

Restaurante
Jose's Avilés

Ramón y Cajal, 9 Tel. 985 545 122

Fluido de queso Gorfoli
con reducción de cerveza SM
San Miguel Especial

Crujiente de gamba con merluza
San Miguel 0,0 Manzana

Merluza a la cerveza Alhambra
con crema de queso Peralzola
Alhambra 1925

Lomo de solomillo ibérico con
longaniza de Avilés y queso La Peral
Mahou 5 Estrellas

Tarta de castañas con helado tutti frutti
San Miguel Selecta XV

Sorbete de limón
Mahou Sin

Restaurante
La Tabla Fano, Gijón

Ctra. Gijón-Pola de Siero, km 11 Tel. 985 136 456

Ensalada de secreto iberico escabechado
y Sabores de Asturias
(Casin, Cabrales y Miel de Boal)
Alhambra 1925

Arroz con guisao de pulpo de pedreru
y crema suave de coliflor
Alhambra 1925

Pescado del día
Mahou Negra

Rabo de Ternera Asturiana
con parmentier y jalea de pimientos
Mahou Negra

Picatosta infundada en arroz con leche
con helado de toffe
Mixta



Semanas Gastronómicas de la Cerveza

Del 14
al 27 de
marzo



Restaurante
El Barrigón de Bertín Lastres

Ctra.General, s/n Tel. 985 850 445

Crema de bacalao
con mermelada de tomate.
Mahou 5 Estrellas

Arroz con boletus y langostinos
Carlsberg

Merluza con foie y pil pil
San Miguel Selecta XV

Costilla de cerdo deshuesada y rustida
Mahou Negra

Tarta tatin de manzana
Mixta

Restaurante
Doble Q Quintueles, Villaviciosa

Bal Hotel Spa
Carretera Nacional 632, km 59,6 Tel. 985 341 997

Cerveza negra de setas y romero
Mahou Negra

Crema de sopa de ajo con brioche
de picadillo o bocaditos de pollo
en teriyaki de cerveza y calabaza
Mahou Negra

Bacalao frito con el jugo de su adobo
San Miguel Selecta XV

Carrillera de ternera glaseada
con parmentier de cerveza rubia y cerezas
Alhambra 1925

El postre de la cerveza
Alhambra 1925

Restaurante
Patio de Balbona Pravia

Rey Don Silo, 1 Tel. 985 822 363

Langostino en tempura
y espuma de queso rey silo
San Miguel 1516

Xarda en escabeche templado de pimentón,
zanahoria escarchada y pimiento asado
San Miguel 1516

Pulpo y papada de cerdo sobre
una fina crema de patata y oricios
Alhambra 1925

Merluza asada, jugo de cigala,
berberechos y boletus
Alhambra 1925

Carrilleras ibéricas glaseadas
Alhambra 1925

Salteado frío de fresas con mousse de yogur,
bizcocho de limón y granizado de vino tinto
San Miguel 0,0 Manzana

Restaurante
Ca'Suso Oviedo

Marqués de Gastañaga, 10 Tel. 985 228 232

“Cañita” de Caldo de Pita y Espuma
de Apio-Nabo Trufado
San Miguel 1516

Xarda en Ligerero Escabeche,
Varé y Bollina
San Miguel 1516

Verduritas en Tempura, Soja,
Miel de Boal y Jengibre
Alhambra 1925

Risotto de Ibérico y Carabinero
Alhambra 1925

Costillar de Gochu Astur-Celta, Ajos,
Laureles y Pimentón
Alhambra 1925

Cremoso Cacao, Piesco y Cerveza Negra
Mahou Negra

Restaurante
Los Arcos Cangas de Onís

Jardines del Ayuntamiento,3 Tel. 985 849 277

Tortu de maíz a la plancha
con guiso de tomate y albahaca, sardina
y gratinado con queso de Bedón
Mahou Clásica

Pulpo de pedreru del Cantábrico
a la plancha con puré de patatas y trufa
y microvegetales ecológicos
San Miguel Selecta XV

Lomos de salmonete
sobre arroz meloso de llámpares
Alhambra 1925

Manita de cerdo
sobre ragut de trufas y verduras
Mahou 5 Estrellas

“Todo chocolate”
Mahou Negra

Restaurante
Blanco Cangas del Narcea

Mayor, 11 Tel. 985 810 316

Aperitivo de la casa
Mahou 5 Estrellas

Salmón marinado con manzana verde
y mahonesa de soja
Mahou 5 Estrellas

Escabeche de presa asturcelta
con sus verduritas
Mahou 5 Estrellas

Taco de bacalao con crema de cocido
de garbanzos y unas espinacas crujientes
Alhambra 1925

Rulo de cordero lechal confitado
y deshuesado con su jugo reducido
y un cremoso de Rey Silo
Alhambra 1925

Crema de vainilla con una gelee
de café y granizado de ron

Restaurante
La Corriquera Posada de Llanera

Avda. de Oviedo, 19 Tel. 985 773 230

Concasé de tomate con cogote de bonito
Alhambra 1925

Tataky de salmón
Alhambra 1925

Taco de cochinita pibil
Alhambra 1925

Atún con crema de tomate y chocolate
Mahou 5 Estrellas

Lomo de ciervo con chutney de pera
Mahou Negra

Queso de cabra y beer fizz
Mahou Clásica

Restaurante
La Capilla Avilés

Hotel NH Palacio de la Ferrera
Plaza de España, 9 Tel. 985 129 080

Pulpo a la brasa
con guiso de trigo sarraceno y setas
Mixta

Garbanzos con longaniza Avilesina y foie
Mixta

Merluza asada al aroma de té verde
con ají de calabaza y sus verduritas
Carlsberg

Ternera lechal confitada a baja temperatura
con patata asada y salsa barbacoa
Mahou 5 Estrellas

Sabores y texturas del chocolate
San Miguel 0,0 Manzana