

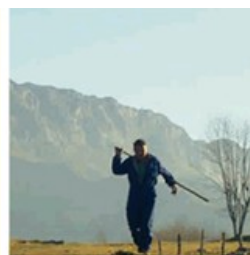
Jornadas gastronómicas del QUESO cabrales y la CARNE ECOLÓGICA de reciella

Corderu y cabritu
de los Picos de Europa



MENÚ
25€
por persona

(IVA incluido)



En Cabrales

19, 20 y 21 JUNIO de 2009



CON CADA MENÚ: regalo de una entrada para la cueva- exposición del **QUESO CABRALES**.
SI DECIDES QUEDARTE A DORMIR EN CABRALES: 20% de descuento en alojamientos de **ASCATUR**.
INTERESANTES ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: cata de queso cabrales, taller de tosquila de ovejas, visita de ganadería ecológica, charlas, etc.

MÁS INFORMACIÓN: www.cabralesturismo.com

BAR-RESTAURANTE BULNES
Bulnes - T. 985 84 59 34

RESTAURANTE ALTO DE LAS ESTAZADAS
Canales - T. 985 84 52 20

RESTAURANTE LA FUENTINA
Camarmeña - T. 985 84 64 26

CHIGRE-MERENDERU EL CASCOXU
Inguanzo - T. 618 60 34 98

RESTAURANTE GARGANTA DEL CARES
Poncebos - T. 985 84 64 63

HOTEL-RESTAURANTE SOTRES
Sotres - T. 985 94 50 48

HOTEL-RESTAURANTE PEÑA CASTIL
Sotres - T. 985 94 50 49

RESTAURANTE LA BOLERA
Tielve - T. 985 84 59 01 - 606 99 74 23

RESTAURANTE EL CASTAÑEU
Arenas - T. 985 84 65 73

SIDRERÍA CALLUENGA
Arenas - T. 985 84 64 41

RESTAURANTE LA PANERA
Arenas - T. 985 84 68 10

HOTEL-RESTAURANTE PICOS DE EUROPA
Arenas - T. 985 84 64 91

RESTAURANTE CASA SAGÜES
Arenas - T. 661 54 87 68

RESTAURANTE LA TABERNA DEL PINDAL
Arenas - T. 985 84 66 66

Organizan:



Patrocinan:



Colaboran:

CUEVA del MOLÍN S.L.
CAJA RURAL
CAFÉS OQUENDO

RUTA'L QUESO Y LA SIDRA
CHIGRE EL ORBAYU
LA CASA DEL CAFÉ



la reciella de producción ecológica

La Reciella es el nombre con el que se conoce en los Picos de Europa al ganado menor. El pastoreo con rebaños de ovejas y cabras que se ha realizado durante siglos ha configurado el paisaje que hoy conocemos de los Picos de Europa. Actualmente el pastoreo en los Picos de Europa está en serio peligro de desaparición, pero cada vez son más los ganaderos de la zona que se acogen al sistema de producción ecológica como una alternativa para reconocer el valor añadido de sus producciones gracias a la certificación del COPAE.

Consumiendo la exquisita y delicada carne de estos corderos y cabritos es la mejor manera de contribuir a mantener un sistema de producción sostenible de alimentos sanos y de máxima calidad.

el queso cabrales

El Queso Cabrales está amparado por la Denominación de Origen Protegida desde 1.981. La zona de elaboración de este producto comprende el Concejo de Cabrales y algunos pueblos del Concejo de Peñamellera Alta, ambos en Asturias. La leche empleada para su elaboración, se obtiene exclusivamente de los rebaños de vacas, ovejas y cabras registrados en la Denominación de Origen protegida.

Una vez elaborado el queso, pasa a cuevas naturales en la montaña para su maduración entre dos y cuatro meses, en unas condiciones que favorecen el desarrollo de mohos del tipo penicillium, lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de cabra y oveja pura o en mezcla.



LA MATERIA PRIMA



Colaboran:
 CUEVA DE MOLIN S.L.
 CABA RURAL
 CAFES OQUENDO
 HUYAL QUESU Y LA SIDRA
 CHORRE EL ORRAYU
 LA CASA DEL CAFE



Patrocinan:

Organizan:

MÁS INFORMACIÓN: www.cabralesturismo.com

MONTAÑA: C. J. MONTAÑA

Jornadas gastronómicas del QUESO cabrales y la CARNE ECOLÓGICA de reciella



Corderu y cabritu de los Picos de Europa

En Cabrales | 19, 20 y 21 JUNIO de 2009

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

JUEVES 11 JUNIO

11:00 h. Presentación oficial de las Jornadas
 Lugar: Ateneo de Arenas de Cabrales

JUEVES 18 JUNIO

12:00 h. Charla: "Ganadería ecológica, una opción de interés para los ganaderos de los Picos de Europa"
 A cargo de: Carlos Nuño Palacio, Dtor. Técnico de COPAE
 Lugar: Ateneo de Arenas de Cabrales

VIERNES 19 JUNIO

12:00 h. Cata comentada
 Lugar: Sede del Consejo Regulador D.O.P. Cabrales, en Carreña (PLAZAS LIMITADAS. Reserva en el: 659 91 69 49)

17:00 h. Taller-demostración de tosquila de ovejas
 Lugar de recepción: Oficina de Turismo de Arenas

SÁBADO 20 JUNIO

9:00 h. Visita a una explotación ganadera ecológica en una majada cabraliega (se recomienda calzado cómodo)
 Lugar de recepción: Oficina de Turismo de Arenas

18:00 h. Charla "Las razas autóctonas asturianas: la cabra bermeya"
 A cargo de: Victor M. Guerra Mier. Pte. de ACRIBER
 Lugar: Ateneo de Arenas de Cabrales

DOMINGO 21 JUNIO

11:30 h. Visita a las instalaciones de la Cueva del Cares con el Pte. del Consejo Regulador D.O.P Cabrales: José Bada
 Lugar de recepción: Cueva-exposición del Queso Cabrales

MENÚS Y RESTAURANTES PARTICIPANTES

BAR-RESTAURANTE BULNES

Bulnes - T. 985 84 59 34

PRIMERO: Tortos con Picadillo & Fabada Asturiana.
SEGUNDO: Cabritu Bermeyu con Patatinas.
POSTRE: Quesu de Cabrales y Membrillo & Arroz con Leche de la Casa.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

RESTAURANTE ALTO DE LAS ESTAZADAS

Canales - T. 985 84 52 20

PRIMERO: Cebollas Rellenas de Cordero con Cobertura de Cabrales & Fabada Asturiana.
SEGUNDO: Cabritu con Patatinas.
POSTRE: Arroz con Leche & Tarta de Quesu Casera.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

RESTAURANTE LA FUENTINA

Camarmeña - T. 985 84 64 26

PRIMERO: Sopa de Hígado Casera & Fabada Asturiana.
SEGUNDO: Cabritu de Casa con Patatas.
POSTRE: Quesu Cabrales con Dulce & Tarta de Quesu.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

CHIGRE-MERENDERU EL CASCOXU

Inguanzo - T. 618 60 34 98

ENTRANTE: Pastel de Setas al Cabrales sobre Torto de Maíz con Miel de Brezo.
PRIMERO: Estofado de Cordero con Verduras de la Huerta.
SEGUNDO: Caldereta de Cabritu con Patatinas y Pimientos Asados.
POSTRE: Frixuelos Rellenos de Mousse de Queso Fresco, Salsa de Frambuesa y Néctar de Flor de Sabugo & Crema de Arroz con Leche.
Vino D.O. Rioja y Chupito.

RESTAURANTE GARGANTA DEL CARES

Poncebos - T. 985 84 64 63

PRIMERO: Verdinas con Cordero & Croquetas y Paté al Cabrales con Tortos de Maíz.
SEGUNDO: Cabritu de los Picos con Patatas y Ensalada.
POSTRE: Arroz con Leche & Mousse de Limón.
Vino D.O. Rioja & Sidra Nueva Expresión, Café y Chupito.

HOTEL-RESTAURANTE SOTRES

Sotres - T. 985 94 50 48

PRIMERO: Acadrialla y Mollejas de Cabritu con Croquetas y Patatas al Cabrales & Ensalada con Virutas de Jamón y Quesu Cabrales.
SEGUNDO: Cabritu Guisado con Patatas Panadera.
POSTRE: Tarta de Quesu Cabrales con Sorbete de Orujo & Arroz con Leche.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

HOTEL-RESTAURANTE PEÑA CASTIL

Sotres - T. 985 94 50 49

ENTRANTE: Tortos de Maíz con Cabrales.
PRIMERO: Endivias al Cabrales con Anchoas.
SEGUNDO: Cabritu Guisado con Patatinas.
POSTRE: Tarta de Quesu con Arándanos & Arroz con Leche.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

RESTAURANTE LA BOLERA

Tielve - T. 985 84 59 01 - 606 99 74 23

PRIMERO: Tortos con Crema de Cabrales y Manzana Caramelizada con Cebolla & Fabada Asturiana.
SEGUNDO: Cabritu con Patatas.
POSTRE: Frixuelos Rellenos & Tarta de Queso.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

PENSIÓN-RESTAURANTE EL CASTAÑEU

Arenas - T. 985 84 65 73

ENTRANTE: Paté de Cabrales.
PRIMERO: Fabada Asturiana.
SEGUNDO: Cabritu de Rebaño Estofau.
POSTRE: Flan de Calabacín con Cabrales & Sufilé al Cabrales.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

SIDRERÍA CALLUENGA

Arenas - T. 985 84 64 41

ENTRANTE: Hojaldré al Cabrales con Chupito de Crema de Fabada.
PRIMERO: Ensalada Calluenga.
SEGUNDO: Cabritu con Patatinas.
POSTRE: Manzana Frita con Cabrales y Miel & Manzana a la Sidra.
Vino D.O. Rioja o Sidra, Café y Chupito.

RESTAURANTE LA PANERA

Arenas - T. 985 84 68 10

ENTRANTE: Tortos de Maíz con Picadillo y Cabrales.
PRIMERO: Cazuelina de Setas al Cabrales.
SEGUNDO: Cabritu de Picos a la Antigua con Patatas y Ensalada.
POSTRE: La Tarta de Queso de la Panera & Tiramisú.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

HOTEL-RESTAURANTE PICOS DE EUROPA

Arenas - T. 985 84 64 91

PRIMERO: Pastel de Setas con Arama de Jamón en Dos Salsas (Cabrales y Tártara) & Ensalada Hotel Picos de Europa con Cecina, Cabrales y Frutos.
SEGUNDO: Cabritu Guisado con Patatinas y Pimientos.
POSTRE: Frixuelo Relleno de Compota de Manzana & Casadiegas de Cabrales y Dulce.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

RESTAURANTE CASA SAGÜES

Arenas - T. 661 54 87 68

PRIMERO: Setas al Cabrales sobre Tortu de Maíz & Revuelto de Atún y Cabrales.
SEGUNDO: Cabritu de los Picos con Patatinas.
POSTRES: Tarta de Manzana & Crema de la Casa.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

RESTAURANTE LA TABERNA DEL PINDAL

Arenas - T. 985 84 66 66

PRIMERO: Entrante de Gazpacho de Remolacha con Toque de Cabrales y Ensalada Tibia de Cordero.
SEGUNDO: Cabritu con Langostinos.
POSTRE: Tarta de Cabrales con Crema de Café & Crema de Lima-Limón.
Vino D.O. Rioja, Café y Chupito.

MENÚ 25€
precio por persona

(IVA incluido)

CON CADA MENÚ: regalo de una entrada para la cueva-exposición del QUESO CABRALES.

SI DECIDES QUEDARTE A DORMIR EN CABRALES: 20% de descuento en alojamientos ASCATUR.