

37 *Fornadas*  
*Gastronómicas*  
de la *Caza*  
2019

**RESTAURANTES PARTICIPANTES**

**Precio Menú: 25 €**

**TODOS LOS MENÚS INCLUYEN CAFÉ Y VINO RIOJA - RESERVAS: LLAMANDO PREVIAMENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS**

**Piloña**

**8, 9, 10, 15, 16 y 17 Febrero**

Inés Corral  
FOTOGRAFOS

## RESTAURANTE BENIDORM

C/ Joaquín Arena Marina, 1 - Villamayor ☎: 985 70 71 11 / 985 70 76 43

Sábado 9, domingo 10, sábado 16 y domingo 17

### Menú degustación de seis platos:

- Triguero envuelto con salchichón de jabalí y mermelada de pimientos dulces.
- Chupito de sopa de picadillo de ciervo ahumado.
- Croquetas de puchero de pato a la naranja con ali-oli de aguacate.
- Arroz cremoso con hongos y jabalí.
- Cazuelina de perdiz guisada con col china al vino de Cangas.
- Cachopin de lomo de venáu con crema de queso de Pintueles.
- Postre: Sorbete de sidra de nueva expresión.

## RESTAURANTE LA ROCA

Villar de Huergo - Sevares ☎: 985 70 60 49 / 985 70 62 93

Fines de semana del 8, 9 y 10 febrero y 15, 16 y 17 de febrero.

### CENA VIERNES:

- Paté de caza.
- Sopa de hígado o de perdiz.
- Cebollas rellenas de jabalí.
- Picadillo sobre torto de maíz.
- Postres caseros a elegir.

### COMIDA SÁBADO:

- Paté de caza.
- Fabes con venao.
- Lomos de jabalí con guarnición de setas.
- Postres caseros a elegir.

### COMIDA DOMINGO:

- Paté de caza.
- Fabes con arcea
- Cachopo de jabalí con guarnición de setas.
- Postres caseros a elegir.

### CENA SÁBADO:

- Paté de caza
- Ensalada templada de perdiz
- Repollo relleno de jabalí
- Venao con patatinos
- Postres caseros a elegir

## CASA MARUJA

La Marea ☎: 985 71 07 65

Fines de semana del 9 y 10 de febrero y 16 y 17 de febrero.

### COMIDA SÁBADO:

- Paté de caza
- Sopa de hígado / Sopa de menudos de perdiz.
- Fabes con jabalí.
- Gamo estofado con patatinos.
- Postres caseros: Arroz con leche / Tarta de avellana / Frixuelos.

### CENA SÁBADO:

- Sopa de hígado / Consomé de perdiz
- Pimientos rellenos de ciervo.
- Jabalí con patatinos.
- Postres caseros: Arroz con leche / Tarta de avellana / Frixuelos.

### COMIDA DOMINGO:

- Paté de caza.
- Sopa de hígado.
- Fabes con jabalí.
- Estofado de gamo con patatinos.
- Postres caseros: Arroz con leche / Tarta de avellana / Frixuelos

## PALACIO DE CUTRE

Cutre - Villamayor ☎: 985708072

15, 16 y 17 de Febrero.

### Menú degustación:

- Crema de Perdiz Roja con almendras.
- Pastel de Venado con Castañas y salsa de ciruelas
- Lomo de Jabalí con orejones y avellanas
- Postre: Milhojas de crema de queso con fresas

## RESTAURANTE ROSALES

Valle ☎: 985 71 08 53 / 647 53 58 52

Fines de semana del 8, 9 y 10 de febrero y 15, 16 y 17 de febrero.

### MENÚ COMIDA:

- Entrante: Frixuelu relleno de jabalí con salsa de arándanos.
- Primeros: Ensalada de perdiz escabechada, verdines con caza o arroz meloso con perdiz.

- Segundos: Jabalí estofado con guarnición o cebollas rellenas de corzo y setas.
- Postres caseros.

### CENA:

- Tapas variadas.

## RESTAURANTE CASA AMANCIO

Camino de la Estación - Villamayor ☎: 985 70 75 98

Fines de semana del 8, 9 y 10 febrero y 15, 16 y 17 de febrero.

### Menú degustación:

- Ensalada de paté de pato con nueces y pasas.
- Sopa de hígado.
- Tosta de picadillo de matanza con huevo roto.
- Fabes con codorniz.
- Escalopines de venao al Cabrales.
- Venao en salsa con patatinos.
- Postres.

## RESTAURANTE LA VERJA

El Orrín s/n - Infiesto ☎: 985 71 08 00

Sábado 9, domingo 10, sábado 16 y domingo 17

### COMIDAS:

- Pastel de ciervo con crema de boletus.
- Crujiente de picadillo de venao en salsa Cabrales.
- Crema de hígado de jabalí con crujiente de jamón ibérico.
- Fabes con jabalí.
- Cachopo de venao "La Verja" o Jabalí guisado con patatinos.
- Postres caseros a elegir.

### CENAS:

- Pastel de ciervo con crema de boletus.
- Crujiente de picadillo de venao en salsa Cabrales.
- Ensalada de perdiz escabechada con crujiente de jamón ibérico.
- Jabalí al Oporto con patatinos o Cachopo de venao "La Verja".
- Postres caseros a elegir.

## BAR RESTAURANTE LOS CAÑOS

C/ León y Escosura, 8 - Infiesto ☎: 985 71 08 56 / 630 876 463 / 684 602 593

Viernes 8 (cena), sábado 9 y domingo 10 (comida)

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Crema de faisán.
- Pastel de caza con salsa caliente de boletus.
- Ensalada de codorniz con crema de mango.
- Croquetas de picadillo de venado.
- Fabes con liebre.
- Jabalí con patatinos.
- Postre: Mousse de fresones y chocolate caliente.

## RESTAURANTE LA PARADA

Polígono Recta de Lleu ☎: 677 38 82 51

8, 9, 15 y 16 de Febrero

Viernes (cenas) y sábados (comidas):

- Sopa de hígado de Jabalí.
- Torto de maíz con corzo.
- Jabalí guisado con patatinos.
- Postre casero a elegir.

## RESTAURANTE LA ATALAYA

Torín - Villamayor ☎: 661 549 149

Fines de semana del 8, 9 y 10 febrero y 15, 16 y 17 de febrero.

Menú compuesto por dos platos a escoger, más el postre:

### COMIDAS (SÁBADO Y DOMINGO):

- Fabes con conejo de campo.
- Lasaña de caza con verduras.
- Ensalada campera con perdiz escabechada.
- Jabalí al vino tinto con patatinos.
- Cebollas rellenas de faisán.
- Postres caseros a elegir.

### CENAS (VIERNES Y SÁBADO):

- Repollo relleno de corzo.
- Tortos con foie de pato y jamón serrano.
- Cachopin de venao con puré de castañas.
- Jabalí guisado con patatinos.
- Postres caseros a elegir.

## BAR RESTAURANTE LA VEGA ( LO DE PELAYO)

Avda. Espinaredo, 22 - Infiesto ☎: 985 71 03 25

Fines de semana del 8, 9 y 10 febrero y 15, 16 y 17 de febrero.

### CENAS (VIERNES Y SÁBADOS):

- Paté de caza.
- Sopa de hígado o Ensalada templada de faisán.
- Patatas rellenas de jabalí.
- Escalopines de venao al Cabrales.
- Postres caseros a elegir.

### COMIDAS (SÁBADO Y DOMINGO):

- Paté de caza.
- Sopa de hígado de jabalí.
- Fabes con jabalí o Ensalada templada de faisán.
- Venao estofado con champiñones o Pimientos rellenos de jabalí.
- Postres caseros a elegir.

## TAPAS

CASA MARTA (Valles) ☎: 615 35 48 05

- Cazuela de fabes con jabalí.
- Cazuela de garbanzos con venao y pimientos asados.
- Jabalí asado con patatas fritas.
- Venao al estilo Casa Marta con patatas y guarnición de setas variadas.
- Tortos con picadillo de jabalí y huevos.
- Escalopines de jabalí con crema de setas o de queso azul.
- Postres caseros.

POSADA DE BARRO (Infiesto) ☎: 985 71 04 89 / 985 71 17 28

- Tortos de maíz con picadillo de jabalí y huevos de codorniz.
- Ensalada templada de venado en escabeche.
- Jabalí guisado con patatinos.
- Escalopines de venado al queso La Peral.
- Croquetas de caza.
- Salteado de lomo de jabalí.
- Nuestros postres caseros

## PINCHOS Y DEGUSTACIONES

CAFÉ MUSICAL FRESH (Del Matu al Platu)



Ayuntamiento de Piloña

