUNGA

## DEL 6 AL 9 DE DICIEMBRE

### HOTEL LAS VEGAS

Avda. de Asturias, 11-Colunga  
Tel.: 985 856 025  
Fabada Asturiana ó Fabes con almejas  
Cabrito guisado con patatas ó Bacalao en salsa  
Postres caseros  
Café  
Vino cosechero Rueda ó Sidra

20€

### PALACIO DE LIBARDÓN

Ctra. As-258 Km.9 - Libardón  
Tel.: 637 185 674  
Fabada ó Fabes con jabalí  
Pitu de Caleyá  
Arroz con leche ó Tarta de Manzana  
Tinto Rioja ó Rueda Verdejo  
Café incluido.

24€

### SIDRERIA RESTAURANTE AVENIDA

C/Reconquista, 15-Colunga  
Tel.: 985 856 036  
Fabada Asturiana ó Fabes con Pulpo  
Escalopines al Cabrales ó Cebollas Rellenas de Bonito  
Postres caseros, Arroz con Leche, Tarta de Turrón  
Vino de la casa, Sidra y Café.

20€

### CASA LAUREANO

Plaza del Mercado, 7 - Colunga  
Tel.: 985 852 104  
Fabada Asturiana ó Ensalada de Zamburiñas  
Bombón de bacalao ó Cachopo con setas  
Postre de la casa  
Sidra, Vino Tinto Rioja ó Blanco Verdejo

25€

### MARBELLA

C/ San Antonio, s/n - Lastres  
Tel.: 670 758 074  
Fabes con marisco ó fabada  
Solomillo ibérico con salsa de setas ó caldereta de pescado y marisco  
Postres caseros, vino cosechero ó sidra

18€

### MALACÓ

Bajada al puerto - Lastres  
Tel.: 985 850 296  
Fabes con pixín y langostinos ó fabada  
Solomillo de ternera con salsa de pimienta ó bacalao con pisto  
Postres caseros, Rioja ó sidra

20€

### EL RÁPIDO

Ctra. General s/n - Lastres  
Tels.: 633 203 382 - 985 850 905  
Fabes con bogavante ó fabada  
Carrillera ibérica en salsa de chocolate ó Cabracho en salsa de marisco  
Postres caseros, vino cosechero ó sidra

18€

### HOTEL RESTAURANTE ENTREVÍÑES

C/ Camino Entreviñes s/n  
Tels.: 985 852 631 - 619 564 912  
Fabada ó Fabes con marisco  
Brocheta de solomillo ibérico (en salsa romero) ó rodaballo al horno con patatas panadera.  
Mousse de chocolate con espuma de hierbabuena ó frisuelos rellenos de crema pastelera con chocolate caliente.  
Tinto Rioja  
Blanco Rueda  
Café

25€

### RESTAURANTE FITOMAR

Playa Espasa - Caravia baja .  
Tels.: 985 853 326 - 661 555 265  
Croquetas de chipirón en su tinta  
Ensalada templada de pulpo y zamburiñas  
Fabes con setes y pixín ó fabada asturiana  
Frixuelos rellenos de compota de manzana  
Vino tinto Rioja ó blanco Verdejo - Café

26€

### RESTAURANTE VISTA ALEGRE

Playa de La Griega, s/n. Colunga  
Tel.: 985 856 061  
Tostas de jamón ibérico con tomate  
Ensalada de queso de cabra y foie con vinagreta de frutos secos  
Fabes con marisco.  
Souflé de natillas almendradas  
Vino tinto Rioja crianza ó blanco Rueda Verdejo.

34€

### RESTAURANTE

### EUTIMIO

C/San Antonio, s/n . Lastres  
Tel.: 985 850 012  
Muestra de patés de la casa  
Ensalada de rape, setas gambas.  
Fabes con bugre y andariques.  
Postres variados caseros.  
Vino tinto Rioja crianza blanco Albariño Café

34€

### BAR LORETO

C/ Les Xuaques, s/n Colunga  
Tel.: 984 84 04 53  
Fabada ó Fabes con andarica  
Cabritu con patatines ó Merluza amariscada  
Arroz con leche ó crema de limón en fondo de mermelada de higos  
Vino Rioja ó blanco Rueda  
Café

24€

### RESTAURANTE MOCAMBO

Avda. Reconquista s/n-Colunga  
Tel.: 984 832044  
Surtido de patés  
Fabada ó fabes con andariques  
Cachopo de merluza ó tacos de solomillo con setas  
Tarta de queso ó arroz con leche  
Vino blanco Rueda ó Tinto Crianza ó Sidra  
Café

25€

### RESTAURANTE "EL BARRIGÓN DE BERTÍN"

Lastres  
Tel.: 985 850 445  
Aperitivo : Vermut Casero.  
Entradas:  
Crema de Andaricas.  
Navajas al Ajillo y su Pil-Pil.  
Croquetas de Pitu de Caleyá.  
Plato Principal:  
Fabes con Pulpu del Pedreru y Langostinos.  
Postre:  
Birramisú de Afuega`l Pitu y Cerveza Stout.  
Bodega:  
Tinto de La Mancha ó Blanco Verdejo.  
Café de Puchero "especial" de Bertín.

33€



6, 7 Y 8 DE DICIEMBRE:  
11:30, 12:30, 13:30, 16:15, 17:00 y 17:45 h.

MUJA. Visita- Taller Dinosaurios 3D

Dirigido a: público infantil entre 4 y 11 años.  
Plazas limitadas. Importante reservar previamente.

VIERNES 6 DE DICIEMBRE  
Iglesia Parroquial de Colunga

19:00h.

Acto de nombramiento como Hijo Predilecto de Colunga, a José Antonio Fidalgo.

SÁBADO 7 DE DICIEMBRE  
Plaza de abastos de Colunga.

12:30h.

Primera cata-concurso de compango casero de Asturias. Inscripción previa. Más info en gustatio.es

13:30h.

Degustación de sidras brut con DO Sidra de Asturias.

DOMINGO 8 DE DICIEMBRE  
Plaza de abastos de Colunga.

10:00h.

Inauguración de la XIX Feria de les fabes de Colunga. Exposición y venta de fabes de Colunga, otros productos agroalimentarios y artesanía. XVII Concurso de Calidad Comercial de les fabes de Colunga.

12:30h.

Lectura del pregón a cargo de José Antonio Fidalgo, hijo predilecto de Colunga y entrega de premios.

