

La parrilla tiene otro sabor



Con calor o sin él, la parrilla es la reina del verano. El sabor que aportan las brasas a la carne es simplemente espectacular, y si están acompañadas de una buena sidra, y en un ambiente tan grato como en los que aquí os reseñamos, entonces podemos decir que la perfección existe.



Calidad y sabores auténticos

SIDRERÍA SIEMPRE OTERO. Uviéu

La parrilla de la sidrería Otero es una de las pocas que quedan con gas, en lugar de utilizar madera y carbón. De esta manera, la carne conserva su sabor natural y no se impregna de los aromas de la madera, la brasa o el hollín.

Desde el entrecot hasta el solomillo de cerdo, pasando por el lacón braseado, las costillas de ternera o un excelente chorizo criollo con crujientes patatas, esta pa-

Sidrería Siempre Otero

Dirección: San Melchor García Sampedro. Uviéu

T. 984 08 23 96

rrilla gaucha huye de las carnes baratas y apuesta por la excelencia. Su propietario se asegura personalmente de que todo marcha a la perfección, contribuyendo a la creación de una atmósfera cálida y familiar.



Fusión de sabores y calidad

CASA RAMÓN, SIDRERÍA PARRILLA. Xixón

Casa Ramón destaca por la insuperable calidad de sus ingredientes. Sus parrilladas se han hecho famosas gracias a su corte especial de bife argentino, la jugosa carne roja y el exquisito pescado fresco que ofrece.

Casa Ramón ha ganado un merecido reconocimiento, tanto por sus carnes como por la abundancia de sus platos a un precio insuperable. Los clientes han elogiado este lugar con excelentes reseñas, y no es para sor-

SIDRERÍA CASA RAMÓN

Dirección: Manuel Junquera, 15. Xixón

T. 643 14 96 47

prenderse. Si aún no has tenido el placer de probarlo, te invitamos a que lo hagas. Permítete disfrutar de una experiencia culinaria inigualable que despertará todos tus sentidos. ¡No te arrepentirás!



Donde la excelencia se traslada a la parrilla

LOS CORZOS, RESTAURANTE. Uviéu

Los Corzos es un restaurante que trabaja con 6/7 tipos de cortes exquisitos, desde chuletón de distintas razas hasta cochinillo, lechazo o costilla de Angus americano, sin olvidar su selección de grandes pescados.

Lo que distingue a esta parrilla es su compromiso de alcanzar el nivel de excelencia que normalmente se encuentra en una carta de alta categoría. El trato amable y profesional de sus camareros es otro de sus sellos

RESTAURANTE LOS CORZOS

Dirección: Los Corzos 5. La Manxoya. Uviéu
T. 985 21 97 43

distintivos y le ha hecho ganarse una fiel clientela. Además, dispone de unas instalaciones acogedoras y la opción de disfrutar de sus platos al aire libre en su zona ajardinada.



Parrilla excelente en plena naturaleza

LA CASONA DE CERDEÑO. Uviéu

La Casona de Cerdeño te ofrece carnes de calidad suprema, desde el lechazo de Castilla hasta el cordero a la estaca, pasando por el chuletón de vaca con 30 días de maduración. Además, no podemos olvidar el pescado del Cantábrico a la brasa, que deleitará incluso a los paladares más exigentes.

Pero la magia de La Casona de Cerdeño no se limita solo a su gastronomía. Su ubicación en plena naturaleza añade un encanto especial a la experiencia. Disfru-

LA CASONA DE CERDEÑO

Dirección: Les Peñes 2, Cerdeño. Uviéu

T. 985 11 63 03

tarás aún más de los sabores en su agradable terraza rodeada de árboles y junto al río, creando un ambiente relajado y sereno que te invita a desconectar del mundo exterior.



La vitalidad al servicio de la parrilla

CASA PEPÓN, SIDRERÍA PARRILLA. Uviéu

Con cocineros con 20 años de experiencia, las parrillas de Casa Pepón cautivarán a los paladares más exigentes. El propietario de Casa Pepón es un verdadero apasionado de la parrilla, y esto se refleja en cada bocado.

Las carnes, provenientes de proveedores de confianza, son seleccionadas cuidadosamente para garantizar una calidad excepcional. Desde el jugoso criollo hasta las deliciosas parrilladas de verduras, cada plato se pre-

SIDRERÍA PARRILLA CASA PEPÓN

Dirección: Gozón 14. Uviéu

T. 984 51 37 95

para con esmero y dedicación. El servicio es amable y profesional y sus precios son tan atractivos como sus sabores. La pasión con la que trabajan dejará huella en tu corazón y en tu estómago.



Festín de sabores y atención excepcional

ANTONIO I, SIDRERÍA PARRILLA. Xixón

La Parrilla Antonio I es un verdadero templo culinario, que destaca por su atención al cliente, la calidad de la carne y el mimo con el que preparan sus parrillas de cerdo, ternera, vacuno mayor, Angus o lechazo.

Además, su fama también se extiende a los pescados a la parrilla, como el bacalao y el bonito fresco. También son expertos en preparar pescados en diversas recetas tradicionales, como a la cazuela.

SIDRERÍA PARRILLA ANTONIO I

Dirección: Roncal I. Xixón

T. 985 15 49 73

El local cuenta con amplios y acogedores salones, con capacidad para unas 250 personas sentadas. Esto lo convierte en el lugar ideal para organizar comidas de negocios, reuniones de grupos o tradicionales espichas asturianas.