

Fabada y callos, platos de cuchara para el invierno



Por fin llega el frío y para los asturianos no hay nada que nos apetezca más que una exquisita fabada o un buen plato de callos para pasar el invierno. Platos de cuchara para entrar en calor, y también en contacto con nuestras tradiciones gastronómicas más arraigadas. La fabada se convierte en la estrella de los menús; y los callos "*piquiños, picantinos y pegañosos*" hacen las delicias de los que acuden a las sidrerías para degustar estos guisos acompañados de un refrescante culín de sidra.

Sidrería El Hórreo



TESTU Y SEMEYA A. REY

La sidrería **El Hórreo**, en **La Pola Llaviana**, ofrece a quienes la visitan una carta muy variada en la que el denominador común es la materia prima de calidad. Sus dueños, Sandra Fernández y Rafael González, quienes la regentan desde hace dos años, apuestan sin duda por la garantía de lo conocido: las carnes provienen de la ganadería familiar y los embutidos son traídos directamente desde la famosa dehesa extremeña. Las recetas más tradicionales, como la fabada o los callos, son uno de sus puntos fuertes, así como la especialidad de la casa: el cochinillo ibérico al horno. También realizan cordero, cochinillo y costillas a la estaca. Todo ello en una sidrería coqueta, con un amplio comedor y una carpa infantil. Apuestan también por uno de los productos con más demanda: el cachopo. Preparan una gran variedad: desde el cachopo especial de la casa, uno de los platos estrella, hasta el más solicitado, el de jamón ibérico y queso de cabra. Sandra y Rafael abren a diario ofertando un amplio menú del día, así como menús especiales los fines de semana. El Hórreo, al lado del río Nalón, es sin duda un lugar perfecto para disfrutar de las más emblemáticas recetas de nuestra gastronomía, acompañadas cómo no de sidra, en este caso del llagar **Peñón**.

SIDRERÍA EL HÓRREO. PUERTU PAYARES, 21. LA POLA LLAVIANA.

T. 984 498 165

Sidrería Campomanes



TESTU E. URQUIOLA, SEMEYA LARA FLÓREZ

Los clientes son lo primordial. En este pilar se cimienta la sidrería Campomanes. Alicia Gutiérrez y Adrian Egüen, madre e hijo, presumen de contar con una “clientela selecta”. Desde hace dos años la miman en su céntrico local ubicado en Villaviciosa. Por su parte, los comensales no solo agradecen su atención; también su cocina tradicional. En especial la fabada, que pueden degustar de menú todos los días del año. “Les fabes son las de toda la vida, como de mi güela” explica Alicia y detalla que, por ejemplo, utiliza azafrán para cocinarla, nada de colorantes. Una muestra de su afán por escoger los ingredientes de sus platos que son cien por cien naturales, y por supuesto, asturianos. El cachopo, los chipirones, los calamares frescos, los postres caseros y los callos son sumamente demandados. Mención especial para estos últimos. Llevan jamón y van “muy cortadinos, muy fininos”. El picante es al gusto del comensal, porque al plato lo acompaña un aceite macerado por la casa para complacer el grado de picor de cualquier paladar. La sidra, **JR**, es la preferida de los parroquianos. “Queremos que se sientan en casa” afirman los propietarios a quienes les crece la familia, porque quien va por vez primera, siempre vuelve.

SIDRERÍA CAMPOMANES. GENERAL CAMPOMANES, 1. VILLAVICIOSA T. 984 198 840

Sidrería La Xuanina



TESTU E. URQUIOLA. SEMEYA LARA

Con caras de sorpresa, de asombro y de impaciencia por meter cuchara. Así dejan en La Xuanina a sus clientes cuando ven la fabada que ofrecen sus propietarios, Alina Zainea y José Antonio Alonso. Y es que las presentaciones de los platos en esta sidrería son ya famosas en Xixón. A las parrilladas servidas en una madreñoña, hórreo o en la llamada “espada de Pelayo”, se les suma esta fabada dentro de un pan de Taramundi. “Una mezcla de tradiciones centenarias” señala la hostelera. Porque el pan es parte esencial del guiso. Traído de la panadería La Nueva, en Taramundi, se realiza en uno de los últimos hornos de leña del occidente asturiano. Está elaborado con harina de trigo y de centeno; y procesado con fermento, no con levadura. Esto, aunado a su cocción a fuego lento, le da la textura y sabor que solo tiene el pan artesano. Tradición e innovación a muy buen precio. Por 16 €, el menú de domingo incluye tres platos -el segundo es la fabada-, postre y bebida. **Trabanco, Viuda de Angelón y Llagar de Fozana**, de Fanjul, es la sidra que podemos degustar. Pero no es necesario esperar al domingo, la fabada también está en carta para que en La Xuanina nadie se quede sin decir: itoma pan y moja!

SIDRERÍA LA XUANINA. PABLO IGLESIAS, 21. XIXÓN.

T. 985 332 323

Sidrería El Mercáu



TESTU A. REY. SEMEYA LARA FLÓREZ

Uno de los restaurantes más famosos de La Pola Llaviana es la sidrería El Mercáu, regentada por Mónica Suárez desde hace más de ocho años, quien está siempre dispuesta a preparar lo que le pidan, en su casa se cocina de todo. Con su madre Manolita, cocinera de toda la vida, al mando de los fogones, el restaurante ofrece platos de mucha calidad, destacando como plato estrella los callos, que atraen a numerosos clientes. Los productos que utiliza esta coqueta sidrería son todos de la zona, las raciones son abundantes y los precios muy asequibles. Además de tener en carta las tapas de siempre (bravas, chipirones, escalopines, ibéricos, etc), ofrecen una gran variedad de carnes de caza: jabalí, rebecco, corzo, perdiz... En cuanto a la sidra, se escancia con mimo **Viuda de Angelón** y **Prau Morga**. El menú tiene un precio de ocho euros tanto a diario como fines de semana y días festivos. También preparan corderos y criollos a la estaca por encargo. Entre sus especialidades destacan, a parte de los callos ya nombrados, la fabada, los tortos al Cabrales, el pulpo amariscado y la tarta de la abuela. Situado al lado del mercado de ganado, cuenta con un amplio aparcamiento y un ambiente siempre agradable.

SIDRERÍA EL MERCÁU. EL MERCÁU. LA POLA LLAVIANA

T. 627 415 341

Sidrería El Yantar de Bode



TESTU Y SEMEYA A. REY

El Yantar de Bode, situado en El Berrón, lleva algo más de un año ofreciendo su mejores platos a todo el que pase por allí. Además de la sala principal, cuenta con dos amplios comedores, uno de ellos con un gran proyector en el que poder disfrutar del mejor deporte. También un servicio muy apreciado, una sala de juegos para los más pequeños decorada con mucho mimo y llena de entretenimientos. Cuidando todo al detalle, su dueño, Jonathan Bode, elabora unos fantásticos callos y una fabada espectacular desde que abrió sus puertas en diciembre de 2014. Ofrece menú a diario y en los días festivos. Además también lo prepara por encargo, tanto el menú como cualquier plato de la carta. Entre su amplia carta destaca el lacón a la gallega, la paletilla de lechazo asada, una gran variedad de pescados al horno, el arroz con bugre, el arroz negro con ali-oli gratinado o el cabrito guisado con patatinos, todo regado con **Sidra Fran**. Cuenta también con varios cachopos, destacando el de la casa, crujientes de queso de cabra o de pollo al curry y numerosas ensaladas. Una cocina muy variada en la que encontrar tanto los tradicionales platos asturianos como una amplia oferta con un toque más moderno.

SIDRERÍA EL YANTAR DE BODE. AV. BUENAVISTA, 9 EL BERRÓN. SIERU T. 984 294 710