

Menús ofertados por los restaurantes y bares de Tapia de Casariego para los participantes en la inauguración del Área de Autocaravanas, durante los días 27 - 28 y 29 de Enero. Estas condiciones rigen en los establecimientos que figuran en la siguiente relación.

“EL BOTE” Restaurante

c/ Marqués de Casariego, 30. Tel: 985628282. e.mail: ghota@terra.com
www.restauranteelbote.com

1º Fabes con mariscos
2º Merluza al horno con guarnición de pimientos y patata
Postre, Copa Asturiana (manzana requesón y frambuesa)
Bodega: Verdejo.
Café.
Precio: 15 €.

Mesón “EL PUERTO”

Avd de Galicia (edificio el Pilón) Tfn: 985628108
www.elpuertorestaurant.com

1º Fabada o Paella.
2º Merluza en salsa verde o Cachopo.
Postres caseros.
Bodega: Cosechero, agua y gaseosa.
Precio: 15 €.

“ LA TERRAZA” Restaurante.

C/ Amor de Dios. El Parque. Tel: 985628139.

A elegir:

1º Marmitaco.
Sopa de marisco.
Ensaladilla.
Salpicón de bonito.
2º Bonito asado.
Pollo al ajillo.
Ternera asada.
Postres: Requesón. Flan o Arroz con leche.
Bodega: Cosechero.
Café.
Precio: 15€.

Sidrería “SAN BLAS”^a

C/ San Blas s/n . Tfn: 985472739.

A elegir:

1º Arroz negro.

Sopa de pescado.

Ensalada de la casa.

2º Ternera asada.

Bacalao a la portuguesa.

Sartén San Blas.

Vino, agua, pan, y postre.

Precio 15 €.

“CASA DEL MAR”

c/ El Muelle . Tfn: 985472764. email:casadelmar_tapia@Hotmail.com

1º Pudín de Cabracho.

2º Fabada Asturiana.

Postre: Arroz con leche.

Pan y vino.

Precio: 15 €.

“EL MURALLON”. Bar-Rst.

C/ Arquitecto Villamil 5. Tfn: 985628562.

A elegir:

1º Sopa de cocido.

Fabada asturiana.

2º Escalope de ternera.

Merluza en salsa.

Postre, café , pan y bebida.

Precio:15€.

“LA MARINA” Restaurante.

C/ El Muelle. Tfn: 985628488.

1º Guiso de pulpo.

2º Ternera asada.

Postre, pan y vino.

Precio: 15€.

“LA CUBIERTA” Sidrería.

C/ Santa Rosa s/n bajo. Tfn: 985471016.

A elegir:

1º Fideos a la marinera.

Fabada asturiana.

Salteado de chipirón con berberechos.
2º Escalopines al cabrales.
Ternera asada en su jugo.
Merluza a la cazuela.
Postres caseros, bebida y café.
Precio:15€.

“SAN ANTON” Restaurante.

Plaza de San Blas nº 2. Tfn:985628000. email: hotel@hisananton.com
www.hisananton.com

A elegir:

1º Fabada asturiana.
Sopa de marisco.
2º Carrilleras de ibérico.
Pescado del día.
Postre: Arroz con leche o Requesón.
Vino, agua, café y licor.
Precio: 15€.

“MAREJADA” Gastrobar.

C/ El Muelle. Tfn: 985628049. email: gastrobarmarejada@gmail.com

A elegir:

1º Crema ligera de setas con crujiente de ibérico.
Ensalada de salmón ahumado con queso de cabra y naranja confitada.
2º Secreto ibérico con puré de patata a la trufa y compota de manzana.
Lomos de salmonete con patatas confitadas a las hierbas y mahonesa de sidra.
Postre y café.

El menú se servirá con una botella de agua de litro y una botella de Rioja “Urbión cuvee” por cada dos personas o una botella de medio litro y tres copas de vino por persona.

Precio: 16 € por persona y se tendrá que reservar con antelación hasta el 26 de enero en el correo electrónico gastrobarmarejada@gmail.com

Espero que sea de su agrado y si hay alguna intolerancia a algun producto comuníquelo con anterioridad para que se pueda cambiar.