

SIDRERÍAS DE ASTURIAS

CALIDAD NATURAL

PRINCIPADO DE ASTURIAS | ESPAÑA

PRINCIPALITY OF ASTURIAS | SPAIN





Principáu
d'Asturies

Asturias  **paraíso natural**

Sidrerías de Asturias



CALIDAD NATURAL

“Sidrerías de Asturias, la esencia de la tierra”.

En Asturias hay más de 500 sidrerías, que son los lugares donde se consume habitualmente la sidra. Aquí valoramos el “palu”, el lote, porque la sidra no sabe igual todo el año y siempre hay toneles que destacan y que triunfan en los valorados concursos de Nava, Gijón/Xixón, Villaviciosa o Gascona. Esos son los más demandados, y las sidrerías gustan de presumir de servirlos en su casa, pero también de tener las mejores piezas del Cantábrico, el mejor cachopo o una fabada de quitar el sentido.

La marca de calidad “Sidrerías de Asturias” pretende reconocer el esfuerzo de aquellos establecimientos que cuidan los detalles, que escancian bien el producto, que lo conservan y dan a degustar a la temperatura adecuada, que siempre tienen sidra acogida a la Denominación de Origen y que cuentan en su carta con un buen número de platos típicos de nuestra gastronomía elaborados con materias primas asturianas.

Son lugares que defienden la singularidad y que han sido visitados de forma anónima en varias ocasiones para comprobar que se ofrece un servicio de calidad en un entorno con marcado carácter asturiano. Estas son las 29 sidrerías elegidas, los 29 templos donde disfrutar de la sidra y de atractivas viandas que alimentan cuerpo y alma.

NATURAL QUALITY

“Cider bars of Asturias, the essence of our land”.

There are over 500 cider bars in Asturias, which is where cider is typically consumed. Of importance here is the palu, or batch, because cider doesn't taste the same year-round and there are always casks that stand out in the notable competitions in Nava, Gijón/Xixón, Villaviciosa and Gascona Boulevard. These are the most sought-after, and cider bars take pride in serving them, as well as the best dishes from Northern Spain, like “cachopo” (filled breaded veal fillets) and a “fabada” (Asturian bean stew) that's to die for.

The “Sidrerías de Asturias” quality seal aims to recognize the efforts of those establishments that mind the details, that pour the product well, that store it and serve it at the right temperature, that always have Protected Designation of Origin cider and whose menus offer a large number of typical Asturian dishes made with the finest local ingredients.

These places uphold the unique nature of Asturias and are visited anonymously on several occasions to ensure they offer a quality service in a setting with a distinct Asturian flair. These are the 29 cider bars selected, the 29 temples in which to enjoy cider and hearty fare to nourish body and soul.

La sidra, el líquido patrio

¿Quieres saber el origen de la palabra sidra? Pues viene del griego síkera, que en latín paso a ser sicera, y ya de ahí no fue muy difícil la transformación a la actual palabra. Estrabón ya escribió sobre la sidra en el siglo I a. C., y se hizo eco de que los astures ya la consumían.

El caso es que la bebida ha llegado hasta nuestros días con una salud de hierro, ya que Asturias sigue siendo el principal productor de sidra, copando el 80% de la producción nacional. Más de setenta llagares elaboran 40 millones de botellas de sidra, repartidas casi a partes iguales entre sidra natural y sidra espumosa, que se exporta a más de cincuenta países.

La sidra y toda la cultura asturiana que se genera a su alrededor entraron a formar parte del listado de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en diciembre de 2024. Una manera de proteger la tradición y las costumbres que van más allá de la bebida, y se adentra en aspectos sociales, etnográficos e incluso musicales de Asturias. Y también un reconocimiento a todas las personas que a lo largo de los siglos han hecho de la sidra, su producción, venta y consumo, un modo de vida.

¿Cuántas variedades de manzana crees que existen en Asturias? Para sorpresa de muchos, tenemos la mitad de todas las que existen en el mundo. Llamadnos acaparadores. No todas sirven para hacer sidra, pero un buen número de ellas sí. La Denominación de Origen admite 76 variedades, pero la cifra de las presentes en la región se acerca a las quinientas.

*La sidra se sirve por botellas,
se comparte y se toma por
culinos o culetes, y, lo que es más
importante, se bebe de un solo
trago.*



Si tu primera experiencia con los más de cien mililitros de sidra que se suelen echar en el vaso es traumática o te sientes incapaz de ingerir semejante cantidad de un solo trago, puedes pedir al camarero que el próximo que te eche sea más “piquiñín”.

En Asturias el precio de una botella de sidra ronda los tres euros, un poco más si es de Denominación de Origen. Como ves, es un precio más que razonable para contener setenta centilitros de una bebida delicada, que tarda en elaborarse cerca de seis meses y tiene múltiples propiedades saludables.

Combina de maravilla con la mayor parte de los platos de la región. Armoniza a la perfección con pescados, fabada, arroces... y funciona como un bálsamo con los quesos, al limpiarnos la boca y prepararnos el paladar para el siguiente bocado.

Cider, the regional liquid



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Patrimonio
Cultural
Inmaterial



Do you want to know the origin of the Spanish word for 'cider' (sidra)? Well it comes from the Greek, 'Sikera', which in Latin became 'sizra' and from there, the transformation to the current word was not very difficult. Estrabón wrote about cider in the 1st century A.D. and revealed that Asturians were already consuming it then.

The fact is that the drink has made it to our time with an iron constitution since Asturias continues to be the main producer of cider, making up 80% of national production. More than seventy cider producers make 40 million bottles of cider, split almost equally between natural cider and sparkling cider, which is exported to over fifty countries.

Cider and all the Asturian culture that is generated around it became part of the list of Intangible Cultural Heritage of Humanity in December 2024. A way of protecting tradition and customs that go beyond drinking, and delves into social, ethnographic and even musical facets of Asturias. As well as recognition of all the people who over the centuries have made cider, its production, sale and consumption, a way of life

How many varieties of apple do you think exist in Asturias? To many people's surprise, we have half of all the varieties that exist in the world. Call us hoarders. Not all of them are suitable for making cider, but a good number of them are. The Protected Designation of Origin accepts 76 varieties but the amount of those present in the region is close to five hundred.

Cider is served in bottles, it is shared and drunk in 'culines' or 'culetes' (small amounts of cider). And the most important thing is to drink it up in only a gulp.

If your first experience with the over one hundred mililitres of cider that is usually poured into the glass is traumatic or you feel incapable of ingesting such a quantity in one single gulp, you can ask the waiter to make the next one more piquiñín (smaller).

In Asturias, the price of a bottle of cider is around three euros, a little more if it has the Protected Designation of Origin. As you can see, it is a more than reasonable price considering it contains seventy centilitres of a delicate drink which takes nearly six months to be produced and has multiple health properties.

It combines marvellously with most of the dishes of the region. It works in perfect harmony with fish, "fabada" and rice dishes and it works as a balm with cheese, cleaning our mouth and preparing our palate for the next mouthful.







ÍNDICE / INDEX

1. Casa Niembro 8
2. Casa Cortina 9
3. El Roxu 10
4. Llagar La Morena 11
5. Tierra Astur Águila 12
6. La Pomar 13
7. La Sindical 14
8. Casa Ataulfo 15
9. Casa Trabanco 16
10. La Montera Picon 17
11. Tierra Astur Poniente 18
12. Parrilla Muñó Feijóo 19
13. Parrilla Muñó Poniente 20
14. El Requexu 21
15. Alterna Teatinos 22
16. El Ferroviario 23
17. El Pigüeña 24
18. El Valle 25
19. La Manzana 26
20. La Puerta de Cimadevilla 27
21. La Noceda 28
22. La Pumarada 29
23. Tierra Astur El Vasco 30
24. Tierra Astur Gascona 31
25. Tierra Astur Parrilla 32
26. La Ferrería 33
27. La Finca 34
28. Tierra Astur Avilés 35
29. Feudo Real 36

1.

Casa Niembro

Sidrería Casa Niembro, es un referente de la cocina tradicional asturiana y un ejemplo único de casería con carta 100% libre de gluten. Este chigre combina la mejor sidra escanciada con tapas y platos elaborados con producto local: quesos artesanos, corderu xaldu, ternera asturiana o verduras de cultivo ecológico. Sus especialidades -como los tortos con picadillo, el quesu Cabrales Torcu o la tarta de frixuelos- reflejan un profundo compromiso con la tierra. Una parada imprescindible para disfrutar del sabor auténtico de Asturias.

Casa Niembro Cider House is a benchmark of traditional Asturian cuisine and a unique farm-style restaurant offering a fully gluten-free menu. This chigre pairs expertly poured cider with tapas and dishes crafted from local ingredients: artisan cheeses, corderu xaldu (a native lamb breed), Asturian beef, and organically grown vegetables. Signature dishes -such as tortos with minced pork, Cabrales Torcu cheese, or their frixuelos cake (frixuelos are similar to thin crepes)- highlight a deep connection to the land. An essential stop to savor the authentic flavors of Asturias.



DIRECCIÓN / ADDRESS | 33555 Asiegu, Cabrales

CONTACTO / CONTACT | T. 985 845 001

WEB | www.rutalquesuylasidra.com/sidreria-casa-niembro

2.

Casa Cortina



Aquí la sidra está asegurada, porque sus propietarios tienen a escasos cien metros uno de los llagares más conocidos de la región. Dominan la fabada y las carnes a la parrilla, defienden los quesos asturianos y guisan con mimo los platos de cuchara. Cuentan con un buen surtido de platos para celiacos.

Here the cider is guaranteed to be good because its owners have one of the region's best-known presses just one hundred metres away. "Fabada" (Asturian bean stew) and grilled meats dominate the menu here, along with Asturian cheeses and lovingly cooked stews and pulses. They have a great selection of dishes for coeliacs.



DIRECCIÓN / ADDRESS | San Juan, 41. 33311 Amandi, Villaviciosa

CONTACTO / CONTACT | T. 985 891 015

WEB | www.sidreriacasacortina.com

3.

El Roxu

Las raíces sostienen este establecimiento y la sidra esconde su razón de ser. El producto es la piedra angular sobre la que se asienta la cocina de siempre, en la que prevalece lo genuino, el buen hacer y los productos de la tierra que dan lugar a los manjares más sencillos, enmarcados en la autenticidad de una sidrería pensada para disfrutar y compartir.

Roots sustain this establishment and the cider hides its raison d'être. The product is the cornerstone of traditional cuisine, in which the genuine, know-how and products of the land prevail, giving rise to the simplest delicacies, framed in the authenticity of a cider house designed to be enjoyed and shared.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Cervantes, 2. 33300 Villaviciosa

CONTACTO / CONTACT | T. 984 833 197

WEB | www.sidreriaelroxu.com

4.

Llagar La Morena



Es un lugar donde la sidra es reverenciada desde hace cinco generaciones. Antaño salón de baile, hoy en día cuenta con un amplio comedor ideal para grupos y familias que quieren acompañar una buena sidra con algunos de los platos más típicos de la gastronomía asturiana, como la fabada, el pote o los callos.

This is a place where cider has been revered for five generations. Formerly a ballroom, today it has a large dining area ideal for groups and families who want to accompany great cider with some of the most typical dishes from Asturian gastronomy, such as various types of stew and casserole ("fabada, pote and callos").



DIRECCIÓN / ADDRESS | Alto de Viella. 33429 Viella, Siero

CONTACTO / CONTACT | T. 985 263 944

WEB | www.llagarlamorena.com

5.

Tierra Astur Águila



Ubicada en una antigua fábrica de cervezas, cuenta con mesas corridas sobre las que se depositan viandas en cantidades generosas, todo “Made in Asturias”. Es muy frecuentada por grupos que buscan la auténtica parrilla de carbón en un ambiente típico asturiano.

Located in a former beer factory, it has adjoining tables filled with food in generous portions, all “Made in Asturias”. It is very popular with groups seeking the authentic charcoal grill in a typically Asturian setting.

DIRECCIÓN / ADDRESS | Polígono Empresarial Águila del Nora, parcela 2, nave 7. 33119 Colloto/Cualloto, Siero

CONTACTO / CONTACT | T. 985 791 228

WEB | www.tierra-astur.com

6.

La Pomar

Es una de las sidrerías clásicas de La Felguera, uno de los feudos del líquido patrio en la cuenca. En sus mesas no falta el marisco, recién sacado del vivero, que comparte protagonismo con las carnes, los quesos asturianos y les fabes, ya sean en pote, con “almejes” o en fabada.

This is one of the classic cider bars in La Felguera, one of the area's strongholds of the region's favourite liquid. On the menu there is no shortage of seafood, fresh from the hatchery, which shares a starring role with the meats, Asturian cheeses and beans, whether in casseroles, with clams or in a stew.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Baldomero Alonso, 30. 33930 La Felguera, Langreo

CONTACTO / CONTACT | T. 985 694 975

WEB | www.sidrerialapomar.com

7.

La Sindical

Sidrería emplazada en el corazón de las Cuenca Minera del Nalón. Cercana a los centros de interés turístico industrial de la zona, Pozo Sotón, Museo de la Minería y de la Industria (MUMI) y Pozo Samuño. Ofrece durante todo el año el menú gastronómico de Les Cebolles Rellenas que es el plato emblemático de la localidad.

Cider hall located in the heart of Nalón's Mining Basin. Close to industrial tourism attractions in the area, the Sotón Well, the Mining and Industry Museum (MUMI) and the Samuño Well. Les Cebolles Rellenas (stuffed onions) are served there year round, which is the town's emblematic dish.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Manuel González Vigil, 2. 33940 El Entrego. San Martín del Rey Aurelio

CONTACTO / CONTACT | T. 985 746 606

WEB | www.sidrerialasindical.com

8.

Casa Ataulfo

Es uno de los templos del producto en Gijón. Su fuerte son los pescados y mariscos, que se pasean desde el expositor a la cocina haciendo salivar al comensal para volver al comedor con puntos de cocción impecables. No dejes de probar su pastel de centollo y el arroz con bogavante, de los mejores de Asturias.

This is one of the temples to the product in Gijón. Its specialities are fish and seafood, which move from the display case to the kitchen, leaving the diners with their mouths watering waiting for it to return to the dining area having been cooked to perfection. Don't forget to try its crab cakes or rice with lobster, which are among the best in Asturias.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Cabrales, 29. 33201 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 985 356 216

WEB | www.casaataulfo.com

9.

Casa Trabanco

En plena naturaleza y a escasos kilómetros de Gijón/Xixón, Casa Trabanco ofrece una auténtica experiencia gastro-sidrera, combinando la cocina tradicional asturiana con la mejor sidra.

El comedor, con sus características mesas compartidas al más puro estilo de chigre tradicional y la barra, en la que no falta un buen culín, hacen de esta sidrería un espacio ideal para sentirse como en casa.

Nestled in the heart of nature, just a few kilometres from Gijón/Xixón, Casa Trabanco offers an authentic gastro-cider experience, combining traditional Asturian cuisine with the best cider.

The dining room, with its signature shared tables in the purest traditional cider house style, and the bar, where there's always a good culín, make this cider house an ideal place to feel at home.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Carretera Lavandera, N° 3255. 33350 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 985 136 462

WEB | www.casatrabanco.com

10.

La Montera Picona



En Asturias la montera picona es nuestro sombrero tradicional, y en esta sidrería se respira asturianía por todos sus poros. Tiene amplios comedores y un espacio privado para “espichas”, donde celebrar cumpleaños y fiestas. Triunfan con sus cachopos, carnes maduradas y menús a precios razonables.

In Asturias, the “Montera Picona” is our traditional hat, and in this cider house exudes the soul of Asturias from every pore. It has ample table space and a private area for “espichas” (informal meals which first origin is festive events for tasting the first cider of the year), where you can celebrate birthdays and hold parties. They triumph with their breaded veal fillets with Iberian ham and cheese (cachopos), matured meats and reasonably priced set menus.

DIRECCIÓN / ADDRESS | Saavedra, 3. 33208 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 984 190 237

WEB | www.lamonterapicona.es

11.

Tierra Astur Poniente



Ubicada frente a la playa de Poniente y decorada en madera y acero corten, cuenta con una original barra con agua donde las botellas se mantienen a la temperatura adecuada, una tienda de productos asturianos y un amplio comedor donde los toneles de madera de castaño son los protagonistas.

Located on the beachfront at Poniente beach and decorated in wood and weathering steel, it has an original bar with water where the bottles are kept at the right temperature, a shop of Asturian products and a large dining area where the chestnut wood barrels are the main decorative element.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Mariano Pola, 10-12-14. 33212 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 985 327 448

WEB | www.tierra-astur.com

12.

Parrilla Muñó Feijóo



Esta parrilla es un claro exponente de la mejor cocina tradicional asturiana.

Es un establecimiento totalmente reformado en el año 2020, completamente accesible, con unas instalaciones muy acogedoras, y que tiene treinta y cinco años de historia. La premisa de la dirección del local es crear un ambiente familiar y afable.

A completely refurbished and fully accessible establishment, with very welcoming facilities and thirty-five years of history behind it.

The premise of the restaurant is to create a friendly family atmosphere, and it serves all kinds of dishes and traditional Asturian style homemade desserts.

DIRECCIÓN / ADDRESS | Feijóo, 33. 33204 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 985 336 080

WEB | www.parrillamuno.com

13.

Parrilla Muñó Poniente

Conocen muy bien la parrilla de leña, y tienen fama por sus costillas de cerdo. Además, elaboran su propia sidra, que también puede armonizarse con chipirones a la plancha, tortos, patatas tres salsas o pastel de cabracho. Es un clásico en Gijón desde hace más de 20 años.

This place is expert at using the wood-burning grill and is famous for its ribs. It also prepares its own cider, which can be paired with grilled cuttlefish, "tortos" (corn cakes), potatoes with three sauces and "pastel de cabracho" (scorpion-fish pie). It has been a classic in Gijón for more than 20 years.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Avda. José Manuel Palacio Álvarez, 42. 33212 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 985 317 216

WEB | www.parrillamuno.com

14.

El Requexu

Es una referencia indiscutible para disfrutar de la buena gastronomía asturiana en Gijón. Cocina de mercado con buena materia prima, platos bien presentados y servicio muy profesional. No dejes de probar su amplia variedad de quesos asturianos bien seleccionados, y en temporada el bonito y los “oricios”.

An indisputable reference for enjoying good Asturian gastronomy in Gijón. Market cuisine made with quality ingredients, well presented dishes and a very professional service. Don't miss out on trying its wide variety of well-selected Asturian cheeses, as well as longfin tuna (bonito) and sea urchins (oricios) when they're in season.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Avenida de la Costa, 30. 33201 Gijón/Xixón

CONTACTO / CONTACT | T. 984 395 520

WEB | www.sidreriaelrequexu.es

15.

Alterna Teatinos

Una experiencia gastronómica donde la tradición en la cocina asturiana elaborada con una excelente materia prima es prioridad de la casa, representada en una variada carta de platos que no te dejará indiferente y una selección de sidras asturianas escanciadas por expertos escanciadores. Destaca su especialidad en carnes, sabores de siempre, sin renunciar a la novedad.

A gastronomic experience where the tradition of Asturian cuisine prepared with excellent ingredients is the priority, represented in a varied menu of dishes that will leave nobody indifferent and a selection of Asturian ciders poured by expert cider pourers. It specialises in meat with traditional flavours while also embracing the latest developments.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Puerto Pajares, 9. 33011 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 984 280 641

WEB | www.alternasidreria.com

16.

El Ferroviario

Un local con historia, ya que es el más antiguo de la famosa calle Gascona. Una reciente rehabilitación ha convertido a este “chigre espicheru” en una referencia consolidada, tanto por la variedad de sidras, que supera la decena, como por su carta repleta de platos auténticos y autóctonos.

This premises, the oldest on Gascona Street, is steeped in history. A recent renovation has made this “chigre espicheru” (a local cider bar) an uncontested reference, both for its variety of ciders, which exceeds ten, and for its menu full of authentic and indigenous dishes.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 5. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 225 215

WEB | www.elferroviario.es

17.

El Pigüena



Ubicada en la popular calle Gascona, ofrece platos típicos de la cocina tradicional asturiana, desde pote asturiano o tortos con picadillo hasta escalopines o cachopo. Dispone de terraza cubierta y acristalada, siempre con gran ambiente y un servicio amable y atento.

Located in the popular Gascona Street, it offers typical dishes from traditional Asturian cooking, from "pote asturiano" (Asturian casserole) and "tortos con picadillo" (corn cakes with sausage meat) to "escalopes" and "cachopo" (veal fillets, ham and cheese). It has a covered and glazed terrace, always with a great atmosphere and a friendly and attentive service.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 2. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 210 341

WEB | www.elpigüena.com

18.

El Valle



En plena Ruta de Los Vinos de Oviedo/Uviéu, un perfecto destino sidrero. Apuestan por la materia prima de calidad (Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas) y los sabores de siempre adaptados a los nuevos tiempos pero con un aroma a fuego lento. Su seña de identidad es la cocina tradicional asturiana combinando de manera deliciosa tradición e innovación.

On the Oviedo/Uviéu "Ruta de Los Vinos" (Wine Route), a perfect cider destination. They opt for quality raw materials (Protected Origin Denominations and Protected Geographical Indications) and traditional flavours adapted to the modern day, but with a slow-cooked aroma. Their trademark is traditional Asturian cuisine combining delicious age-old flavours and innovation.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Manuel Pedregal, 6. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 229 952

WEB | www.sidreriaelvalle.es

19.

La Manzana



La fruta que da nombre a la sidrería está muy presente en sus platos: ensalada de pollo escabechado y manzana, pixín a la plancha con pil pil de manzana o cachopo con queso Cabrales y manzana. La carta se completa con carnes de Ternera Asturiana IGP, arroces y tablas de ibéricos y quesos. Hay donde elegir.

The fruit that gives its name to this cider bar is found in many of its dishes: marinated chicken and apple salad, grilled anglerfish with apple pil and "cachopo" (veal fillets, ham and cheese) with Cabrales cheese and apple. The menu is completed with meats from the PGI "Ternera Asturiana", rice dishes and platters of Iberian meats and cheeses. There is a lot to choose from.

DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 20. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 081 919

WEB | www.lamanzanasidreria.com

20.

La Puerta de Cimadevilla



En pleno corazón de Oviedo, este espacio rinde homenaje a los productos asturianos con una propuesta que fusiona tradición e innovación. Platos elaborados con ingredientes locales y el maridaje perfecto: la sidra, bebida emblemática de Asturias. Un lugar imprescindible para quienes buscan la auténtica esencia gastronómica asturiana. año.

In the very heart of Oviedo, this venue pays tribute to Asturian products with a concept that blends tradition and innovation. Dishes crafted from local ingredients are paired with the perfect complement: cider, the emblematic drink of Asturias. A must-visit for those seeking the true essence of Asturian gastronomy.



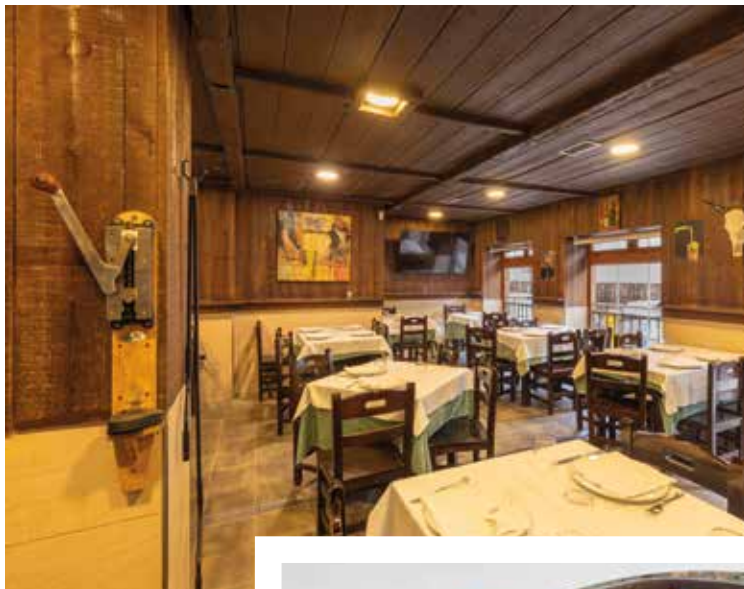
DIRECCIÓN / ADDRESS | Cimadevilla, 21. 33003 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 615 691 034

WEB | www.lapuertadecimadevilla.es

21.

La Noceda



Aunque no esté en la calle Gascona propiamente dicha está en la zona sidrera por excelencia de la capital. Cuenta con cetárea propia y entre sus especialidades destacan los pescados y mariscos del Cantábrico y las carnes de Belmonte. Dispone de una soleada terraza todo el año.

Even though it's not on Gascona Street itself, it is in the capital's cider area par excellence.

It has its own "cetárea" (an off-shore marine life farm connected to the sea) and among its specialities are the Northern Spain fish and seafood, along with the Belmonte meats. It also has a sunlit terrace for use all year round.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Víctor Chávarri, 3. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 225 959

WEB | www.sidrerialanoceda.es

22.

La Pumarada



Ubicada en el “Bulevar de la Sidra”, cuenta con una larga barra donde las botellas campan a sus anchas acompañadas por pinchos que invitan a seguir bebiendo. Para comer, arroz con marisco, nécoras a la plancha, chuletón a la piedra o patatas con pulpo pueden ser buenas opciones.

Located in the “Bulevar de la Sidra” (Boulevard of Cider), it has a large bar full of bottles which are accompanied by pinchos (tapas) that invite you to continue drinking. On the menu the rice with seafood, grilled crab, stone grilled steak and potatoes with octopus are great options.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 8. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 200 279

WEB | www.lapumarada.com

23.

Tierra Astur El Vasco

En el Gran Bulevar El Vasco, Oviedo, esta sidrería es el buque insignia de Tierra Astur y un homenaje a la cocina asturiana. Su propuesta combina platos tradicionales elaborados con productos de calidad -carnes de razas autóctonas, quesos artesanales, verduras y pan de escanda ecológica- con vinos y sidras con Denominación de Origen. Todo ello en un espacio que evoca oficios y tradiciones, donde la sidra se escancia como manda la costumbre.

Located on Gran Bulevar El Vasco, this cider house is Tierra Astur's flagship and a true tribute to Asturian cuisine. Its menu brings together traditional dishes prepared with top-quality products -native-breed meats, artisanal cheeses, fresh vegetables, and organic spelt bread- paired with wines and ciders bearing Protected Designation of Origin. All within a space that evokes Asturian crafts and traditions, where cider is poured in the time-honored way.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gran Bulevar El Vasco. Víctor Chávarri, s/n. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 205 252

WEB | www.tierra-astur.com

24.

Tierra Astur Gascona

Este local es el embrión, el origen de un conjunto de sidrerías del mismo nombre donde el bonito diseño de sus locales y la defensa a ultranza del producto asturiano son sus dos principales bazas. Fabes, quesos, carnes asturianas y casi cualquier producto de la región está presente en su carta y en su tienda.

This place is the embryo, the origin of a group of cider bars of the same name where the beautiful design of the premises and the loyal defence of Asturian produce are their two main assets. Bean stews, cheeses, Asturian meats and almost any product from the region can be found on its menu and in its shop.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 1. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 202 502

WEB | www.tierra-astur.com

25.

Tierra Astur Parrilla

Es puerta de entrada desde la parte inferior a la calle Gascona, el lugar donde más sidrerías se concentran en Oviedo, feudo de encuentros gastronómicos, homenajes y tributos a los productos de Asturias. Su fuerte como su nombre indica es la parrilla, desde costillares hasta finas terneras de suave textura, pasando por chorizos de la tierra o pescados del Cantábrico.

It's at the entrance to Gascona Street, the place with the most cider bars in Oviedo, where people gather to take in a meal that pays homage to the products of Asturias. Its specialty is, as its name suggests, the grill (parrilla), and includes racks, veal that melts in your mouth, local chorizo and fish from the Northern Spain.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 9. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 984 846 624

WEB | www.tierra-astur.com

26.

La Ferrería

Presentaciones cuidadas en una sidrería que destaca por sus callos, cecina, caza en temporada y bacalao en diferentes preparaciones, a cuál más sabrosa. Servicio atento y esmerado. Buen menú del día que regado con sidra sabe todavía mejor.

Presentations in a cider house known for its "callos" (tripe), "cecina" (beef jerky), seasonal game, various cod dishes, each tastier than the last. Attentive and diligent service. A good set lunch menu is even better washed down with cider.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Llaviada, 10. La Corredoria, Oviedo

CONTACTO / CONTACT | T. 984 083 834

27.

La Finca

Ubicada en la calle Gascona de Oviedo/Uviéu, con amplia terraza y grandes ventanales para contemplar el Bulevar de la Sidra, el cliente degustará platos modernos y tradicionales, exquisitos, además de beber buena sidra, en un ambiente agradable. Con una premisa fundamental: sabiendo siempre lo que come, porque en La Finca conocemos muy bien a los productores asturianos.

Located in Gascona Street in Oviedo/Uviéu, the establishment has a large terrace and big windows looking out onto the "Bulevar de la Sidra". Customers can try delicious dishes, both modern and traditional, as well as enjoy good cider, all in a pleasant atmosphere. And here you'll always know exactly what you are eating, because at La Finca they know the Asturian producers very well.



DIRECCIÓN / ADDRESS | Gascona, 4. 33001 Oviedo/Uviéu

CONTACTO / CONTACT | T. 985 218 234

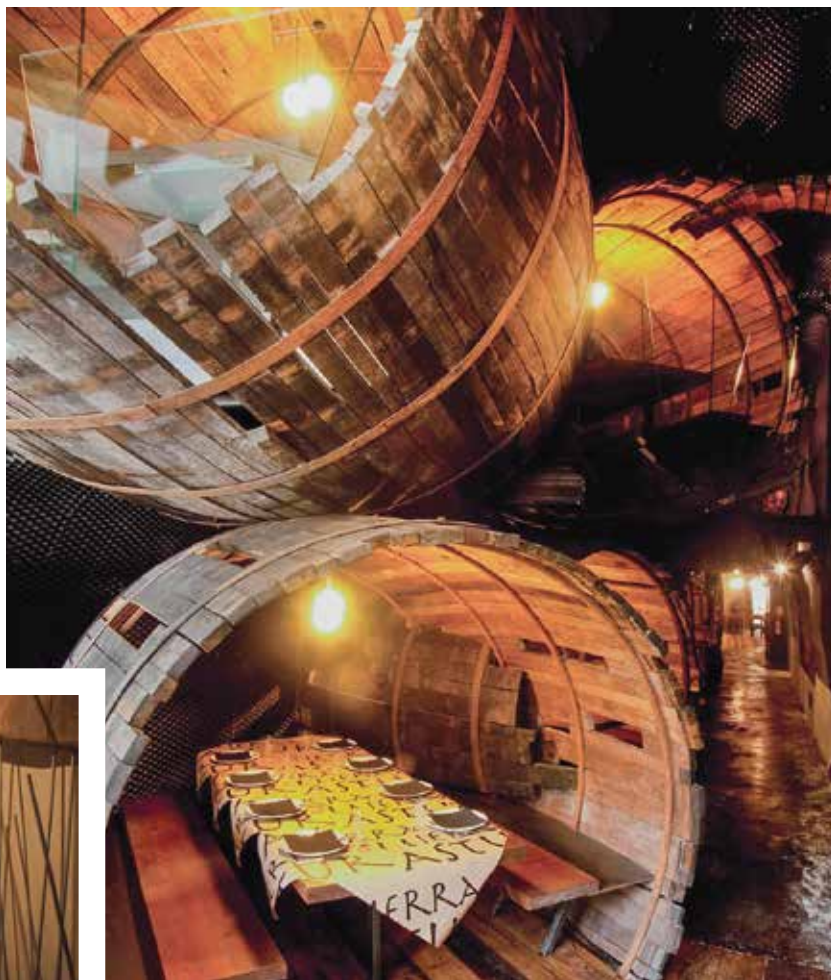
WEB | www.sidrerialafinca.es

28.

Tierra Astur Avilés

¿Te imaginas comer dentro de un tonel? Pues en este local es posible. Buenas carnes asturianas, amplia gama de quesos y atractiva carta de picoteo. Ideal para grupos y gente con ganas de pasarlo bien. Si pasas por delante de su puerta no podrás evitar entrar, su decoración es digna de ser vista.

Can you imagine eating inside a barrel? Well at this restaurant it's possible. On offer are tasty Asturian meats, a wide range of cheeses and an appealing snack menu. Ideal for groups and people who want to have fun. If you pass its front door you will not be able to stop yourself from coming in, its décor is worth a look.



DIRECCIÓN / ADDRESS | San Francisco, 4. 33402 Avilés

CONTACTO / CONTACT | T. 984 833 038

WEB | www.tierra-astur.com

29.

Feudo Real

Raciones generosas y sabrosas, con especial protagonismo de las carnes de ganadería propia y ese variado de cachopos que tanto gusta. Deja sitio para el postre, porque los bordan. Cuentan con carta para celiacos. Personal muy amable y buena terraza para disfrutar de la gastronomía local y de los quesos de la zona.

Generous and tasty portions, with meats from private livestock taking centre stage, and a variety of the widely enjoyed “cachopo”. Leave room for dessert, because they go all out. They have a special celiac menu. Very friendly staff and a lovely terrace where you can enjoy the local cuisine and cheeses from the area.

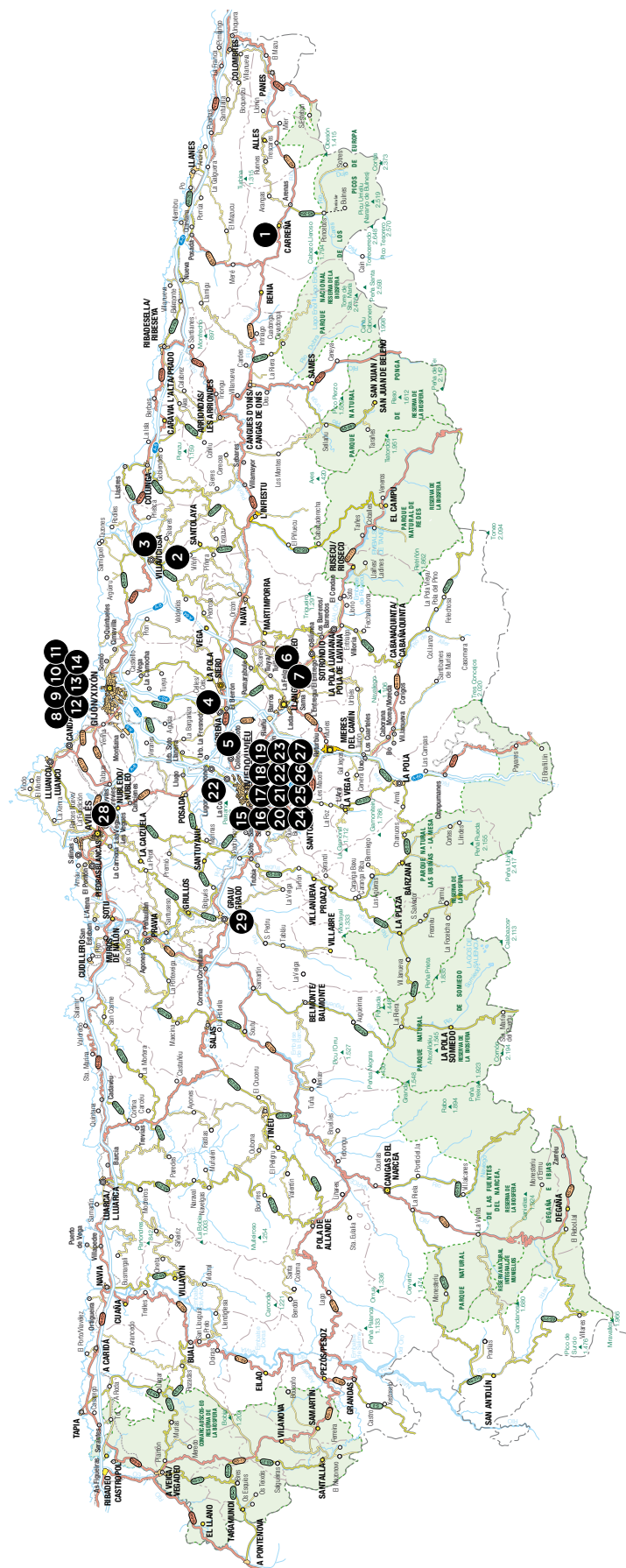


DIRECCIÓN / ADDRESS | Tras los Hórreos, 2. 33820 Grau/Grado

CONTACTO / CONTACT | T. 985 754 796

WEB | www.feudoreal.com

Localización/Location



1. Casa Niembro
2. Casa Cortina
3. El Roxu
4. Llagar La Morena
5. Tierra Astur Águila
6. La Pomar
7. La Sindical
8. Casa Ataulfo
9. Casa Trabanco
10. La Montera Piconia
11. Tierra Astur Poniente
12. Parrilla Muño Feijóo
13. Parrilla Muño Poniente
14. El Requexu
15. Alterna Teatinos
16. El Ferroviano
17. El Pigüña
18. El Valle
19. La Manzana
20. La Puerta de Cimadevilla
21. La Noceda
22. La Pumarada
23. Tierra Astur El Vasco
24. Tierra Astur Gascona
25. Tierra Astur Parrilla
26. La Ferrería
27. La Finca
28. Tierra Astur Avilés
29. Feudo Real

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 establecimientos miembros de la Marca

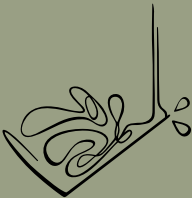
Fotografías: Alejandro Braña, Pelayo Lacazette, Xurde Margaride,
Noé Baranda, establecimientos miembros de la Marca y archivo propio

Imprenta: PUBLIPRINTERS GLOBAL, S.L. Dic. 25

D.L.: AS 00766-2020

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





Sidrerías de ASTURIAS

CALIDAD NATURAL