

RESTAURANTES PARTICIPANTES

Precio Menú: 25 €

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

RESTAURANTE BENIDORM

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

Sábado 10, domingo 11, sábado 17 y domingo 18

Menú degustación de seis platos:

- Bollín preñáu de maíz con chorizo de venáu.
- Crema de puerro y pato con tostón de pan de centeno y panceta.
- Pañuelo de picadillo de ciervo con cebolla caramelizada.
- Fabes con liebre (comida).
- Ensalada de hoja de roble con liebre (cena).
- Codorniz en agraz de moscatel con zanahoria y patatas baby.
- Jabalí al vino tinto con orejones y membrillo.
- Postre: tarta de yema y bizcocho semifría.

RESTAURANTE LA ROCA

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

Viernes 16, Sábado 17 y domingo 18

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 liebre.
- Jabalí con patatinos.
- Postres caseros a elegir.

COMIDA DOMINGO

- Paté de caza.
- Fabes con jabalí o sopa de perdiz.
- Venao con patatinos.
- Postres caseros a elegir.

CENA SÁBADO

- Paté de caza
- Ensalada templada de perdiz
- Repollo relleno de jabalí o Lomo de jabalí con guarnición
- Postres caseros a elegir.

Postres caseros: Tarta de frixuelos / Tarta de avellana / Arroz con leche / Borrachinos / Tarta de queso.

CASA MARUJA

La Marea ☎ : 985 71 07 65

Fines de semana del 10, 11, 17 y 18

COMIDA SÁBADO

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

CENA SÁBADO

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

COMIDA DOMINGO

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

RESTAURANTE ROSALES

Valle ☎ : 985 71 08 53 / 647 53 58 52

Fines de semana del 9, 10, 11, 16, 17 y 18

MENÚ COMIDA:

- Entrante: Frixuelos rellenos de jabalí con salsa de frutos del bosque.
- Primero: Ensalada de perdiz escabechada / Fabes con jabalí / Arroz meloso con perdiz.

- Segundo: Jabalí estofado con guarnición / Pimientos rellenos de gamo y setas.
- Postres caseros

CENA:

- Tapas variadas

RESTAURANTE TAMANACO

C/ Martínez Agosti, 6 - Infiesto ☎ : 985 71 01 61

Fines de semana del 9, 10, 11, 16, 17 y 18

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

PRIMEROS:

- Ensalada templada de perdiz.
- Fabes con jabalí.
- Patatas rellenas de caza.

SEGUNDOS:

- Venado al estilo Tamanaco.
- Pimientos del piquillo rellenos.
- Jabalí con patatinos.

- Postre de la casa.

RESTAURANTE LA VERJA

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

Sábado 9, domingo 10, Sábado 17 y domingo 18

COMIDAS

- Paté de caza a las finas hierbas.
- Crema de sopa de hígado con crujiente de jamón.
- Fabes con jabalí
- Lomo de ciervo con puré de castañas ó Cachopinos de venáu con crema de boletus.
- Postres caseros a elegir.

CENAS

- Paté de caza a las finas hierbas.
- Ensalada templada de perdiz escabechada con jamón ibérico.
- Cachopo La Verja de venáu con salsa de boletus ó Jabalí al Oporto con patatinos.
- Postres caseros a elegir.

BAR RESTAURANTE LOS CAÑOS

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

Sábado 10 y domingo 11

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Crema de faisán al aroma de calvados y tostones.
- Pastel de caza con salsa caliente de boletus.
- Croquetas de ciervo.

- Ensalada templada de codorniz y frutos secos.
- Fabes con liebre.
- Caldereta de jabalí.
- Postre.

RESTAURANTE LA ATALAYA

Torín - Villamayor S : 661 549 149

Fines de semana del 9, 10, 11, 16, 17 y 18

Menú compuesto por dos platos a escoger más el postre:

COMIDAS (SÁBADO Y DOMINGO)

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

CENAS (VIERNES Y SÁBADO)

- Pastel de caza
- Repollo relleno de corzo
- Jabalí al vino tinto con patatinos.
- Escalopines de venao al Cabrales.
- Postres caseros a elegir.

BAR RESTAURANTE LA VEGA (LO DE PELAYO)

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

Fin de semana del 9, 10 y 11

CENAS (VIERNES Y SÁBADOS)

- Aperitivo: Pastel de caza sobre mermelada de tomate y pasas.
- Patatas rellenas de jabalí o Sopa de hígado.
- Escalopines de venáu al Cabrales / Pimientos rellenos de corzo / Tacos de jabalí con guarnición de setas.
- Postres caseros a elegir.

COMIDAS (SÁBADO Y DOMINGO)

- Aperitivo: Pastel de caza sobre mermelada de tomate y pasas.
- Ensalada templada de perdiz con frutos secos y vinagreta de frutas / Fabes con jabalí / Patatinos con jabalí estilo "LA VEGA".
- Venáu estofado con champiñones / Jabalí a la cazadora / Escalopines de venáu con Cabrales.
- Postre: Postres caseros a elegir.

TAPAS

CASA MARTA (Valles) S : 615 35 48 05

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

PINCHOS Y DEGUSTACIONES

POSADA DE BARRO

CAFÉ MUSICAL FRESH (Del Matu al Platu)



Ayuntamiento de Piloña



30 Jornadas Gastronómicas de la Caza 2018



Piloña

9,10,11,16,17 y 18 Febrero

Inés Corral
FOTOGRAFOS