

# MESAS DE ASTURIAS

---

EXCELENCIA GASTRONÓMICA

---

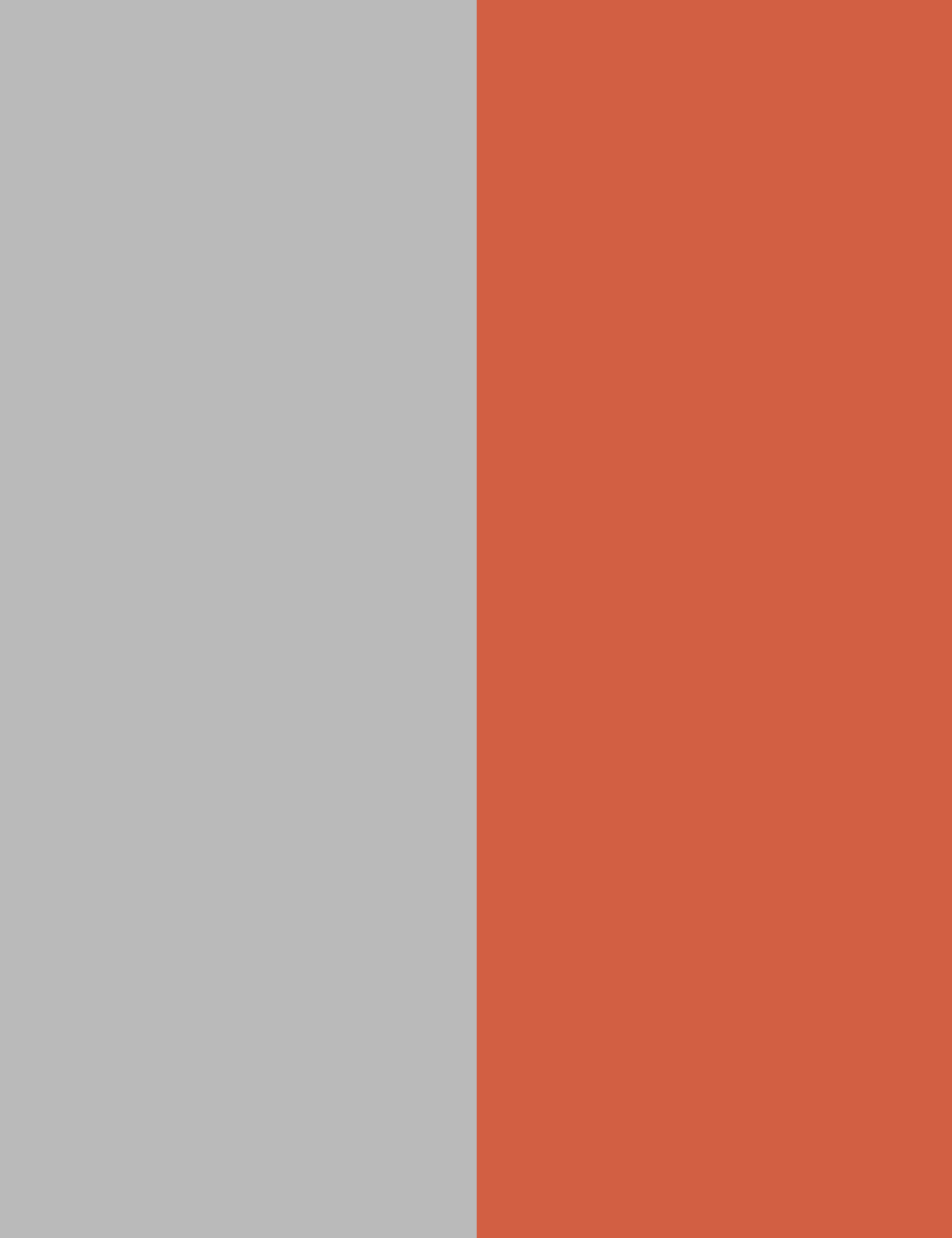
---

PRINCIPADO DE ASTURIAS | ESPAÑA

---

PRINCIPALITY OF ASTURIAS | SPAIN







**MESAS de  
ASTURIAS**

**EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA**



**GOBIERNU DEL  
PRINCIPIAU D'ASTURIAS**

**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. Casa Fermín 16
8. Del Arco 17
9. Pedro Martino 18
10. Roble by Jairo Rodríguez 19
11. El Cenador del Azul 20
12. Casa Adela 21
13. Casa Telva 22
14. El Asador de Abel 23
15. La Ferrada 24
16. Casa Belarmino 25
17. Casa Gerardo 26
18. Ciudadela 27
19. La Pondala 28
20. V. Crespo 29
21. Zascandil 30
22. Gotta de Tierra del Agua 31
23. El Balcón de Torazo 32
24. Eutimio 33
25. Tella 34
26. Palacio de Cutre 35
27. Puebloastur 36
28. Casa Marcial 37
29. El Corral del Indianu 38
30. Arbidel 39
31. Quince Nudos 40



## *Saborea Asturias*

La cocina asturiana tiene su impronta, no es una cocina más. En apariencia (y en parte en la realidad), está basada en platos contundentes, que hace años tenían sentido porque las labores principales de muchos asturianos eran la minería y la siderurgia, y había que reponer fuerzas. Pero Asturias también es gastronómicamente ligera, sus pescados y mariscos apenas tienen calorías, con lo que realmente los cocineros asturianos tienen mucho donde elegir.

Tenemos estrellas Michelin, Guisanderas, marcas de calidad como Mesas de Asturias o Sidererías de Asturias, bares-tienda, chigres (lugares tradicionales donde se vende sidra, bares de pueblo, tabernas, tascas), gastrobares y una creciente cocina fusión y viajera.







## *Taste Asturias*

*Asturian cuisine makes its own mark, it's not just any cuisine. It is seemingly (and to some extent truly) based on filling dishes which have made sense for years because the main labour of many Asturians was mining and steelworks and they had to get their strength. However, Asturias is also gastronomically light, its fish and seafood have hardly any calories, and Asturian chefs really have a lot to choose from.*

*We have Michelin stars, "Guisanderas" (defenders of traditional recipes), marks of quality such as "Mesas de Asturias" or "Sidrerías de Asturias", "bar-tienda" (traditional local bar with grocer's shop), "chigres" (traditional places where cider is sold, village bars, taverns, inns), gastropubs and a growing fusion cuisine and travelling cuisine.*



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

Es uno de los principales focos del occidente astur, con alternativas para todos los bolsillos, desde un menú diario por poco más de diez euros hasta una degustación gastronómica por menos de 30 euros. No dejes de probar su fabada y sus platos con bogavante. Cuenta con varios comedores y amplio aparcamiento. Carta de vinos bien seleccionada con buena representación de vinos de Cangas y sidra asturiana.

*It is one of the main attractions of western Asturias, with options in all price ranges, from a daily set menu for just over 10 euros to a gastronomic taster menu for less than 30 euros. Don't miss out on the "fabada" (Asturian bean stew) or lobster dishes. It has several dining rooms and ample parking. A well selected wine list with good representation of Cangas wines and Asturian cider.*



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

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

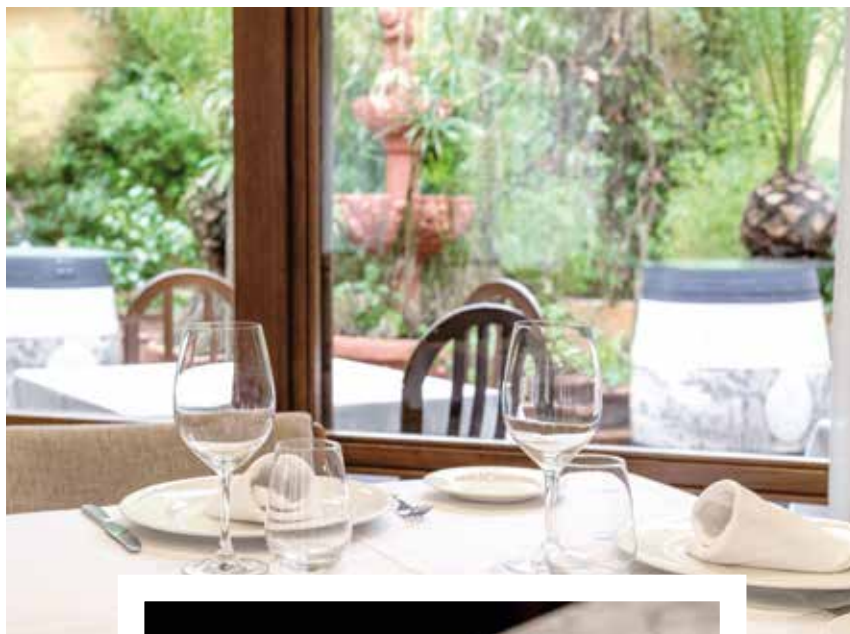
**WEB** | [www.hotelblanco.es](http://www.hotelblanco.es)

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 (abierto 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.

# 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)

8.

# 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)

9.

# 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)



10.

# 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, cochinito... 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

11.

# 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

12.

# 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)



13.

# 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** | Leceñes, 4. 33938 Valdesoto. Siero

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

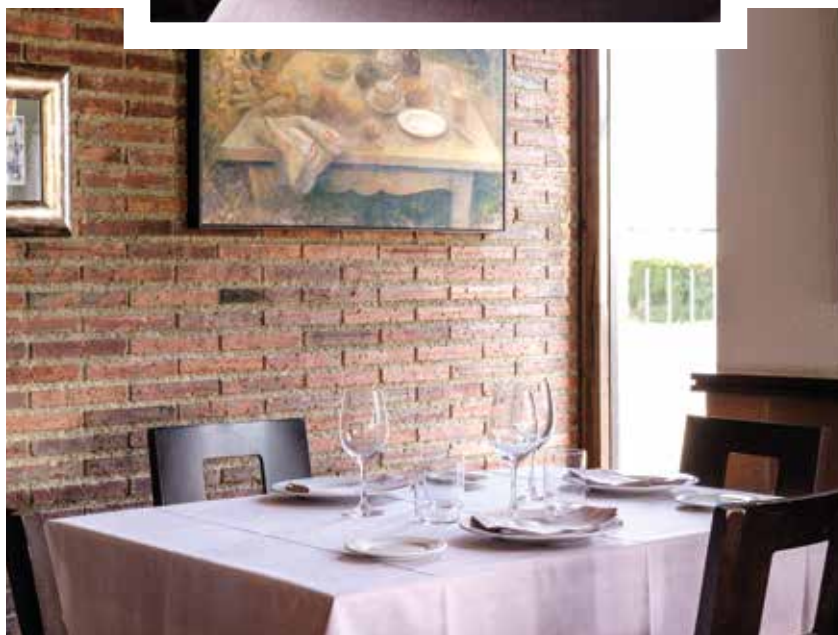
**WEB** | [www.casatelva.com](http://www.casatelva.com)

14.

# El Asador de Abel

Uno de los mejores lugares para disfrutar de la parrilla, y especialmente de sus carnes seleccionadas. Las materias primas que utilizan son excelentes, teniendo como premisa el respeto a las temporadas, ya sea huerta, mar o caza. Abel es experto profesional, con edad cumplida para dedicarse a otros menesteres, pero que prefiere gestionar con talento un restaurante que nunca defrauda si te gusta el producto.

*One of the best places to enjoy grilled food, especially their selection of meats. The fresh ingredients they use are excellent, and respect for the seasons, whether from the orchard, the sea or the hunt, is the cornerstone of their menu. Abel is professional and an expert at what he does, he has the necessary age to be able to dedicate himself to many other things yet he has chosen to manage a restaurant that will never let you down if you're a fan of the produce, and he does it all masterfully.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | La Revuelta del Coche. 33188 Argüelles/Argüeyes. Siero

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 740 913

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

15.

# 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)



16.

# 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)

17.

# 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

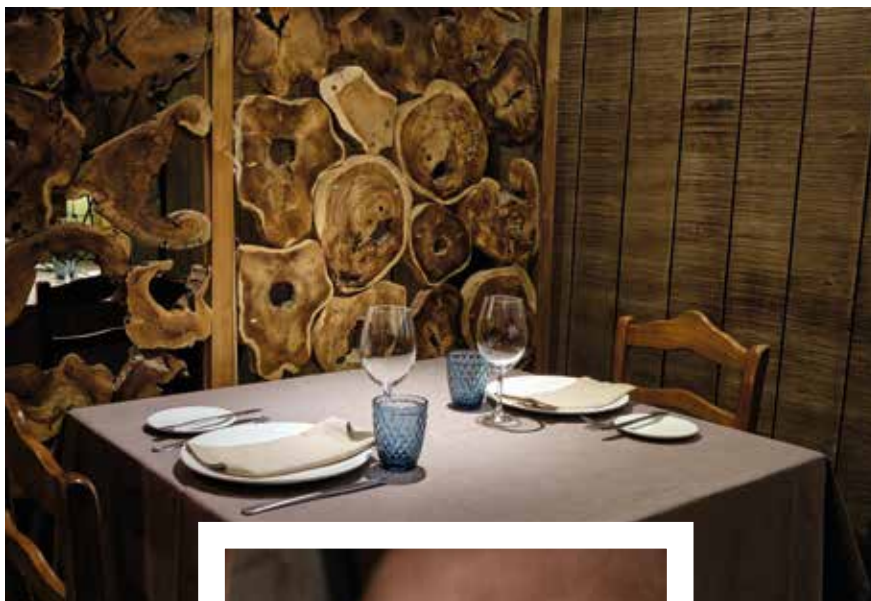
**WEB** | [www.restaurantecasagerardo.es](http://www.restaurantecasagerardo.es)

18.

# 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)

19.

# 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)



20.

# 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)

21.

# 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)



22.

# Gotta de Tierra del Agua

En un recóndito paraje, en pleno Parque Natural de Redes, encontramos un hotel restaurante que nos hará reconciliarnos con el mundo. Tras una aventura entre “caleyes” (callejuelas), ascenderás hasta una montaña desde la que disfrutar de los buñuelos de queso Casín, su famoso lechazo al horno o las jornadas del pescado. Cocina de mercado de producto local y Km 0, con algún tinte cosmopolita y vegano. Si buscas algo diferente, este es tu lugar.

*In a secluded setting, in the heart of The Redes Natural Park, lies a hotel restaurant that will make you reconcile with the world. After an adventure between “caleyes” (alleyways), you’ll climb a mountain from which you can enjoy “buñuelos de queso Casín” (fried cheese balls), their famous “lechazo al horno” (roast milk-fed lamb) and fish-only days. All local market produce, Km0 gastronomy with a cosmopolitan twist. They also serve vegan options. If you’re looking for something different, this is the place.*



**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Sonxerru. 33995 Caliao. Caso

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 612 915

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

23.

# 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)

24.

# Eutimio

Ubicado en un pueblo marinero 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)

25.

# 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)



26.

# 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)

27.

# 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)

28.

# Casa Marcial



Sus dos estrellas Michelin lo dicen todo. Es el ejemplo de como alcanzar la gloria desde la humildad de una familia unida que no conoce techo. Lo más importante es que lo han logrado sin dejar de mirar a su alrededor y utilizando siempre producto autóctono. La saga Manzano es la culpable de que hoy se degusten en Asturias las mejores croquetas del país o de que el “pitu de caleya” (pollo de corral) sea valorado y deseado. Pero si quieres innovación, aquí encontrarás uno de los menús degustación con más sentido y sensibilidad del panorama culinario actual.

*Its two Michelin stars say it all. This is the perfect example of how to attain glory from the humility of a united family that knows no bounds. The most important thing is that they have achieved this conscientiously and always using native products. The Manzano saga is the reason why the best croquettes in the country can now be found in Asturias and why “pitu de caleya” (free range ‘trail chicken’) is valued and sought-after. But if you want innovation, here you will find one of the taster menus with the most sense and sensibility in the current culinary landscape.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | 33549 La Salgar. Parres

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 840 991

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



29.

# 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)



30.

# Arbidel



Tiene mucho mérito la trayectoria de Jaime Uz, quien no ha dejado de evolucionar y quizás se encuentre en su mejor momento como cocinero. La llegada de la estrella Michelin en noviembre de 2013 le hizo pisar el acelerador cuando ya ofrecía unos menús con una excelente relación calidad precio. Y ahora, en su madurez creativa, combina con acierto utilizando técnicas modernas las viandas asturianas con ingredientes de otras latitudes. Coqueto comedor con bonita terraza.

*The career of Jaime Uz, who has not stopped evolving and is perhaps currently at his best as a chef, has much merit. His Michelin star of November 2013 made him step on the accelerator at a time when he already offered menus that were excellent value for money. And now, in his creative maturity, he successfully combines Asturian meats with ingredients from other regions using modern techniques. A pretty little dining room with a stunning terrace.*

**DIRECCIÓN / ADDRESS** | Oscura, 1. 33560 Ribadesella/Ribeseya

**CONTACTO / CONTACT** | T. 985 861 440 - 629 268 378

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

31.

# 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)

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

Diseño y maquetación: WE estudio creativo

Textos: David Fernández-Prada

Fotografías:

Introducción: Amar Hernández, Joaquín Fanjul, José Ramón  
Navarro Tudela, Noé Baranda, Pelayo Lacazette.

Establecimientos miembros de la marca: Sara Castaño.

Imprenta: Sgraf Artes Gráficas

D.L.: AS 00762-2020. Marzo 2023

© Consejería de Cultura, Política Llingüística y Turismo  
del Principado de Asturias





MESAS de  
ASTURIAS

EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA