

Agenda gastronómica en Asturias



Consulta las propuestas más destacadas para el deleite del paladar



JESSICA M. PUGA
Gijón

Jueves, 13 febrero 2020, 13:03

Si lo que estás buscando es una propuesta de ocio para los próximos días y tu pasión es la **gastronomía**, te ofrecemos la agenda de los eventos gastronómicos más destacados en **Asturias**.

XXXII Jornadas de la Caza de Piloña

Oiente.

Una docena de establecimientos ofrecen menús o tapas con la caza como protagonista en Piloña. Se pueden catar los menús, que cuestan 25 euros e incluyen café y Rioja, en: Benidorm, Los Caños, La Roca, La Vega (Lo de Pelayo), La Atalaya, Casa Maruja, Rosales, Posada de Barro, La Parada, Palacio de Cutre, Bar Sotiellu. Para reservar, hay que llamar. En las jornadas también participan Casa Marta y

El Furacu ofreciendo originales tapas y el Café Musical Fresh con pinchos variados y degustaciones.

Doce locales de Piloña. Este fin de semana, de viernes a domingo.

'Finde' del pote y el pitu caleya, en Las Regueras



Centro.

Siete restaurantes participan en las XX Jornadas Gastronómicas del Pote y el Pitu Caleya de Las Regueras ofreciendo un menú compuesto por pote asturiano, pitu caleya, postres caseros, café y vino. El precio del menú es de 22 euros por comensal. Los restaurantes participantes son los siguientes: Villa Palatina (Paladín), Casa Florinda (Puerma), La Manduca (Soto), El Tendejón de Fernando (El Escamplero), Casa Florina (Quexo), La Cabaña de Conce (Santullano) y Casa Dylsia (Valduno).

Siete restaurantes de Las Regueras. Hasta el domingo.

Menús de San Valentín en Tazones

Viernes y sábado/Tazones.

La localidad acoge sus XVIII jornadas gastronómicas de San Valentín. Participan los restaurantes El Catalín, El Portal de Tazones, Las Terrazas, La Sirena, Carlos V, Mar-Bella, La Playa y Uría ofreciendo románticos menús por 70 € para dos.

Ocho restaurantes de Tazones. Viernes y sábado.

Jornadas de la matanza en el Oriente

Febrero/Amieva y Alto Sella.

Un menú de nueve platos: sopa de hígado, pote de berzas, boroña, manos, callos, boronzu, lengua, picadillo, lomo, postre, vino y café en Casa Benigna, Casa Severa, La Casona de Mestas, Hotel Alto Sella, Camín de los Beyos o Puente Dobra. Precio: 30 € adultos / 15 € niños.

Seis restaurantes. Todos los fines de semana del mes de febrero.

Décimo concurso de Tortillas de Siero

Este 'finde'/Siero.

Habrà dos categorías: el concurso popular, en el que participarán 17 bares y restaurantes del concejo, y el profesional, en el que 10 hosteleros cocinarán una tradicional tortilla salona. El jueves de Comadres se entregarán las tortillas de Oro, Plata y Bronce y se elegirá la Mejor Tortilla Salona Tradicional.

Restaurantes de la Pola, Lugones y El Berrón. Del viernes al domingo.

Jueves de sidra con denominación



Jueves/Gijón.

Casi cuarenta establecimientos participan en el proyecto Jueves de Sidra con Denominación, lo que permite a los clientes disfrutar de la mejor gastronomía en formato de barra y acompañarla con los mejores palos de sidra de la Denominación de Origen Sidra de Asturias. Más información, en Otea.

Casi cuarenta establecimientos hosteleros de Gijón. Los jueves.

Felechosa dedica febrero a la caza

Febrero/Felechosa.

El Hotel Restaurante de Torres ofrece estos días un menú especial que incluye ensalada de perdiz, jamón ibérico, pan y escabeche, escalopines de venado, guiso de jabalí y venado y cachopín de solomillo de jabalí, entre otros muchos platos. Además, ofrece postre, bebida, café y licor.

Hotel Restaurante de Torres (Felechosa). Hasta el 23 de febrero, excepto martes. 45 euros.

Locura por el frixuelo en Turón

Esta semana/Valle del Turón.

Ocho establecimientos de hostelería de la zona participan hasta el domingo en las III Jornadas del Frixuelo Relleno Valle de Turón. La originalidad es la clave. Lo saben los responsables de Casa Migio, La Bolera, B. Torres, M. de Carlos, Casa Nando, La Terraza, Hechizos y Vatur.

Ocho establecimientos del Valle de Turón. Hasta el domingo día 16.