

# MESAS DE ASTURIAS

---

EXCELENCIA GASTRONÓMICA

---

---

PRINCIPADO DE ASTURIAS | ESPAÑA

PRINCIPALITY OF ASTURIAS | SPAIN








**MESAS de  
ASTURIAS**

**EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA**



**Principáu  
d'Asturies**

**Asturias**  **paraíso natural**

# Mesas de Asturias

## EXCELENCIA GASTRONÓMICA

---

*“Mesas de Asturias”-Excelencia Gastronómica- es la llama que nunca se apaga en la ilusión constante por mejorar y por ofrecer lo mejor de lo mejor de la cocina asturiana.*

Son muchas las sensaciones que Asturias transmite en una mirada, en un momento, en un viaje, o en una vida, pero si alguna es lo suficientemente sabrosa como para repetirla una y otra vez es la culinaria.

Los fogones asturianos, y su traducción más inmediata en forma de plato, mesa y mantel tienen merecida fama de prodigiosos por varias razones: por su lealtad a la tradición, por su creatividad a raudales, por su calidez, por su cercanía, por su filosofía basada en la despensa natural más asturiana, por su delicadeza, y por un sentido familiar y amigable en la relación con la clientela.

“Mesas de Asturias”-Excelencia Gastronómica- encarna a la perfección todas las admiradas cualidades de la cocina asturiana, y nace y crece con vocación de excelencia culinaria en el más amplio sentido del término. Sus integrantes destacan por una más que demostrada capacidad para combinar la personalidad de la cocina de autor con las más ancestrales tradicionales, teniendo siempre como telón de fondo la buena reputación de los productos asturianos, tanto de la tierra, como del bosque o de la mar.

Dejarse envolver por el calor de la gastronomía asturiana, es disfrutar con mayúsculas y con los cinco sentidos de un instante que se condimenta a fuego lento y que se queda grabado como una de esas experiencias que siempre se quieren volver a vivir.



## GASTRONOMIC EXCELLENCE

---

*“Mesas de Asturias” –Gastronomic Excellence– is the flame that never burns out in the constant illusion to improve and offer the best of the best of Asturian cooking.*

*Asturias conveys many sensations in one look, moment, journey, or lifetime, but if any of them is sufficiently tasty to repeat it over and over again, it is the culinary one.*

*The Asturian stoves, and their most immediate translation in the form of a plate, table and tablecloth have deserved fame from prodigious individuals for several reasons: for their loyalty to tradition, their abundant creativity, their quality, their closeness, their philosophy based on the most Asturian natural larder, their delicacy and their familiar and friendly regard in their relationship with the clientele.*

*“Mesas de Asturias”–Gastronomic Excellence– embodies to perfection all the admirable qualities of Asturian cuisine,*

*and it emerges and grows with culinary excellence in the fullest sense of the word. Its members stand out because of their more than demonstrated ability to combine the personality of the signature cuisine with the oldest traditions, always with the backdrop of the good reputation of Asturian products, from the earth as well as the forest and the sea.*

*Letting yourself be wrapped in the warmth of Asturian Gastronomy is to enjoy with a capital E and with all five senses, a moment that is seasoned on a low heat and that stays imprinted in your mind like one of those experiences that you always want to go back to.*



## ÍNDICE / INDEX

---

1. Blanco 10
2. Villa Blanca 11
3. Al Son del Indiano 12
4. Casa Zoilo 13
5. Real Balneario 14
6. Éleonore 15
7. Arraigo 16
8. Casa Fermín 17
9. Del Arco 18
10. El Mono que Lee 19
11. La Tabernilla de Oviedo 20
12. Pedro Martino 21
13. Scanda 22
14. Roble by Jairo Rodríguez 23
15. El Cenador del Azul 24
16. Casa Adela 25
17. Casa Telva 26
18. La Ferrada 27
19. Casa Belarmino 28
20. Casa Gerardo 29
21. Abarike 30
22. Ciudadela 31
23. La Pondala 32
24. Mamáguaja 33
25. V. Crespo 34
26. Zascandil 35
27. The Green - Artiem Asturias 36
28. El Balcón de Torazo 37
29. Eutimio 38
30. Tella 39
31. Palacio de Cutre 40
32. Puebloastur 41
33. El Corral del Indianu 42
34. Los Arcos 43
35. Quince Nudos 44



## *Asturias es Cocina de Paisaje*

Esta riqueza convierte a la región en un territorio gastronómico en el que los productos procedentes del mar, la montaña y la huerta, conviven entre la tradición y la vanguardia de nuestro recetario. El respeto por la materia prima es un legado de nuestros antepasados: costumbres heredadas entre generaciones que surgieron al calor de las cocinas de leña y carbón.

Recorrer Asturias es observar el contraste de las playas del litoral con el verde de los montes, es descubrir la belleza de cada pueblo, que se revela y cobra sentido a través de las gentes que se enorgullecen de su tierra. La misma tierra que nos brinda la grandiosidad de los pescados del Mar Cantábrico, la sencillez de los vegetales de temporada y la calidad de las carnes procedentes de ganaderías sostenibles que habitan los valles.



*Cocina de Paisaje es la forma de descubrir nuestra tierra a través de sus platos, una manera imprescindible de enamorarte de Asturias y de su gastronomía.*



# *Asturias is Landscape Cuisine*

*Thanks to this wealth, local ingredients from the sea, the mountains and the market garden can be found in the most traditional and the most avant-garde dishes. Respect for the raw material is a legacy of our ancestors: customs inherited from generations that emerged in the heat of wood and charcoal-fired ovens.*

*Asturias enchants visitors with the contrast between its golden beaches and green mountains, where the beauty of each village is revealed and made meaningful by a people who are proud of their land. This same land offers the wild grandeur of fish from the Cantabrian Sea, the simplicity of seasonal vegetables, and the quality of meat from sustainable farms in its the valleys.*



*Landscape Cuisine is a way to discover our land through its dishes, and fall in love with Asturias and everything its cuisine can offer.*



Porque el cocinero asturiano defiende el producto de cercanía y kilómetro cero, trabaja con los productos frescos de la tierra, pero no tiene miedo de incorporar aliños o guarniciones lejanas si le viene bien al plato, sobre todo las nuevas generaciones.

En las cartas asturianas no pueden faltar la fabada, el pote, el “pitu caleya”, el cachopo de Ternera Asturiana y, desde hace algún tiempo y tras superar el riesgo de extinción, el “gochu asturcelta”, la “oveya xalda” o la “pita pinta”. Pero esa diversidad de la que hablamos permite que en el centro de la geografía asturiana abunden las cebollas rellenas y los callos, en el Oriente el “emberzáu” y las verdinas, o en el Occidente el “chosco”, conformando un panorama tan succulento como sabroso. Con lo que lo recomendable es recorrer Asturias, disfrutar de cada rincón y de sus viandas típicas.

Reinan también los quesos, que ya suman la friolera cantidad de 50 tipos diferentes, y los productos del mar, cambiantes cada temporada. Los reyes del invierno, los “oricios” (erizos de mar), dejan paso en primavera al centollo, que a su vez cede el trono al bonito y al bogavante en verano, que reciben el relevo de la angula cuando avanza el otoño.

Todo lo que comemos lo regamos con Sidra de Asturias o Vinos de Cangas. Así es la gastronomía de Asturias, rica y diversa, tradicional y vanguardista, con personalidad y discurso propio... posiblemente una de las despensas más completas e interesantes de España.



*Because Asturian chefs champion the nearby, zero-kilometre product, they work with fresh products from the region but they are not afraid to incorporate seasonings or garnishes from far-off lands if they go well with the dish, above all among the younger generation.*

*On Asturian menus, the dishes that never fail to appear are “fabada” (bean stew), “pote” (stew), “pitu de caleya” (free-range chicken stew), “cachopo” (breaded fillets) and for a long time now, after overcoming the risk of extinction, “gochu asturcelta” (indigenous pig), “oveya xalda” (indigenous sheep) and “pita pinta” (indigenous hen). But this diversity that we are talking about allows the centre of the region of Asturias to abound with stuffed onion and tripe, in the East, “emberzau” (black pudding) and “verdinas” (green beans) or in the West, “chosco” (cured smoked meat), forming a panorama that is as succulent as it is tasty. Therefore, it is recommended to travel across Asturias, enjoying each corner of it and their typical foods.*

*Cheese also prevails, already totaling the trifling sum of 50 different types, and sea products which change each season. The protagonists of winter, “oricios” (sea urchins) give way in Spring to the spider crab which in turn relinquishes the starring role to the long-finned tuna and the lobster in the summer, which are relieved by the elver when Autumn advances.*

*Everything we eat, we wash down with Asturian cider or Cangas wine. This is Asturian cuisine, rich and diverse, traditional and avant-garde, with its own personality and discourse... possibly one of the most fully-stocked and interesting larders in Spain.*



1.

# Blanco

Con una larga y reconocida trayectoria, es sin duda uno de los principales focos gastronómicos del occidente asturiano. No dejes de probar su arroz con bogavante, sus pescados del Cantábrico o sus croquetas de marisco con ortiguilla de mar. Cuenta con cetárea de mariscos, varios comedores y amplio aparcamiento. Carta de vinos bien seleccionada con más de 300 referencias.

*With a long and renowned history, it is undoubtedly one of the main gastronomic focal points of western Asturias. Be sure to try their rice with lobster, their Cantabrian fish or their seafood croquettes with sea anemone. It has a seafood area, several dining rooms and ample parking. Well-selected wine list with more than 300 references.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | 33710 La Colorada. Navia

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 630 775

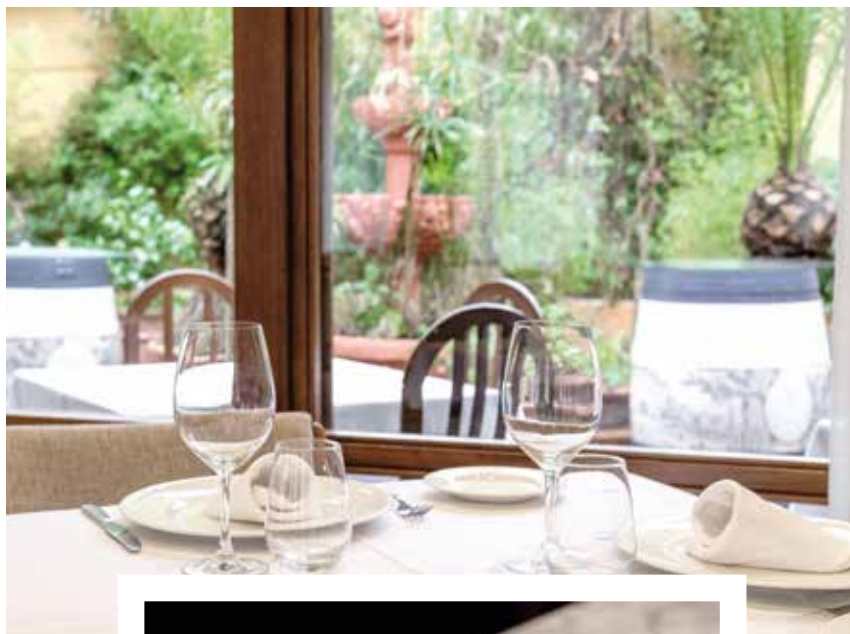
**WEB** | [www.hotelblanco.es](http://www.hotelblanco.es)

2.

# Villa Blanca

Con más de cincuenta años de historia, aquí podrás satisfacer tus deseos de adentrarte en la auténtica cocina tradicional asturiana. Desde sus menús del día, de precio muy económico, hasta su carta de guisos y platos autóctonos, se respira autenticidad. No dejéis de probar su pote y su fabada, con recetas actualizadas que permiten digestiones más llevaderas.

*With more than fifty years of history, this is the place where you can realise your dream of delving into authentic traditional Asturian cuisine. From its very inexpensive set lunch menus to its menu of stews and native dishes, this establishment exudes authenticity. Don't leave without trying the "pote" (Asturian stew) and the "fabada" (Asturian bean stew), with up-to-date recipes that allow for easier digestion.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avda. de Galicia, 25-27. 33700 Luarca/L. luarca. Valdés

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 641 035

**WEB** | [www.villablanca luarca.es](http://www.villablanca luarca.es)

3.

# Al Son del Indiano



En las entrañas de Asturias, en el bonito pueblo de Malleza, se ubica esta casona asturiana de tintes coloniales donde se puede degustar una gastronomía de inspiración francesa y alma asturiana, de las que gustan a todo el mundo. Originales croquetas de ortigas, bacalao con manos de cerdo, foie gras con manzana caramelizada... un feudo culinario comandando por Luis Rubio con casi treinta años de historia.

*In the bowels of Asturias, in the beautiful village of Malleza, this Asturian house of colonial traits is located in a place where you can taste French-inspired gastronomy with the Asturian soul so loved by all. Original nettle croquettes, cod with pigs trotters, foie gras with caramelized apple... a culinary feud at the hand of Luis Rubio with almost thirty years of history.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Pza. Conde Casares, 1. 33866 Maeza. Salas

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 835 844

**WEB** | [www.alsondelindiano.com](http://www.alsondelindiano.com)

4.

# Casa Zoilo



Más de 70 años han pasado ya desde que esta casa de comidas, al pie de la carretera, alimentara a los viajeros y caminantes con sus succulentas viandas. Dominan la caza y la casquería, presentan “les fabes” de cinco maneras diferentes, defiende la ternera asturiana más allá del cachopo, y miman los postres. ¿Qué más se puede pedir? Por ejemplo, unos pescados del Cantábrico notables, que también los tienen.

*This traditional family-run restaurant, at the foot of the road, has been feeding travellers and walkers with their succulent meats for over 70 years. They are specialists in game meats and offal, and offer “les fabes” (beans) in five different recipes. Their defence of Asturian beef goes beyond just the “cachopo” (breaded beef fillets with Iberian ham and cheese), and every one of their desserts is crafted with the utmost care. What more could you ask for? They also serve some remarkable fish of Northern Spain.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avenida del Riego, 1. 33138 Muros de Nalón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 583 277 - 985 583 332

**WEB** | [www.casazoilo.com](http://www.casazoilo.com)

5.

# Real Balneario



Aquí encontraréis una de las variedades más amplias de pescados y mariscos del país. Si se ha pescado, está en el Balneario, ya sean angulas, percebes o virreyes. Isaac Loya sabe que su cliente quiere tener opciones donde elegir y cada día consigue capturar para su restaurante las mejores piezas del Cantábrico. Si a eso sumamos un magnífico servicio de sala y unas vistas a la playa de Salinas sobresaliente no nos será difícil salir encantados de nuestra experiencia.

*Here you will find one of the most extensive ranges of fish and seafood in the country. If there's fish, you are at Balneario, be it eels, goose barnacles or alfoncinos. Isaac Loya knows that his clients want choice and every day he manages to capture the best pieces of the Northern Spain sea for his restaurant. If you add great service and outstanding views of Salinas beach you can see that it won't be difficult for you to be delighted by the experience.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Juan Sitges, 3. 33405 Salinas. Castrillón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 518 613

**WEB** | [www.realbalneario.com](http://www.realbalneario.com)



6.

# Éleonore

Ubicado en primera línea de la playa de Salinas, la pequeña sala de Éleonore sirve de nexo de unión entre su cocina (abierta al comensal) y las vistas panorámicas a la bahía. Una cocina actualizada construida desde la pastelería, especialidad de la chef, y donde se descubren nuevas técnicas que, sumadas al recetario clásico, aportan nueva perspectiva a la despensa asturiana de la que se nutre.

Además, Éleonore ofrece un servicio impecable y un ambiente único, con tan solo diez mesas.

*Located on the seafront promenade behind Salinas beach, the small dining room at Éleonore serves as a link between its kitchen (open to customers) and the panoramic views of the bay. The cuisine is modern, and built around the chef's speciality – pastries. This is a place where new techniques are discovered that when added to the classic recipe book, offer a new look at Asturian gastronomy. In addition, Éleonore offers impeccable service and a cosy atmosphere, with only ten tables.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Pablo Laloux, 13. 33405 Salinas. Castrillón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 672 427 070

**WEB** | [www.eleonoresalinas.com](http://www.eleonoresalinas.com)

7.

# Arraigo



Arraigo combina la esencia de la cocina tradicional asturiana con un enfoque innovador, destacándose por su compromiso con los productos locales y de temporada, muchos de ellos cultivados en su propia huerta. Al mando, el chef Ángel Martínez de Marigorta y el jefe de sala Omar García crean una experiencia gastronómica memorable en un ambiente cálido y acogedor. Entre sus especialidades destacan la exquisita albóndiga de centollo y la costilla de gochu asturcelta, imperdibles.

*Arraigo blends the soul of traditional Asturian cuisine with a modern twist, shining through its dedication to local, seasonal ingredients—many harvested straight from its own garden. At the helm, chef Ángel Martínez de Marigorta and head waiter Omar García create an unforgettable dining experience in a warm and welcoming atmosphere. Among its specialties are the exquisite spider crab meatball and the gochu asturcelta rib, true must-tries.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avenida Oviedo, 19. 33424 Posada. Llanera

**CONTACTO / CONTACT** | T. 984 183 517

**WEB** | [www.arraigorestaurante.com](http://www.arraigorestaurante.com)

8.

# Casa Fermín



Es uno de los comedores más elegantes de la capital del Principado, con un futuro garantizado al contar con la tercera generación, Guillermo, plenamente integrado en la cocina. Su madre, María Jesús, dirige con maestría y prudencia una sala en la que la orquesta suena coordinada y melódica. En cocina, su padre Luis Alberto ejerce de patrón de un barco en el que solo se pescan materias primas de excelente calidad. Aquí lo importante es el producto y su respeto.

*This is one of the most elegant dining rooms in the capital of the Principality, with a future guaranteed by the presence of the third generation, Guillermo, who is already an integral part of the kitchen. His mother, María Jesús, masterfully and prudently leads a room in which the orchestral sounds are coordinated and melodic. In the kitchen, his father Luis Alberto is the captain of a ship in which only fresh ingredients of excellent quality are caught. Here, the important things are the product, and respect for that product.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | San Francisco, 8. 33003 Oviedo/Uviéu

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 216 452

**WEB** | [www.casafermin.com](http://www.casafermin.com)

9.

# Del Arco

Distinguido con numerosos premios, su comedor es de los más señoriales de Oviedo/Uviéu. Mantienen un escrupuloso respeto por el cliente, epicentro de todo lo que sucede en la sala. Prueba su salpicón de bogavante, sus colas de cigala o los pescados del Cantábrico. Es un restaurante que destila elegancia por los cuatro costados, acompañado por una buena carta de vinos a precios contenidos.

*Distinguished with numerous awards, its dining room is one of Oviedo/Uviéu's most stately. They show scrupulous respect for the clientele, who are considered to be at the epicentre of everything that happens in the room. Try their "salpicón de bogavante" (lobster salad), their langoustine tails or their fish of Northern Spain. This is a restaurant that exudes elegance from every direction, accompanied by a good wine list at reasonable prices.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Pza. de América, 6 (Esq. General Zubillaga). 33005 Oviedo/Uviéu

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 255 522 - 985 255 544

**WEB** | [www.delarco.com](http://www.delarco.com)

10.

# El Mono que Lee



En el corazón del Casco Antiguo de la capital del Principado, este encantador restaurante cautiva con su atmósfera acogedora. Ideal para cenas románticas o encuentros entre amigos, en este local siempre te sentirás como en casa. Un firme compromiso hacia los ingredientes de calidad y una gran pasión por el buen hacer, son dos de sus señas de identidad.

*In the heart of the Old Town of the Principality's capital, this charming restaurant enthral guests with its cosy atmosphere. Ideal for romantic dinners or get-togethers with friends, you'll always feel at home in this place. A firm commitment to quality ingredients and a great passion for good cooking are two of its hallmarks.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Plaza del Riego, 3. 33003 Oviedo/Uviéu

**CONTACTO / CONTACT** | T. 984 840 707 / 684 623 275

**WEB** | [www.elmonoquelee.es](http://www.elmonoquelee.es)

11.

# La Tabernilla de Oviedo



Ubicado en el barrio de La Argañosa, La Tabernilla es un referente de la cocina asturiana tradicional, elaborada con productos de proximidad y pasión. Parada clave para peregrinos del Camino Primitivo de Santiago ofrece los sabores de antaño en un ambiente acogedor. Su esencia culinaria destaca gracias a Lucía Fernández, experta guisandera, cuyos guisos, potajes y asados tradicionales, como la fabada o el pote de berzas, enamoran a sus comensales.

*Located in the neighbourhood of La Argañosa, La Tabernilla is a benchmark for traditional Asturian cuisine, prepared with local products and passion. A key stop for pilgrims on the Original Camino de Santiago, it offers up the flavours of yesteryear in a welcoming atmosphere. Its culinary essence stands out thanks to Lucía Fernández, an expert stew-maker, whose traditional stews, soups and roasts, such as fabada (bean stew) or pote de berzas (cabbage soup), woo her diners.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Tomás Crespo Frígilis, 6 - Bajo. 33013 Oviedo/Uviéu

**CONTACTO / CONTACT** | T. 636 560 424

12.

# Pedro Martino

En un espectacular marco, rodeado de montañas y colgado sobre el Río Nalón, podrás disfrutar de su cocina muy vinculada con su entorno; una visión muy personal de la tradición asturiana. Pedro Martino Restaurante es un punto gastronómico neludible para disfrutar y conocer la enorme riqueza culinaria que atesora Asturias. En él se ofrece una experiencia gastronómica completa que profundiza en nuestras raíces, desde una perspectiva actual.

*In a spectacular setting, surrounded by mountains and perched on the River Nalón, you can enjoy a cuisine that is deeply interlinked to its environment; a highly personal vision of the Asturian tradition. Pedro Martino Restaurant is a gastronomic haven where you can savour and discover the enormous culinary wealth that Asturias has to offer. It offers a full gastronomic experience that delves deep into our roots, from a contemporary perspective.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | La Rienda, 14. 33174 Caces. Oviedo

**CONTACTO / CONTACT** | T. 684 603 384

**WEB** | [www.pedromartino.com](http://www.pedromartino.com)

13.

# Scanda



Cocina tradicional con especial atención a su puesta en escena y producto de temporada en un salón muy especial y con mucha personalidad donde se ofrece un servicio de gran calidad. Este restaurante está ubicado en lo que fue el “casino” del Gran Hotel de Las Caldas que data de finales del siglo XIX y principios del siglo XX y conserva algunos elementos originales como es la baldosa hidráulica del suelo.

*Traditional cuisine is celebrated here with a focus on seasonal ingredients and thoughtful presentation, all enjoyed in a distinctive dining room full of character and complemented by top-notch service. This restaurant is located in what used to be the “casino” of the Gran Hotel de Las Caldas, which dates back to the late 19th and early 20th century and which preserves some original elements such as the hydraulic tiles.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Las Caldas Villa Termal. 33174 Les Caldes. Oviedo

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 798 765

**WEB** | [www.granhotellascalas.com/es/restaurantes](http://www.granhotellascalas.com/es/restaurantes)



14.

# Roble by Jairo Rodríguez

Es una de las últimas incorporaciones a la marca de calidad “Mesas de Asturias”. Jairo Rodríguez ofrece en Lena, puerta de entrada a Asturias, su visión más personal de la gastronomía asturiana. Gambas, roast beef, cochinillo... y unos postres para chuparse los dedos. Trato personalizado que contribuye a la buena sensación general. Carta de vinos pequeña pero escogida.

*This is one of the most recent additions to the quality brand “Mesas de Asturias”. In Lena, the gateway to Asturias, Jairo Rodríguez offers his most personal take on Asturian gastronomy. Prawns, roast beef, “cochinillo” (suckling pig)... and some indescribably delicious desserts. The personal treatment also contributes to the general good feeling. And a small but select wine list.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Robledo, 21 - B. 33630 La Pola. Lena

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 492 462

15.

# El Cenador del Azul

Lleva años como referencia de la comarca del Caudal, basándose siempre en un recetario tradicional actualizado, acompañado de un trato exquisito en sala. La mano de Ana Fé en la cocina permite disfrutar de platos gustosos, de los de toma pan y moja, pero con presentaciones cuidadas y sabores naturales, sin artificios. José Luis asesora en materia vinícola con maestría a la par que prudencia, siempre pensando en los gustos y debilidades del cliente.

*This restaurant has been a reference in the Caudal region for years, always based on an updated traditional cookbook, accompanied by exquisite treatment while dining. Ana Fé's hand in the kitchen allows you to enjoy delicious, no frills "toma pan y moja" ('mop up with bread') dishes, with well-kept presentations and natural flavours. José Luis is there to advise on all things wine with mastery as well as prudence, always taking the likes and dislikes of the client into account.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Aller, 51. 33600 Mieres del Camín. Mieres

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 461 814

16.

# Casa Adela

En plena zona minera e industrial encontramos esta casa de comidas ubicada en un bonito chalet, donde disfrutar de guisos y platos tradicionales elaborados con mimo por Adela, su propietaria. Un “must” son sus tortos de maíz, ya sean con foie o con picadillo, las cebollas rellenas y la verdura con almejas. Si hace buen tiempo suma puntos comer en la terraza debajo del hórreo, toda una experiencia.

*In the middle of the mining and industrial zone we find this food house, located in a beautiful villa, where you can enjoy traditional dishes and stews made with love by Adela, its owner. Its “tortos de maíz” (fried corn flour bread), whether with foie or with “picadillo” (minced meat, usually beef, and tomatoes), their stuffed onions, and vegetables with clams are all a must. If the weather is nice, you can give it extra points for being able to eat on the terrace under the “hórreo” (granary), it’s a real experience.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Las Escuelas. 33934 Lada. Langreo

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 697 392

**WEB** | [www.restaurantecasaadela.com](http://www.restaurantecasaadela.com)

17.

# Casa Telva

A medio camino entre Oviedo/Uviéu y Gijón/Xixón, las guisanderas Yvonne Corral y Sara López, madre e hija respectivamente, siguen elaborando unos callos, “cabritu” y cebollas rellenas para chuparse los dedos, junto con otras viandas del recetario tradicional asturiano. Su casa en mitad de la zona rural, con terraza y un prado ideal para pasear y respirar aire puro, recomienda una visita pausada y sin prisa. Aquí estarás lejos del mundanal ruido.

*Halfway between Oviedo/Uviéu and Gijón/Xixón, the masters of stews Yvonne Corral and Sara López, mother and daughter respectively, continue to bring us “callos” (tripe), “cabritu” (Asturian meat and potato stew) and stuffed onions so good you’ll be licking your fingers by the end, along with other meats from traditional Asturian cuisine. Their home in the middle of a rural area, with a terrace and an idyllic meadow for taking walks and breathing fresh air, is a highly recommended leisurely visit. Here you will be able to get away from mundane daily noise.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Lliceñes, 4. 33938 Valdesoto. Siero

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 735 881 - 607 711 378

**WEB** | [www.casatelva.com](http://www.casatelva.com)

18.

# La Ferrada



En unas antiguas caballerizas, nació este restaurante que cuenta con cuatro acogedores comedores. Platos de cuchara, productos de mercado, succulentos postres, mucho mimo en la cocina para lograr que los comensales disfruten de la gastronomía asturiana a unos precios contenidos. Carta de vinos bien seleccionada y una terraza con parrillas para los días de verano.

*In a former stables, this restaurant was born with four cosy dining rooms. Dishes for eating with a spoon, market products, mouth-watering desserts, much love and care in the kitchen to ensure that diners enjoy Asturian cuisine at affordable prices. They also have a well-selected wine list and a terrace with a barbecue for the summer months.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avenida de la Belga. 33180 Noreña

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 743 752

**WEB** | [www.restaurantelaFerrada.com](http://www.restaurantelaFerrada.com)

19.

# Casa Belarmino



Es un bar tienda de los de antes, pero con instalaciones y servicio de los de ahora. Ramona y Juan Luis han sabido qué hay que preservar y qué se debe actualizar en esta casa con más de noventa años de historia. Algunos de sus platos memorables son las croquetas, consideradas entre las mejores de España, el arroz con “pitu” (pollo), el bombón cremoso de callos y en verano el fantástico rollo de bonito.

*This is a traditional “bar-tienda” (traditional local bar with grocer’s shop), but with up-to-date facilities and services. Ramona and Juan Luis knew exactly what needed to be preserved and what needed to be updated in this house that contains more than ninety years of history. Some of its most memorable dishes are the croquettes, considered among the best in Spain, pitu rice (chicken), their creamy tripe dish and in summer the fantastic longfin tuna meat roll.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | 33449 Mazaneda. Gozón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 880 807

**WEB** | [www.casabelarmino.es](http://www.casabelarmino.es)

20.

# Casa Gerardo

Este centenario restaurante sigue en la primera fila de la creatividad gastronómica. Si Pedro Morán fue pionero en la renovación de la gastronomía asturiana, su hijo Marcos ha elevado a los altares productos como el salmonete, la quisquilla o el aparentemente sencillo cogollo. Pero como son personas inteligentes, tanto en la carta como en sus menús degustación siguen presentes su popular fabada y el archiconocido arroz con leche. Todo un placer para los sentidos en una casa de piedra al pie de la carretera.

*This hundred-year-old restaurant continues to be at forefront of gastronomic creativity. If Pedro Morán was a pioneer in the revival of Asturian gastronomy, his son Marcos has resurrected products such as striped red mullet, shrimp and the deceptively simple lettuce. But as intelligent people, the ever popular “fabada” (Asturian bean stew) and the very well-known “arroz con leche” (rice pudding) both remain on the à la carte selection and on the taster menu. A pleasure for the senses in a stone house at the foot of the road.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Ctra. AS-19, km 9. 33438 Priendes. Carreño

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 887 797

**WEB** | [www.restaurantecasagerardo.es](http://www.restaurantecasagerardo.es)

21.

# Abarike



En esta marisquería de autor la sostenibilidad y la calidad del producto se unen a la visión especial y desenfadada de la chef Lara Roguez. Una experiencia cercana y única, con showcooking y un menú cuidadosamente diseñado que celebra la riqueza del mar, explorando las categorías más selectas de pescados y mariscos. Ya sea en su barra gastronómica o en su acogedor comedor, cada rincón invita a saborear la magia del Cantábrico con un toque contemporáneo y desenfadado.

*This signature seafood restaurant brings together sustainability and exceptional quality, all elevated by Chef Lara Roguez's unique and relaxed culinary vision. An up-close and unique experience, with showcooking and a carefully designed menu that celebrates the richness of the sea, exploring the most select categories of fish and seafood. Whether in its gastronomic bar or in its cosy dining room, every corner invites you to experience the magic of the Bay of Biscay, infused with a modern and relaxed vibe.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Melquiades Álvarez, 3, bajo derecha. 33201 Gijón/Xixón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 438 900

**WEB** | [www.abarike.es](http://www.abarike.es)

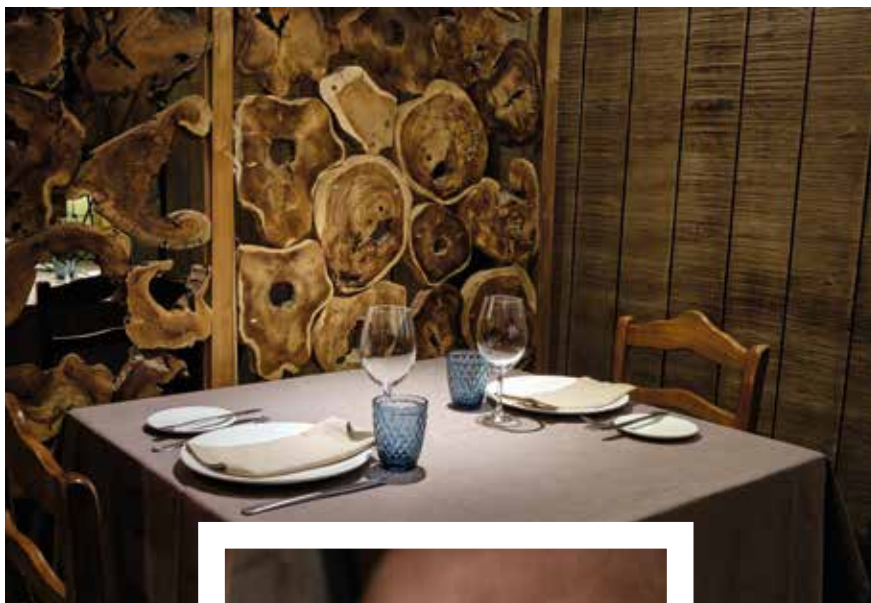


22.

# Ciudadela

En su día fue un restaurante rompedor, repleto de cuevas y cavidades en su planta inferior. El mérito es que han logrado que su decoración y concepto siga vigente hoy en día, con una barra repleta de vinos por copas y carta de tapeo, un menú del día de los más completos de la ciudad, y una carta donde los arroces, los callos y las carnes son protagonistas. Cuentan con una de las mejores salas de Asturias, que contribuye a que la visita sea muy placentera.

*It was once a groundbreaking restaurant, full of caves and cavities on its lower floor. To their credit they have chosen decor and a concept that have not become outdated, with a wine bar filled with glasses and a tapas menu. They also offer the most comprehensive set lunch menu in which in the city, and à la carte selection the rice, the "callos" (tripe) and the meats are protagonists. They have one of the best rooms in Asturias, which helps to make the visit yet more pleasant.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Capua, 7. 33201 Gijón/Xixón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 347 732

**WEB** | [www.restauranteciudadela.com](http://www.restauranteciudadela.com)

23.

# La Pondala

Camino del ciento treinta aniversario, este restaurante goza de magnífica salud y es uno de los favoritos de los empresarios y la alta sociedad gijonesa. Sus bazas, una cocina honesta, clásica, en la que destaca el “roast beef” y en temporada la menestra, santo y seña de la casa. Su terraza es la más deseada de la región en verano. Imprescindibles también sus arroces, el salpicón de mariscos y los crepes rellenos.

*Coming up to its hundred and thirtieth anniversary, this restaurant is the picture of health and is one of the favourites among business people and the high society of Gijón. Its trump card is its honest and classic cuisine, in which the roast beef stands out, along with the seasonal “menestra” (vegetable stew), the revered house specialty. In the summer time its terrace is the most desired in the region. Their rice dishes are also a must, as are their seafood salad and stuffed crepes.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avda. Dionisio Cifuentes, 58. 33203 Somió. Gijón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 361 160

**WEB** | [www.lapondala.com](http://www.lapondala.com)

24.

# Mamáguaja

Este rincón culinario rinde homenaje a los bosques asturianos, creando una atmósfera exquisita para que disfrutes de una experiencia excepcional. En la cocina se prioriza el uso de productos de temporada de alta calidad. Desde las mejores carnes y pescados hasta deliciosos mariscos, sin dejar de lado los platos tradicionales de cuchara y los arroces que capturan el color y sabor de la huerta asturiana.

*This culinary corner pays homage to the Asturian forests, creating an exquisite atmosphere for you to enjoy an exceptional experience. Priority is given in the kitchen to the use of high quality seasonal products. From the best meat and fish to delicious seafood, without ever forgetting the traditional soup and rice dishes that capture the colour and flavour of the Asturian vegetable garden.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Marqués de San Esteban, 8. 33206 Gijón/Xixón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 984 081 116

**WEB** | [www.mamaguaja.com](http://www.mamaguaja.com)

25.

# V. Crespo

Casi siempre lleno, es como un seguro de vida. Encontrarás una carta suculenta en los que no faltan arroces y pescados, guisos marineros y carnes de la zona. Recientemente remodelado, uno se encuentra como en casa. Si a eso sumamos una sala sonriente y dispuesta, el éxito está asegurado. Su propietario, Marcos Crespo, sabe como satisfacer al cliente y pone sus conocimientos con humildad en práctica todos los días.

*Almost always full, it's like life insurance. You will find a spectacular menu abundant in rice and fish, seafood stews and local meats. Recently remodelled so you'll feel right at home. Then add a cheerful and welcoming room or assured success. Its owner, Marcos Crespo, knows how to satisfy the customer and combines his knowledge with humility every single day.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Periodista Adeflor, 3. 33205 Gijón/Xixón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 347 534

**WEB** | [www.restaurantevcrespo.com](http://www.restaurantevcrespo.com)

26.

# Zascandil

José Luis Camacho es un profesional de contrastada trayectoria que ha apostado por un cambio de local, una actualización de su recetario y una propuesta vinícola diferente y atractiva. Cuenta con una barra donde disfrutar de vinos por copas acompañados de una carta divertida y económica, y un comedor en la parte posterior donde saborear pescados y mariscos del Cantábrico. Postres caseros y un servicio diligente y cercano.

*José Luis Camacho is a professional with a proven track record, who has opted for a change of scenery, an updated recipe, and a new and attractive wine selection. His new premises feature a wine bar where you can enjoy wines by the glass accompanied by a fun and affordable menu, and a dining room at the back where you can taste the seafood of Northern Spain. With homemade desserts and a diligent and close service.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Cervantes, 9. 33206 Gijón/Xixón

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 353 038

**WEB** | [www.zascandilgijon.es](http://www.zascandilgijon.es)

27.

# The Green - Artiem Asturias

Un restaurante muy especial con una propuesta gastronómica que se define en cinco palabras: local, natural, auténtica, saludable y moderna. Ofrece una cocina innovadora que fusiona tradición e innovación con un servicio cinco estrellas. Además, el huerto ecológico que lo acompaña eleva a cinco, las estrellas de un restaurante de vanguardia con vistas al jardín. Momentos inolvidables donde los mejores productos locales son protagonistas absolutos.

*A truly special restaurant with a gastronomic proposal that can be defined in five words: local, natural, authentic, healthy and modern. It serves up groundbreaking cuisine that fuses tradition and innovation with five-star service. To top it off, the organic vegetable garden elevates this avant-garde restaurant—offering stunning garden views—to a five-star culinary gem. Unforgettable moments where the best local products are the undisputable stars of the show.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | N-632, Km 59, 6. 33314 Quintueles. Villaviciosa

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 341 997

**WEB** | [www.artiemhotels.com/artiem-asturias-gijon/restauracion](http://www.artiemhotels.com/artiem-asturias-gijon/restauracion)

28.

# El Balcón de Torazo



Es un espacio para el relax. Ubicado en la Hostería de Torazo, un hotel rural con spa de magníficas vistas, es el típico sitio en el que nada puede salir mal. Su chef ejecutivo, Ramón Celorio, conoce bien su tierra y sus productos, ofreciendo platos sabrosos y reconocibles. Terraza donde disfrutar de aire puro en un entorno auténticamente rural desde un bonito pueblo entre montañas.

*This is a place of relaxation. Located in the Hostería de Torazo, a rural hotel spa with magnificent views, it epitomises a place where nothing can go wrong. Head chef Ramón Celorio knows his land and his products well, offering tasty and recognisable dishes. It boasts a terrace where you can enjoy the fresh air in a truly rural setting from a beautiful village nestled among the mountains.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Plaza de la Sienna, 1. 33310 Torazu. Cabranes

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 898 099

**WEB** | [www.hosteriadetorazo.com](http://www.hosteriadetorazo.com)

29.

# Eutimio

Ubicado en un pueblo mariner por excelencia, no es difícil adivinar que los productos del Cantábrico son parte de su esencia. Los hermanos Busta, María y Rafael, gobiernan con soltura la cocina y la sala respectivamente. Si puedes, escoge una de las mesas desde las que contemplar el mar, porque las vistas son impresionantes. Y no te pierdas tampoco sus cachopo, ganador del concurso nacional en 2017.

*Located in a seafaring village par excellence, it is not difficult to guess that products of the Northern Spain sea are part of its essence. Siblings Busta, María and Rafael, rule the kitchen and the dining area respectively. If you can, choose a table with a sea view where you'll be able to gaze out upon the breathtaking views. And don't miss out on their "cachopo" (breaded beef fillets with Iberian ham and cheese), winner of the 2017 national competition.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | San Antonio. 33330 Llastres. Colunga

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 850 012

**WEB** | [www.casaeutimio.com](http://www.casaeutimio.com)



30.

# Tella

Tella es un homenaje a la tierra y al mar, y a todas las riquezas que estas nos brindan.

La cocina de este restaurante, dirigida por el chef Nacho García Canellada, responde al mercado, al producto ecológico de proximidad, a lo que Colunga ofrece, de la legumbre al pescado, del marisco a la caza y al corral. Recetas tradicionales con la influencia de Las Indias. Preciosas vistas, brisas de mar y montaña, y aromas norteños, son complementos perfectos para la mejor experiencia gastronómica.

*Tella is a tribute to the land and the sea, and to all the riches they provide us with. The cuisine at this restaurant, led by chef Nacho García Canellada, responds to the market, to local organic produce, and to what Colunga has to offer, from vegetables to fish, from seafood to game and poultry.*

*Traditional recipes with a South American influence, beautiful views, sea and mountain breezes and all the scents of the north are the perfect complements to an excellent gastronomic experience.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Carretera AS-257, 33328 Lluces. Colunga

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 850 080

**WEB** | [www.palaciodeluces.com/gastronomia](http://www.palaciodeluces.com/gastronomia)

31.

# Palacio de Cutre

No hagas caso de su nombre, más bien todo lo contrario, porque sus instalaciones destilan calidez y buen gusto. Ubicado en un recóndito bosque del oriente asturiano, rinde homenaje a la caza en temporada, al bonito en temporada, y en general, mantiene un escrupuloso respeto a las estaciones, para aprovechar los productos en su momento de esplendor. El comedor está repleto de detalles que hacen sentirse a gusto al comensal.

*You can take the name with a pinch of salt as it couldn't be further from the truth. Their facilities exude warmth and good taste. Located in a secluded forest in eastern Asturias, it pays tribute to seasonal hunting, to seasonal longfin tuna, and in general, it is always scrupulously respectful of the seasons taking advantage of the produce in its moment of splendour. The dining room is filled with details that make the diner feel at ease.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | La Goleta, 10. 33583 Villamayor. Piloña

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 708 072

**WEB** | [www.palaciodecutre.com](http://www.palaciodecutre.com)

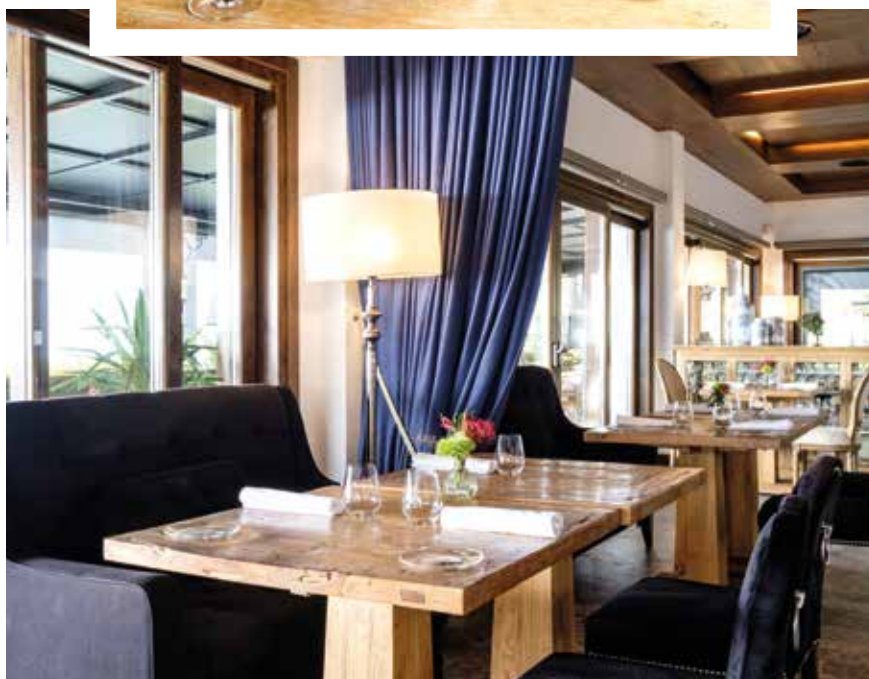
32.

# Puebloastur



Si hay que ponerle nombre al lujo en la región, este complejo hotelero y hostelero es la mejor referencia que se puede encontrar en la actualidad. Sus vistas a la sierra del Aramo y los Picos de Europa contribuyen a un impacto inevitable. En su carta, referencias a la cocina de proximidad, lujo en todos los sentidos, y la posibilidad de degustar su propio vino. Es una experiencia que merece mucho la pena.

*If you have to name the region's luxury, this hotel and hostel complex is the best reference you can find today. Its views of Aramo Mountains and "Picos de Europa" National Park are inevitably impactful. This menu is full of references in close cooking and luxury, in every sense of the words. Here you will also have the opportunity to taste its homemade wine. A visit to this establishment will not disappoint.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | 33548 Cofiñu. Parres

**CONTACTO / CONTACT** | T. 984 081 818

**WEB** | [www.puebloastur.com](http://www.puebloastur.com)

33.

# El Corral del Indianu

Un restaurante con mayúsculas, porque aún a cocina, unos profesionales de sala de mucho nivel, y una decoración que lo convierte en unos de los comedores más elegantes del Principado. José Antonio Campoviejo sabe como satisfacer los paladares más exigentes y presenta cada año menús más redondos y atractivos, muy creativos, pero con un protagonista claro, la materia prima, en la que siempre hay presencia del terruño y los productos locales.

*This restaurant with a capital R combines excellent cuisine, high-end service, and a decor that makes it one of the Principality's most elegant places to dine. José Antonio Campoviejo knows how to satisfy even the most demanding palates, and year after year he presents well-rounded, enticing and extremely creative menus that always have one clear protagonist, the fresh ingredients, which never fail to sing 'homeland' and include local products.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avda. Europa, 14. 33540 Arriondas/Les Arriondes. Parres

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 841 072

**WEB** | [www.elcorraldelindianu.com](http://www.elcorraldelindianu.com)

34.

# Los Arcos

Parada obligatoria para los peregrinos que visitan Cuadonga/Covadonga, este restaurante pequeño y bien estructurado en una planta, con un acogedor comedor presidido por una cálida chimenea y una decoración natural que huye de las estridencias y de los tópicos. Deleita al visitante con platos interesantes y tapas tradicionales, siempre con ingredientes de primera calidad, en perfecta armonía con el entorno natural que lo rodea. Una experiencia culinaria que invita a quedarse y saborear cada instante.

*An absolute must for pilgrims visiting Cuadonga/Covadonga, this small restaurant is well structured on one floor, with a cozy dining room with fireplace and a natural decoration. It delights the visitor with fascinating dishes and traditional tapas, always with top quality ingredients, in perfect harmony with the surrounding natural environment. A dining experience designed to make you pause, relax and savour every bite.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Plaza del Ayuntamiento, 3. 33550 Cangues d'Onís/Cangas de Onís

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 849 277

**WEB** | [www.losarcosrestaurante.com](http://www.losarcosrestaurante.com)

35.

# Quince Nudos

Bruno Lombán ha encontrado en este local su estabilidad. De su cocina salen algunos de los mejores arroces de la región, que bien pueden ser precedidos de unas excelentes croquetas. De ambiente marinero como no podría ser de otra forma, cuenta con un comedor, luminoso, un servicio profesional y unas mesas amplias donde disfrutar de lo lindo. Hay que dejar sitio para el postre, que merecen la pena.

*Bruno Lombán has found his calling in this restaurant. Some of the best rice dishes in the region come out of his kitchen, which may well be preceded by some excellent croquettes. With a maritime atmosphere like no other, its dining room, bright professional service, and ample tables are all conducive to the simple enjoyment of beauty. Be sure to leave room for dessert, you'll be very glad you did.*

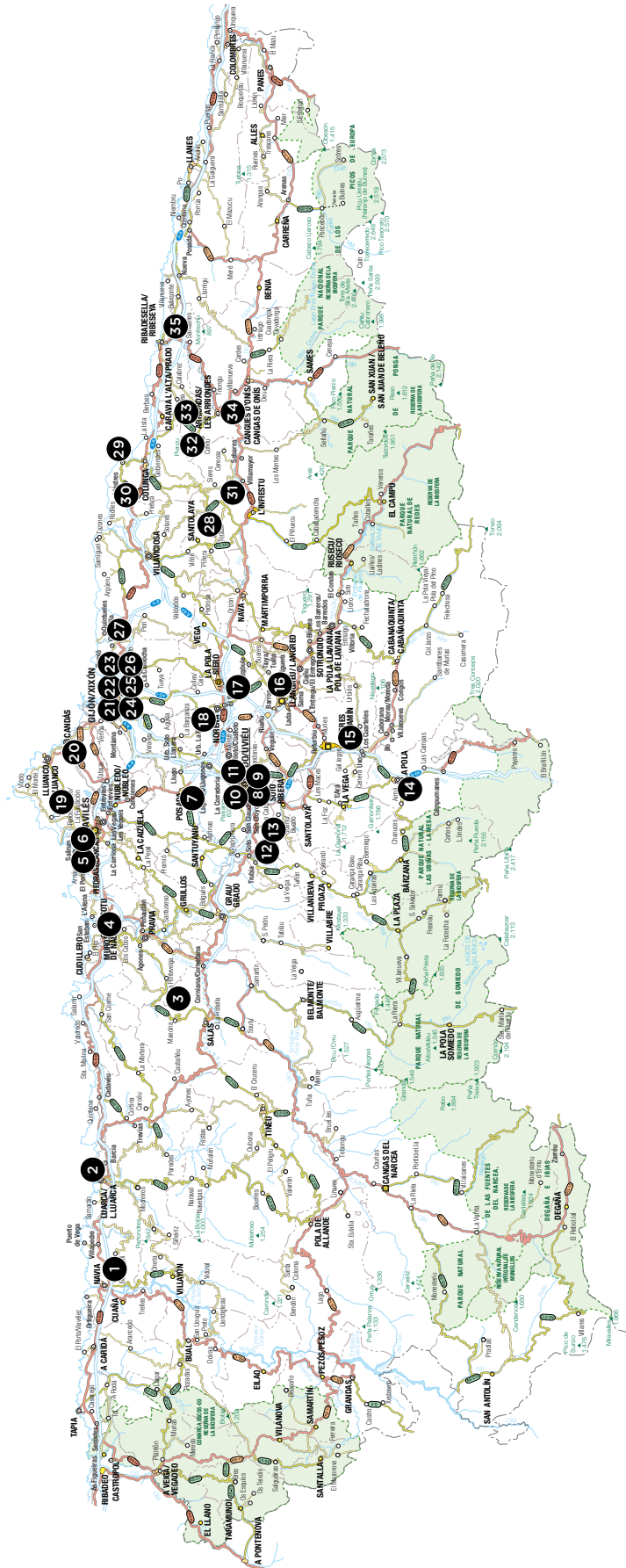


**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Avelina Cerra, 6. 33560 Ribadesella/Ribeseya

**CONTACTO / CONTACT** | T. 984 112 073

**WEB** | [www.restaurantequincenudos.com](http://www.restaurantequincenudos.com)

# Localización/Location



- |                              |                    |                           |
|------------------------------|--------------------|---------------------------|
| 1. Blanco                    | 19. Casa Belarmino | 28. El Balcón de Torazo   |
| 2. Villa Blanca              | 20. Casa Gerardo   | 29. Eutimio               |
| 3. Al Son del Indiano        | 21. Abarike        | 30. Tella                 |
| 4. Casa Zoilo                | 22. Ciudadela      | 31. Palacio de Cutre      |
| 5. Real Bañeario             | 23. La Pondala     | 32. Puebloastur           |
| 6. Eleonore                  | 24. Mamáguaja      | 33. El Corral del Indiano |
| 7. Arraigo                   | 25. V. Crespo      | 34. Los Arcos             |
| 8. Casa Fermín               | 26. Zascandil      | 35. Quince Nudos          |
| 9. Del Arco                  | 27. The Green      |                           |
| 10. El Mono que Lee          |                    |                           |
| 11. La Tabernilla de Oviedo  |                    |                           |
| 12. Pedro Martino            |                    |                           |
| 13. Scanda                   |                    |                           |
| 14. Roble by Jairo Rodriguez |                    |                           |
| 15. El Cenador del Azul      |                    |                           |
| 16. Casa Adela               |                    |                           |
| 17. Casa Telva               |                    |                           |
| 18. La Ferrada               |                    |                           |

Edita: SOCIEDAD PÚBLICA DE GESTIÓN Y PROMOCIÓN TURÍSTICA  
Y CULTURAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, SAU

Diseño y maquetación: Estudio Creativo WE

Textos: David Fernández-Prada y miembros de la Marca

Fotografías: Amar Hernández, Joaquín Fanjul, José Antonio Navarro Tudela, Noé Baranda, Pelayo Lacazette, Sara Castaño y establecimientos miembros de la Marca.

Imprenta: PUBLIPRINTERS GLOBAL, S.L.

D.L.: AS 00762-2020

© Consejería de Presidencia, Reto Demográfico, Igualdad y Turismo del Principado de Asturias



España Verde









MESAS de  
ASTURIAS

EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA

