

LA SIDRA

www.lasidra.es - Número 132 - Avientu 2014

3€

MAYADOR
75 AÑOS GENIALES

LA SIDRA
CONVÍDATE
SIDRERÍAS DE BANDERA



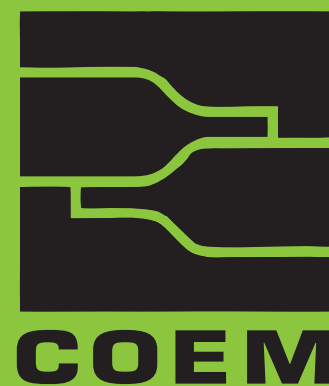
La Garnacha
PRIMER ANIVERSARIO TRIUNFAL

Eno Cortina
EL FUTURO DE LA SIDRA ESTÁ EN
MANOS DE LOS ASTURIANOS



Pol. Ind. Águila del Nora, 1
33518 COLLOTO - SIERO
Telf. 985 792 208





www.coemastur.com
escanciadorsidra@coemastur.com



TINO CORTINA “EL FUTURO DE LA SIDRA ESTA EN MANOS DE LOS ASTURIANOS”	6
SIDRE PA ESTES NAVIDAES	12
EXPORTACIONES DE LOS DIFERENTES LLAGARES LA SIDRA SALE DE ASTURIES	24
75 AÑOS GENIALES MAYADOR SIGUE PROGRESANDO	28
MUYERES DEL LLAGAR ESTHER FERNÁNDEZ RIVERA. LLAGAR PANIZALES	32
RESTAURANTE MUGARITZ MARCO DE LUJO PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS PREMIOS SISGA 2014	34
LA SIDRA CONVÍDATE SIDRERÍES DE BANDERA	39
LES UEBS DE LA SIDRE	41
PARRILLA RESTAURANTE LA PANERA UN PRESTIGIO BIEN GANADO	42
SIDRERÍA LA GARNACHA PRIMER ANIVERSARIO TRIUNFAL	46
ENCAMIENTOS	50
ESTAS NAVIDADES COCINAMOS POR TI SIDRERÍA CASA PAZOS / SIDRERÍA PARRILLA EL CARBAYU / SIDRERÍA LA PONGUETA / SIDRERÍA EL TEXU /SIDRERÍA LAS DELICIAS / SIDRERÍA EL HORREO/ SIDRERÍA LLÁMALO X.	53
PULPERÍA ASTUR UNA ALTERNATIVA PARA ESTAS FIESTAS	65
AXENDA SIDRERA	68
ACTUALIDAD	70
UN CULÍN D'HESTORIA DE SIDRA, ESPORTACIÓN Y PUBLICIDAD PER NAVIDADÁ	82
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	84
DE CHIGRE A CHIGRE SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLABIEGU SIDRERÍA LA PIANA SIDRERÍA LA GIRALDA LLAGAR, SIDRERÍA, RESTAURANTE CANDASU SIDRERÍA RESTAURANTE AMÉRICA	86
ASTURIAS GOURMET CONSERVAS ENTREISLAS	96
MADRID GOURMET SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS	98
VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	100
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	102
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	103



LA SIDRA

Avientu 2014

Númeru **132**

Edita: Espublizastur S. L.
Pa la Fundación Asturias XXI
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33208 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

Portada: Luis Vigil-Escalera

6.000 Ejemplares

luisvigil@lasidra.as



Alministración

Laura Uría Tomás
administracion@lasidra.as
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Comercial

Juan Ignacio Aracil Serra
Tlf.: 617 477 567
j.ignacio@lasidra.as

Dellegáu Madrid

Nacho Sandoval
Tlf.: 615 076 343
nachosandoval@lasidra.as

Dellegaos Asturias

Luis A. Montila
Tlf.: 651 510 909
l.montila@lasidra.as

Luis Valdés

Tlf.: 606 984 984
luisvaldes@lasidra.as

Redaición

Beatriz Fernández
redaccion@lasidra.as

Semeyes

Luis Vigil-Escalera

Otros collaboraores

Antón Martínez, Alberto del Pozo, Inaciu Hevia Llavona, Güerta, Manuel G. Busto, Lara Flórez Quintana, Luis Vigil-Escalera

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Anzu Fernández

www.lasidra.as
info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

Llagar de Cidriu
Puente Cabrón, 38
Telf. 670 720 557

Chigra de la Felguera
Melquiades Alvarez, 67
Telf. 984 08 59 30

TIÑANA - SIERO
ASTURIAS
Tel. 985 74 07 24
Fax: 985 74 45 47
www.sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

Son estes fiestes un momentu idóniu non solo pa deseyar felicidá a tolos nuegos llectores y amigos, sinon tamién pa encamentar que s'aprofiten les mesmes pa sacar el máximu rendimientu de l'amplia ufierta sidrera qu'agora mesmo podemos esfrutar.

Dende la sidre natural a la de nuea espresión, esplumosa, llicor, aguardiente... un mundiu de posibilidaes que permitirá que nes nubes meses la sidre seya la protagonista indiscutible acompañando a los bonos platos. Sidres que comu tales, formen parte de la cultura sidrera asturiana, seyan d'au seyan, y que nel casu de ser del país, n'especial cuando la mazana tamién lo ye, permítanos prauticar una economía identitaria más necesaria agora que nunca pal desendolcu del nuesu texiu económicu xunciú a la mazana y la sidre.

Y tamos de nueu de norabona, porque venimos de celerar el 75 aniversariu d'un de los nuegos llagares más emblemáticos, Mayador, embaxador d'Asturies y de la sidre per tol mundiu, y qu'anguaño ta presente colos sos productos nos cindu continentes ensin qu'en dengún intre renunciaren a la so propia identidá. Lo asturiano furrula, equí y fuera, les empreses asturianas tienen sobrada capacidá pa desendolcase y expandise pesia nun recibir tol sofitu que merecen. Eses nun se "deslocalicen", siguen xenerando bayura y contribuyendo al bientar de la sociedá que les vio ñacer.

Y finamos l'año con un recuentu positivu, entá nun algamemos que'l "Principado" dexa de despreciar a la sidre nos actos oficiales, nin paez tenese avanzaó ná na tantes vegaes anunciada declaración de la cultura asturiana de la sidre comu padrimoniu imaterial de la humanidá pola UNESCO, pero yá son muchos los conceyos asturianos que declararen a la sidre comu la so bébora oficial, consiguiamos que seya declarada Bien d'Interés Cultural n'Asturies, y perafitemos sinificativamente la nuesa presencia internacional. El SISGA ye un referente obligáu y les nubes sidres siguen trunfando per tol mundiu.

Gústanos la sidre, comu bébora y comu identidá, atopámosmos xuniós a ella y sabemos que malpenes tamos escomenzando a acollumbrar les sos posibilidaes de desendolcu a tolos niveles, y por eso ye, comu siempre, un placer deseyar les meyores felicitaciones posibles ¡Que 2015 seya'l más sidreru los años!

Son estas fiestas un momento idóneo no solamente para desear felicidad a todos nuestros lectores y amigos, sino también para recomendar que se aprovechen las mismas para sacar el máximo rendimiento de la amplia oferta sidrera que ahora mismo podemos disfrutar.

Desde la sidra natural a la de nueva expresión, espumosa, licor, aguardiente... un mundo de posibilidades que permitirá que en nuestras mesas la sidra sea la protagonista indiscutible acompañando a buenos platos. Sidras que como tales, forman parte de la cultura sidrera asturiana, sean de donde sean, y que en el caso de ser del país, especialmente cuando la manzana también lo es, nos permiten practicar una economía identitaria más necesaria ahora que nunca para el desarrollo de nuestro tejido económico ligado a la manzana y la sidra.

Y estamos nuevamente de enhorabuena, porque acabamos de celebrar el 75 aniversario de uno de nuestros llagares más emblemáticos, Mayador, embajador de Asturias y de la sidra por todo el mundo, y que a día de hoy está presente con sus productos en los cinco continentes sin que en ningún momento haya renunciado a su propia identidad. Lo asturiano funciona, aquí y fuera, las empresas asturianas tienen sobrada capacidad para desarrollarse y expandirse pese a no recibir todo el apoyo que merecen. Esas no se "deslocalizan", siguen generando riqueza y contribuyendo al bienestar de la sociedad que las vio nacer.

Y finalizamos el año con un recuento positivo, aún no hemos conseguido que el "Principado" deje de despreciar a la sidra en los actos oficiales, ni parece haberse avanzado nada en la tantas veces anunciada declaración de la cultura asturiana de la sidra como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO, pero ya son muchos los ayuntamientos asturianos que han declarado a la sidra como su bebida oficial, hemos conseguido que sea declarada Bien de Interés Cultural en Asturias, y hemos consolidado significativamente nuestra presencia internacional. El SISGA es un referente obligado y nuestras sidras siguen triunfando por todo el mundo.

Nos gusta la sidra, como bebida y como identidad, nos encontramos unidos a ella y sabemos que apenas estamos comenzando a vislumbrar sus posibilidades de desarrollo a todos los niveles, y por eso es, como siempre, un placer desear las mejores felicitaciones posibles ¡Que 2015 sea el más sidrero de los años!

“El futuro de la sidra está en manos de los asturianos”



TINO CORTINA, LLAGARERU Y ENÓLOGO, ES EL ENCARGADO DEL LLAGAR DE CORTINA, EN VILLAVICIOSA, Y SE MUESTRA OPTIMISTA RESPECTO A LA SITUACIÓN DE LA SIDRA NATURAL. CONSIDERA QUE NO ES DEMASIADO MALA TENIENDO EN CUENTA LAS DIFICULTADES ECONÓMICAS DE OTROS SECTORES.



En su despacho del Llagar de Cortina, en Villaviciosa, nos recibe Celestino Cortina Villar, más conocido como Tino Cortina y que lleva trabajando para la empresa familiar desde 1999, cuando terminó sus estudios de Enología, aunque anteriormente ya colaboraba con su padre. Su abuelo fue quien se lanzó a comercializar su sidra bajo la marca Cortina.

¿Cuáles fueron los comienzos del Llagar de Cortina en Asturias?

Ya mis tatarabuelos mayaban y hacían sidra para ellos y otros vecinos, pero no la comercializaban y menos con la marca Cortina, eso fue cosa de mi abuelo, Celestino Cortina Cuadra. En 1952, se le planteó el dilema de trabajar con la sidra o con las vacas y finalmente tomó la decisión de tirar por el llagar sin abandonar del todo el ganado, en aquel momento era así, y así fue como dio el paso y empezó a comercializar nuestra sidra.

En estos momentos, el país atraviesa una crisis económica que afecta a todos los sectores. ¿Cómo definiría el contexto por el que está pasando la sidra? ¿Y, en concreto, Sidra Cortina?

Como una visión general, se podría decir que la situación de la sidra natural asturiana no es muy mala, son tiempos de cambios y las cosas están difíciles pero hay otros sectores que están mucho peor. A nivel particular, Sidra Cortina se encuentra en unos años en los que intentamos tener una estabilidad. Tuvimos una gran evolución y sacamos varios productos nuevos durante la década pasada y ahora intentamos trabajar de la forma más seria posible para afrontar la crisis. Por ello, estamos razonablemente satisfechos, ya que desde el 2001 se llevaron a cabo muchos cambios y hemos logrado

mantenernos y consolidar lo que teníamos, algo que creo que es lo más importante.

Es una época de cambios en el sector sidrero, ¿cómo cree que afectan las nuevas incorporaciones de productos, que se unen a la típica sidra natural, como la sidra de nueva expresión o la brut?

Definitivamente afecta de forma positiva, existen diferentes productos que se pueden elaborar y todos ellos son positivos, evidentemente unos más que otros. Por ejemplo, la sidra de nueva expresión es un producto que cuesta mucho afianzar en los diferentes canales por los que se comercializa, pero es quizás una de las sidras más positivas, porque siempre suma, nunca resta mercado a la sidra natural. Porque una botella de sidra natural ecológica o una de sidra con DOP son alternativas a la sidra natural, por lo tanto no suma, sustituye.

Hay diferentes formas de verlo, aunque todas son positivas, es más, creo que los productos más positivos son todos aquellos que refuerzan una cadena de valor que queda en Asturias, como por ejemplo la sidra natural con Denominación de Origen. Esto supone que se esté consumiendo una sidra con un valor añadido que, además, está hecha con manzana de un cosechero de la tierra, algo que resulta mejor para todos, ya que, de alguna forma, el beneficio queda en casa.

Cortina siempre ha sido un llagar que se ha movido mucho, ¿cuáles son los productos que actualmente tienen en el mercado?

Actualmente contamos con cinco productos: dos sidras naturales tradicionales, que son Sidra Cortina



“Nun pue dase puxu a la esportación d’un productu y llueu dicir que ye una droga, ye de sentíu común.”

y Llagar de la Ferrería. También tenemos una sidra natural ecológica, que es Cortina Ecológica y comercializamos otras dos sidras naturales más, acogidas a la DOP, Sidra de Asturias. Estas son, por un lado, la sidra Villacubera de Nueva Expresión monovarietal de Regona, la única sidra monovarietal de Asturias y considerada Mejor Sidra de Nueva Expresión 2014 y, por otro lado, Villacubera Tradicional que cuenta con 14 meses de maduración en bodega, por lo que ahora es cuando sale al mercado la cosecha 2013.

El Consejo Regulador de la DOP está realizando diferentes campañas para promover la sidra, tanto la natural, como las denominadas de gala. ¿Cómo valora usted este tipo de iniciativas, así como los productos acogidos a la DOP?

Los que pertenecemos a la DOP estamos satisfechos y estamos haciendo todo lo posible para que se dé una promoción genérica de los productos con DOP, algo que vale para toda la sidra, ya que al promocionar esta sidra se promociona la sidra natural en su globalidad. Desde el Consejo Regulador creemos que estamos haciendo las cosas razonablemente bien, es mejorable, como todo, pero hoy en día estamos en la mayoría de los eventos gastronómicos del país y en algún evento internacional. El nivel

RESTAURANTE-SIDRERÍA SPORTING



¡Disfrute de lo nuestro!

**Cétarea propia
de mariscos**



Avda. Pablo Iglesias, 75
Tels.: 985 364 631 - 672 060 087
sidrieriasporting@hotmail.com
www.sidrieriasporting.com



SERVICIO A DOMICILIO



**Sidras
Acebal y Contrueces**

C/. Emilio Tuya, 54
33203 Gijón
Tel.: 985 33 20 28

“Si toviéremos unes sidrerías de referencia en media docena capitales mundiales, la sidre internacionalizaríase d’una forma impresionante.”

de conocimiento respecto a la sidra fuera de Asturias ha crecido mucho, algo que no solo se debe al trabajo del Consejo Regulador de la DOP, sino también al crecimiento del turismo en los últimos años, pero todo suma y la percepción que tiene la gente de lo que es la sidra ha mejorado considerablemente.

Una de las más actuales controversias respecto a la sidra ha sido la derivada del Proyecto de Ley Integral en Materia de Drogas propuesto por el PSOE en el que se trata a la sidra como una droga más. ¿Qué opina al respecto de este proyecto de ley?

La verdad es que no sé muy bien qué decir... Yo lo que creo es que en política lo que hace falta es un poco de sentido común, y casi con eso ya se responde la pregunta. Nosotros lo que no podemos es potenciar, por un lado, la exportación de un producto que es seña de identidad de todos los asturianos y, por otro lado, decir que esto es una droga. Algo falla ahí y creo que es el sentido común de los políticos, que no se dan cuenta de que la cultura asociada a la sidra va más allá de la bebida y no tiene nada que ver con lo que son las drogas.

Sidra Cortina colabora con ASTUREX (Sociedad de promoción Exterior Principado de Asturias, S. A.) y

así lo ha hecho en la última misión de esta sociedad con los países del Este ¿Qué opina de este movimiento a nivel internacional que busca impulsar el sector agroalimentario asturiano?

Está muy bien, la última actuación realizada por ASTUREX conocida como *misión inversa*, que acercó a gente interesada a visitar nuestras instalaciones y conocer nuestros productos fue un gran acierto. Eso sí, debemos ser conscientes de que con la sidra natural tradicional tenemos una limitación importante, que es que no existe una gran demanda en otros países como existe demanda de vino o de cerveza. Entonces, y es un proyecto muy ambicioso, casi una utopía que me ronda la cabeza, necesitaríamos un apoyo muy potente del gobierno asturiano para poder tener unas sidrerías de referencia en media docena de capitales mundiales, en las que se trabajase muy bien, con buenos parámetros, y así la sidra natural asturiana se internacionalizaría de una forma impresionante y sería un gran impulso para el sector.

Teniendo en cuenta todo lo antes mencionado, ¿qué futuro augura para la sidra natural y para los nuevos productos?

Respecto a los nuevos productos, existe un abanico bastante amplio que puede ayudarnos a la internacionalización, algo esencial en estos momentos para el sector. Sobre la sidra natural, aunque exportemos y la sidra cada vez llegue a más rincones del mundo, el futuro de la sidra también está en manos de los asturianos, seguimos siendo la región del planeta donde más sidra natural se consume y tenemos un producto fantástico que debemos proteger y cuidar. Las nuevas generaciones deben empaparse de nuestra cultura y no dejarse llevar por la globalización y las modas.

Testu: Bea Fernández.
Semeyes: Luis Vigil-Escalera.



JORNADAS



DEL 7
AL 31
DE ENERO

PARRILLADA DE MARISCO



Pastel de Cabracho

POR PERSONA:

- 1/2 Bugre
- 2 Cigalas
- 3 Langostinos
- 1 Andarica
- 2 Zamburiñas
- Almejas, Navajas
- 1 Botella Vino Albariño
- Variado de Postres
- Café y Chupito

PARRILLADA
2 PERSONAS

30€
Persona

PARRILLADA
4 PERSONAS

28€
Persona

PARRILLADA DE CARNE



Plato de Cecina

A ELEGIR

especial
de la casa

Chuletinas
Picaña de Angus
Entrecot de Buey
Solomillo
Presa Ibérica

parrillada
carne roja

Entrecot de Buey
Solomillo Ternera
Picaña
Solomillo Ibérico
Presa
Secreto

- 1 Botella Tinto Rioja ó Ribera
- Variado de Postres
- Café y Chupito

PARRILLADA
2 PERSONAS

25€
Persona

PARRILLADA
4 PERSONAS

23€
Persona

Paseo Doctor Fleming · LA GUIA · GIJÓN · Tlf.: 984 29 32 99

C/ Ramón Areces, 30 · MONTEVIL · GIJÓN · Tlf.: 984 39 30 70

Sidre pa estes navidaes

SIDRES AXAMPANAES, DE NUEA ESPRESIÓN, DE XELU, AUGUARDIENTE...



M. Norniella

Macrile
Xixón. Asturias

Sidre esplumoso de collar mariellu intensu, con bona capa de burbuya qu'esapaez aina. Arume de mazana dulce, maura y perprestosa. En boca tien una intensidá media-alta de carbónicu, destacando sobro manera el zucre que cuasique tapa cualisquier otru matiz. Acidez lleve y afayaiza.

Preciu: 2,25 €



DIPLOMA SISGA '14

SIDRE ESPLUMOSO SEMIDULCE

Mayador Rossé 75 Aniv.

Mayador
Villaviciosa. Asturias

Corchao especialmente pal 75 aniversariu del llagar. Llimpia, rellumante, áxil y de bona presencia en copa y con un arume de matices afrutaios y qu'en boca resulta fresca, llixera y fácil de beber. El collar rosáu que la caracteriza vien dáu pola utilización de la piel de la fruta..

Preciu: 1,25 €

El Gaitero Etiqueta Negra

Valle, Ballina y Fernández
Villaviciosa. Asturias

Les mazanes autóctones recoyies nel so puntu de maurez dan cuerpu a esta sidre seco, de tonos doraos y d'ellegante burbuya.

Un arume a compota y un perfectu equilibriu ente'l dulce y l'amargu faenla afayaiza p'acompañar pexe, quesu y postre.

Preciu: 3,00 €



El Gaitero Extra

Valle, Ballina y Fernández
Villaviciosa. Asturias

Esta semiseca sigue siendo ún de los apuestas en tolos mercaos. Elaborada con diverses races de mazana asturiano tien un collar mariellu maciu, arume fino y afrutiáu y burbuya persistente; permite maridaxes con aperitivos, comies o cenes llixeres y acompaña bien cualisquier postre.

Preciu: 1,90 €





Mayador

Mayador
Villaviciosa. Asturias

De saborgu dulce y nidiu, algamada de magar mazanes escoyíes con pricurru, esta esplumosa sigui sosprendiendo nos eventos. Afayaíza pa maridar con carne suave, pexe y mariscu, entra perbién nos aperitivos y magar el so dulzor afaise bien a los postres.

Preciu: 1,15 €

Mayador Producción Limitada

Mayador
Villaviciosa. Asturias

Una combinación afayaíza de mazanes dulces, amargoses y ácedes ye parte del secretu d'esta sidre de gustu semi secu. Una formientaura al estilu tradicional en tonel de castañal da llugar a una perbona sidre p'acompañar pexe, mariscu, carne, arroz, postre o quesu.

Preciu: 1,75 €



El Gaitero Sin

Valle, Ballina y Fernández
Villaviciosa. Asturias

Elaborada por métodos tradicionales y estrayendo l'alcol con posterioridá, esta ausencia nun interfier na calidá del productu, d'aspeutu atractivu con burbuya fina, con predominiu d'arumes a piescu y mazana. Les sos cualidaes faenla perfecta p'acompañar ágapes llixeros y postres.

Preciu: 1,80 €





Mayador Sin Alcohol

Mayador
Villaviciosa. Asturias

Esta sidre esplumoso, dulce y refrescante a base de zumiu de mazana ye la opción más acertada pa quien nun quiera tomar alcol pero nun puedan pasar ensin esplumoses estes fiestas. El so saborgu afrutiáu y la so llixereza faenla afayaíza p'aperitivos, postres y brindes.

Preciu: 1,15 €



Cidre St. Charles

Yvon Heurtel
Plessé, Bretaña.

Sidre esplumoso brut que vien de ganar la medalla de bronce nel Concurso Xeneral Agrícola en París y cuyo saborgu secu y astrinxente resulta poco avezaio nes sidres bretones. Xunce perfectamente con carnes fuertes y pexe azul, nun demerenciando pa colos quesos.

Preciu: 5,00 €

Zarracina

Zarracina
Xixón. Asturias

L'usu de mazana asturiano confier-y un cuerpu, acidez y arume que la diferencia. La so baxa graduación alcólica de 4.1 % faenla afayaíza pa toa triba comensales, maridando con cualisquier platu, dende pasta y arroz, carnes suaves, quesos y postres.

Preciu: 1,50 €



Zarracina Extra

Zarracina
Xixón. Asturias

Algamada de magar mazana seleicionao (Teórica, Villaviciosa, Raxao...) los arumes afrutiaos realcen les demás cualidaes organoléptiques y dan-y un aspeutu visual bien atrayente, con una burbuja fino y ellegante. Marida perfectamente con cualisquier platu y ye ideal pa brinde de celebración.

Preciu: 1,60 €



Kalysie

Cidre Kystin
Vannes. Bretaña

Perea con xenxibre, llimpia, cristalina y rellumante. Arume frutal, de pera fresco, con notes florales y un suavín pero bien perceptible golor a xenxibre. Sosprende la bona integración del dulce la pera con un acidín que remembra la llima y la llixera sensación picante del xenxibre..

Preciu: 18 €



Cidre Cuvée Chataigne

Cidre Kystin
Vannes. Bretaña

Sidre esplumoso con 4% d'alcol, orixinal por incluyir castañas na elaboración. Destaca'l so carbónicu y la gran espluma con rápida reduición que dexa pasu a un interesante cercu. Arume a castaña fuerte y llamativu, que nun satura l'olfatu y con acordances de cacáu y frutos secos.

Preciu: 18 €



POSMA

S.A.T. Posma
El Sauzal, Tenerife. Islles Canarias.

Elaborada pol métodu champenoise, con bona presión de carbónicu y rápida reduición de la espluma en copa, que xa pasu a una sidre de tonalidad payizo, llimpio y llixéramente frutal, en boca saborguín a reineta y amargos con final astrinxente y duraeru.

Preciu: 12,00 €

DIPLOMA SISGA '14

SIDRE ESPUMOSO SEMIDULCE

Byhur 24

Astarbe
Astigarraga, Gipuzkoa. Euskadi.

Brut nature elaborao pol métodu champenoise, con doce meses en botella. Collor mariellu intensu, ámbare, dexa un cercu d'espluma nos bordes y un rosariu persistente. En nariz suave, con carbónicu moderáu, y en boca un carauterísticu amargo y la sensación de secante, frente a los ácidos y los dulces.

Preciu: 16 €



Pomarina Brut (DOP)

Valle, Ballina y Fernández
Villaviciosa. Asturias

Elaborada a base de les mazanes Duroña de Tresali, Teórica, Carrió, Raxao y Regona tien un arume intensu y afrutiáu perafayaíza pal maridaxe con pasties, carnes suaves, peixe, mariscu y comu aperitivu. La temperatura de serviciu tien de ser ente los 8 y 12° C.

Preciu: 4,55 €

SIDRA POMARINA

www.pomarina.es :: www.sidraelgaitero.com



Brut Vda de Angelón

Viuda de Angelón
Nava. Asturias

Esta brut, elaborao con pricurcu coles mazanes de la mesma pumarada del llagar y llograda al traviés del métodu de formientaura tradicional del zusmiu de mazana, dexa escelentes maridaxes con mariscu y pexe, anque encamiéntase tamién pa brindes o comu acompañamientu de postres.

Preciu: 4,00 €



Poma Áurea

Trabanco
Xixón. Asturias

Elaborada coles variedaes de mazana Regona y Raxao pol métodu champanoise, tien un arume que mos recuerda a la flor del pumar apreciándose-y tamién toques de figos y pases, lo que la convierten n'afayaiza pa maridar con arroz, pexe y mariscu.

Preciu: 7,95 €

Casería Panizales

Panizales. Faustino M. Vázquez
Mieres, Asturias

Ye esta una de les más novedoses y desconocíes sidres del mercáu que sorprende dende un entamu. Ellaborada en Mieres esta brut, bien seca, ye una bona elleición pa comíes o cenes bien abondoses y carnes fuertes, pola so ideoal conxugación ente l'acidez, el carbónicu y la graduación alcólica.

Preciu: 11,00 €



Guzmán Riestra

Llagar Riestra
Sariegu. Asturias

Llograda de magar sidre base y ellaborada por aciu del métodu champanoise con segunda formientaura en botella. Con notes de banana y pera. Pol so intensu paladar y la notable presencia de carbónicu, marida perfectamente con arroz, mariscu, pexe y carne suave.

Preciu: 6,00 €



Cidre St. Charles

Yvon Heurtel
Plessé, Bretaña.

Sidre esplumoso brut que vien de ganar la medalla de bronce nel Concursu Xeneral Agrícola en París y cuyu saborgu secu y astrinxente resulta poco avezo nes sidres bretones. Xunce perfectamente con carnes fuertes y pexe azul, nun demerenciando pa colos quesos.

Preciu: 5,00 €



El Pomar de Gredos

Esteban del Dedo Benito
Castiella-Lleón.

D'orixe abulense y de la rexón mazanera d'Hermosilla, llega esta sidre esplumoso nidia, ellaborada mayormente con mazanes de la fastera que-y confieren un puntu d'acidez interesante faciéndola perfecta pa maridaxes variaos con carne, asaos, embutíos o pastia.

Preciu: 3,70 €



Guzmán Riestra Semiseca

Llagar Riestra.
Sariegu. Asturias.

Con estructura percomplexa, compensada y un llográu equilibriu. Llímpia, rellumante, con rosariu de burbuyes fines. Arumes frescos, frutales y florales, predominando la mazana verde. En boca remembra a la sidre natural, aunque con mayor presencia de zucres

Preciu: 6 €



2012 Roter Trierer mit Boskoop

Michael Stöckl
Hessen, Alemaña.

Fecha cola tradicional mazana Boskoop d'acidez media y saborgu intensu y una raza serondiega del Trier, daqué agria, tradicional na elaboración del Most. Collor payizo. Mui ensucha, acidez media alta ya intensa de saborgu llixeramente agriu.

Preciu: 4,90 €



Pomarina Sidra Natural

Valle, Ballina y Fernández
Villaviciosa, Asturias

Sidre calistrao orientao al consumidor avezáu de sidre natural. Llímpia y de tonalidad dorao, con un arume frural frescu ya intensu y un gustu de saborgos equilibraos que remembra a la sidre base y nel que predomina un llixeru amargu xunta'l propiu saborgu de la mazana.

Preciu: 4,00 €



Barrio de Perea, S/N.
Sariego - ASTURIAS

Tel: +34 985.748.298
Fax: +34 985.748.535

sidrariestra@sidrariestra.com

www.sidrariestra.com



España (DOP)

Hermanos Martínez Sopena
Villaviciosa, Asturias..

Esta sidre natural calistrada ellaborao a base de mazanes de collecha propia ye de calter nidiu, arumosa y bien equilibrada, con poca cantidá de carbónicu endóxenu, lo que la predispón pa maridar con carne o peixe y mariscu, siendo afayaíza tamién pa entrantes llixeros.

Preciu: 4,30 €



Tareco

Casería San Juan del Obispo.
Tiñana, Sieru. Asturias..

De magar mazana asturiano (Raxao, Verdialona, Xuanina o Panquerina), esta sidre de mesa natural dafechu ye escelente pa toa triba de maridaxe pola so intensidá de saborgu, arume y la so fuerza, que permiten acompañamientos con carne, mariscu, peixe, arroz, pastia o quesu.

Preciu: 3,50 €

Zapica

Sidra Buznego
Villaviciosa. Asturias.

Esta interesante sidre de collar mariellu doráu y tonos rellumantes con arume herbal y a mazana mauro, destaca pola so suavidá y frescor, lo que la fai acionada pa maridaxes variaos de carne y peixe, asina comu pa cualisquier platu fuerte de la nuesa gastronomía tradicional.

Preciu: 3,50 €



Valdedios

Mayador.
Villaviciosa. Asturias.

Producía por métodos tradicionales y con formientaura controlao en llagar, esta bébora, d'un intensu collar doráu con tonalidaes verdoses, llimpia, áxil y lliminosa, ye daqué seca pero bien equilibrada, afayaíza pa con mariscu y peixe, paté, ave, quesu, postre o comu brinde.

Preciu: 2,50 €



Zythos

Llagar Herminio
Uviéu, Asturias

Una capa dorada con irisaciones verdoses son les señes visuales d'identidá de Zythos, sidre de Nueva Espresión, d'intensu arume y bien equilibrao, afayaíza pa maridar con carne suave, paté, peixe, arroz o pastia. Afaise con facilidá a cualisquier combinación gastronómica.

Preciu: 3,80 €



Villacubera

Sidra Cortina Coro.
Villaviciosa, Asturias..

Ellaborada con mazana Regona, esta variedá confier-y un tonu mariellu maciu inigualable, d'aspeutu llimpiu y rellumante y un arume afrutiáu. El so saborgu ácedu-amargosu, afaela p'acompañar toa triba de carne (cabritu, corderu, xatu) anque va bien tamién col peixe. .

Preciu: 4,80 €



Ati

Panizales. Faustino M. Vázquez.
Villaviciosa, Asturias.

Sidre que nun precisa echase, pesia que pola so turbidez remembra la sidre tradicional. La importante carga de carbónicu endóxenu apúrre-y una gran amplitú en boca y anque se trata d'una sidre seco, tamién resulta llambiona y con retrogustu afayaizu ya intensu.

Preciu: 6,50 €

Real Cider Katy 2012

Llewellyn's Orchards
Dublin. Irlanda

Esta sidre ta fecho con zusmiu 100 % natural d'una seleición de mazanes irlandeses d'alrodiu la ciudá de Dublín. Esta variedá de sidre natural, con un 6 % d'alcol, tien mui pocu dulce y carauterízase por embargu pol so potente secante y el so fuerte collor mariellu.

Preciu: 6,60 €



Marsilea

Enológica Oleana CB
Sinarcas, Valencia

Monovarietal de Pedriega, mazana valenciano. Sidre de mesa ensin calistrar, turbio, collor mariellu pálido con un llixeru cercu d'espluma qu'esapaez aína. Frutal con alcordances de la sidre base y llevadures. Notes cítriques en nariz. Saborgu de mazana fresco con notes ácidas a frutes cítriques del Mediterraniu y una llixera aguya.

Preciu: 10 €

La Tonada
sidrería asturiana

Paseo Doctor Fleming, 1193
LA GUÍA · 33203 Gijón
☎ 984 29 32 99

C/ Ramón Areces, 30
MONTEVIL · 33211 Gijón
☎ 984 39 30 70

EL ESPALMADOR

ESCANCIADOR ELÉCTRICO



El Espalmador. Jesús Menéndez
Urbanización El Bosquín, nº 29
33404 Las Vegas (Corvera de Asturias). T. 689 575 307



Steiger Perry Strong Pear

Pivovar Steiger. Vyhne. Eslovaquia.

Elaborao con pera, y malta de cerveza. Collor claru y pálidu, rematáu per un cercu d'espluma que remembra la cerveza. Arume intensu a pera mui fecho, incluso concentrao, anque con delles notes de malta. Y el gustu dulce de la pera, ta por embargu mui marcáu dende la so entrada en boca pola malta d'una cerveza tipu *lager*..

Preciu: 2,10 €



Sidra de Pera

Viuda de Angelón.

Nava. Asturias.

La única pera asturiana del mercáu, elaborada con peres autóctones escoyíes, ye la meyor opción pa tomar nos aperitivos, p'abrir brindes en llacuaes, p'acompañar quesos y toa triba dulces o pa tomar sola, onde s'aprecien toles sos cualidaes organoléptiques.

Preciu: 5,00 €



Jus de Poire

Yvon Heurtel
Plessé, Bretaña.

Pera puro ensin formientar, y per ende ensin alcol. Un productu ca vuelta más avezáu na Bretaña qu'abre munches puertes al so consumu, con discretos toques acompotaos y un toque ácedu xunce perbien con aperitivos, quesos, y postres.

Preciu: 3,00 €



Poiré Saint Charles

Yvon Heurtel
Plessé, Bretaña.

Pera de munchu arume, con 4% d'alcol, d'entrada dulce y acompotada que presenta una llixereza frutal perafayaíza que permite escelentes maridaxes con mariscu y pexe, asina comu pa con quesu cremosu, o comu acompangamientu de postres.

Preciu: 4,40 €



Poiré Kerisac

Cidres Kerisac
Guenrouet, Bretaña.

Pera bretona. con namás un 2% d'alcol, de tonalidad clara, rellumante y mui llimpia, arume frutal a pera mauro con llixeros toques del carbónicu en nariz. Saborgu afrutiáu y dulce daqué acompotáu, notándose-y notes orixinales nel paladar y en boca resulta suave, llixero y refrescante.

Preciu: 3,80 €



Sigelsberg Cider

Sigelsberg Cider
Senec, Eslovaquia.

Esplumosa, collor mariello doráu, rellumante y perllimpia con carbónicu duraderu. Fresca y llixera en nariz, arume afrutiáu, dulce, con golor a mazana. El saborgu carauterízase pola conxunción ente dulces y amargos con final secu en boca y abondosu carbónicu qu'aída a caltener el frescor cuando se bebe.

Preciu: 1,80 €



FH Prager Red Label

F.H.Prager, s.r.o.
Kladno, Chequia.



Carauterízase visualmente por un collar mariellu pálidu, con un cercu de espluma blanco en superficie que mos remembra los esplumantes de la cerveza. L'arume ye suavín, propiu de les mazanes llocales de branu, y en boca resulta llixera, destacando'l so conteníu carbónicu y un final llargu de mazana ácedo..

Preciu: 1,09 €



Cider Magnetic Apple

Polabský Most, s.r.o.
Zásmuky, Chequia.

Ye una de les nueves sidres que nos postreros años vienen ellaborándose en Bohemia. A la vista preséntase llimpia, de collar doráu y con un cercu d'espluma. L'arume ye de fruta fresco y el so saborgu ye'l d'una sidre dulce, pasteurizao, carbonatao y d'una acidez equilibrao, prestoso.

Preciu: 1,70 €



Opre Hoppy Cider

Radoslav Opredek Cidery
Budimír, Eslovaquia.

De tonalidad dorao, clara, cristalina y rellumante, con un cercu d'espluma de rápida reudición que remembra a los esplumantes de cerveza. Arume frutal intensu, golor a mazana dulce mauro. Saborgu afrutiáu con equilibriu ente los ácidos y el dulce de mazana mui fecha, con carbónicu que-y apurre frescor..

Preciu: 2,05 €



AGLO-CATALANA
del suro S.L.



Quality guaranteed

www.aglocatalana.com
info@aglocatalana.com

C/ MÓDEGA 7/9 - POL.IND. GIRONA
17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA · TEL. +34 972 477842



Sidra Natural Artesana Carral

Herminio Carral Castro
Santa María del Condado, Llión

Llixera turbidez y gas que se difumina al axitar en copa; arume fresco y seca en boca, con daqué acidez, una astringencia derivada de la pelleya de la mazana y saborgu a frutes maures. Sidre con cuerpu, pa sidreros avezaos y que meyora al airealo..

Preciu: 5,00 €



Coing Saint Charles

Yvon Heurtel
Plessé Bretaña

Con 16 % d'alcol, elaboráu de magar aguardiente de sidre y con marmiellu. La so intensidá frutal con un discretu toque ácedu, dexa un paladar llambión ensin repunar y abiertu a la percepción de nueves sensaciones. Auténticu por sigo mesmu, xunce perfectamente colos quesos azules, algamando la so máxima espresión con un Cabrales.

Preciu: 18,00 €



Malus Danica

Cold Hand Winery.
Randers, Dinamarca.

Llicor elaborao por crio-concentración, de magar un xarabe de mazana que formimenta nel llagar demientres 12 meses en toneles de maera. Collor ámbar, rellumante, llimpiu y ensin carbónicu; arume frutal intensu primando'l dulce almibaráu sobro l'acidez de la mazana..

Preciu: 34,40 €



Sidra de Hielo Panizales

Panizales, Faustino M. Vázquez
Mieres. Asturias.

Años d'investigación y elaboración dexen l'esfrute d'esta sidre, apocayá comercializada y que sigue sosprendiendo. L'usu de mazanes autóctones de la fastera confieren les carauterístiques precisas pa convertila nun acompañamientu perafayaizu pa toa triba de postres o bien pa entamar cualquier llacuada.

Preciu: 15,00 €



Diamantes de Hielo

Viuda de Angelón
Nava. Asturias.

Tres un procesu d'elaboración bien específicu consíguese esta sidre de xelu elaborao con mazana Xuanina y Verdialona, que-y confieren el dulzor rauterísticu. Comu toes estes sidres ye una bébora pa tomar bien n'aperitivos, comu un vinu dulce o con postres asturianos.

Preciu: 11,00 €



Pommeau Melenig

Cidrerie Melenig
Elliant. Bretaña

Auténticu "pommeau" de la Bretaña, acoyíu a la DOP Cornouaille. El so dulcín y l'intensu arume afrutiáu que presenta permite pasar per alto el 17,5 % d'alcol que tien. Impresionante comu aperitivu, xunce especialmente bien con ablanes turriaes.

Preciu: 17,50 €



Malus X Feminam

Cold Hand Winery.
Randers, Dinamarca.

Elaborao de magar sidre de xelu a la que s'incorpora aguardiente de sidre. Collor ámbar llimpiu de la sidre de xelu, pero avieyáu tres un reposu en tonel col destiláu amestáu. Arume fonderu ya intensu a mazana, con seles vapores d'alcol del aguardiente. Nel saborgu, dulzor de la mazana, melosu incluso, con un alcol bien equillibráu, balsámicu y de final llargu.

Preciu: 45,00 €



Salvador del Obispo

Casería San Juan del Obispo
Tiñana, Sieru. Asturias.

Destilao direutamente de sidre asturiano 100% natural n'alquitara de destilación posao, reposa en carbayu d'Ohio demientes 9 años, dando llugar a un llicor ambarín y rellumante, d'alcoles bien integraos, d'arume afustiáu perafayaizu pa tomar dempués de comies abondoses. Un autétiu lluxu pal paladar.

Preciu: 38,40 €

* El preciu de los productos equí espuestos ye orientativu, pudiendo camudar en función del establecimientu onde se merque y les posibles ufiertes.

NATURALEZA, ORIGEN, TRADICIÓN

ORIGINAL
-100%
NATURAL

SIDRA NATURAL TARECO
SIDRA NATURAL MININ

ALGUARDIENTE DE LA MAZANA
l'Alquitara del Obispo

SALVADOR DEL OBISPO

www.caseriasanjuandelobispo.com
Casería San Juan del Obispo, Premio Especial 2010 del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias

SAN JUAN DEL OBISPO

EXPORTACIONES DE LOS DIFERENTES LLAGARES

La sidra sale de Asturias



La tradición exportadora de la sidre asturiano sigue calteniéndose y ampliando la so ufierta con nuevos productos.

La sidra asturiana se mueve por todo el mundo, sobre todo los tipos de sidra no escanciabiles como la espumosa, que llegan a países de los cinco continentes, en mayor medida a América y Europa.

Hace ya algunos años que la sidra, tanto la natural como las de mesa, (la brut, la espumosa, la de nueva expresión...) ha consolidado un recorrido alrededor del mundo que se centra sobre todo en países del continente americano y europeo. En la última década, las exportaciones de sidra asturiana han crecido de forma significativa llegando a alcanzar en 2012 una cifra por encima de los dos millones de botellas y viajando ésta, tanto a diferentes provin-

cias españolas como a distintas ciudades extranjeras. Son, sobre todo, las sidras no escanciabiles las que más se están asentando en el mercado internacional, muestra de ello son las exportaciones que cada año realizan los diferentes llagares asturianos.

La empresa Valle, Ballina y Fernández es una de las más veteranas en lo que a exportaciones se refiere y Sidra El Gaitero, con una historia de más de

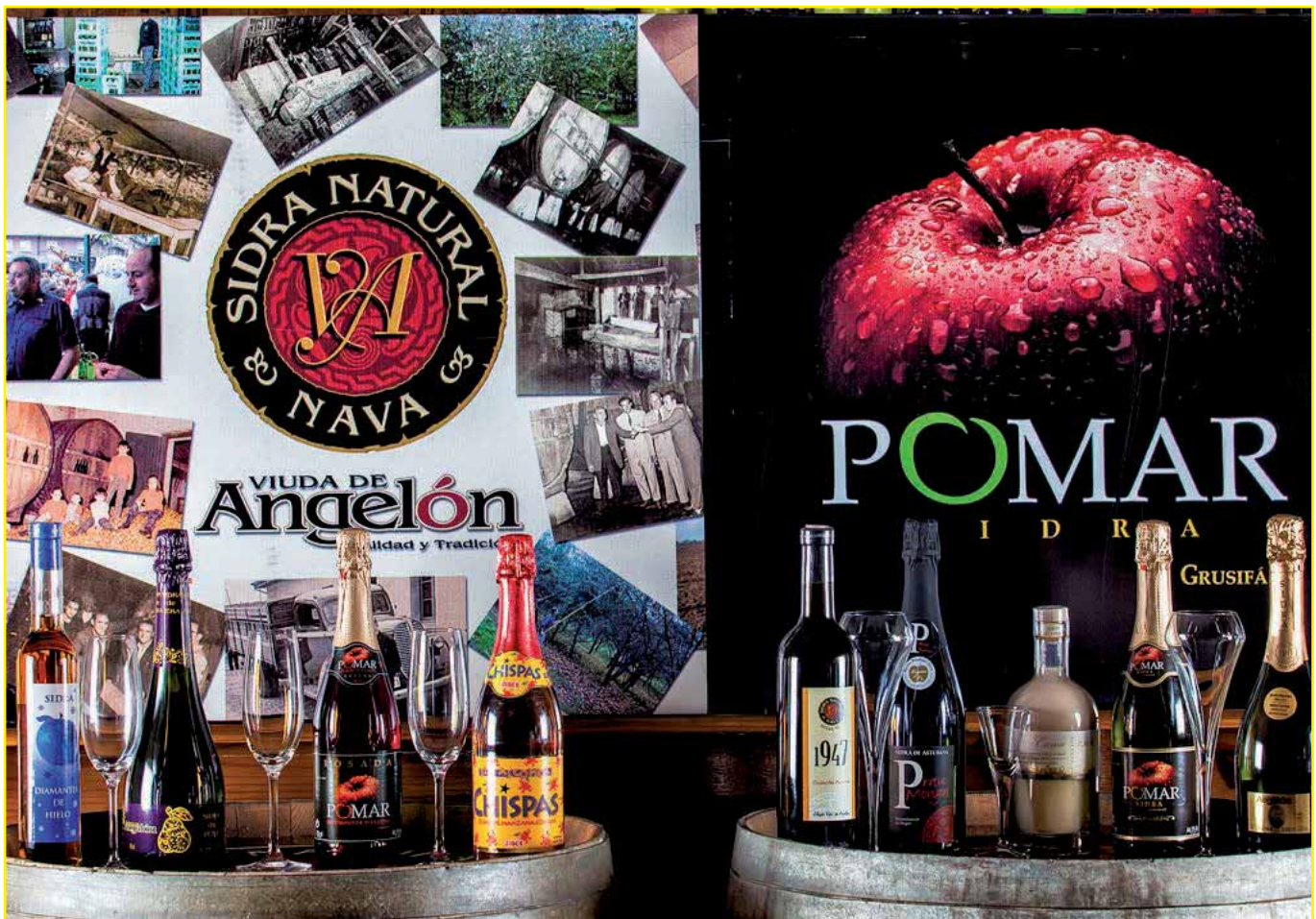
un siglo, es uno de los principales productores de sidra del mundo. Su tradicional sidra espumosa El Gaitero es la que más se mueve por el mundo, llegando a prácticamente todos los países de Europa, así como a gran parte de Centroamérica y Sudamérica, e incluso a la lejana Australia, a Japón o China. El Gaitero Extra, una sidra semisecca con olor afrutado, llega a países como Suiza, Panamá, Alemania, Argentina, Colombia o México y a grandes urbes como Nueva York. El Gaitero Etiqueta Negra, una sidra seca y espumosa, se traslada a Italia, Holanda, Hong Kong o China y productos como La Gaita o El Gaitero SIN llegan a Miami, Puerto Rico o República Dominicana. El Tercio de El Gaitero, incluso llega a Malasia, un movimiento imparables que lleva los productos de Valle, Ballina y Fernández a más de una treintena de ciudades.

La sidra de Mayador, que recientemente ha celebrado su 75 aniversario, llega a todo el mundo, ya que su histórica presencia en el mercado internacional ha hecho que los distintos productos de Bodegas Mayador se expandan hacia nuevos mercados, llevando a cabo una actividad exportadora que pasa por países europeos como Reino Unido, Bélgica o Finlandia, asiáticos como Emiratos Árabes, Irán o India, africanos como Argelia o Islas Mauricio, sudamericanos como Cuba, República Dominicana o Costa Rica y ciudades norteamericanas como Florida, Nueva York o Baltimore.

Otros productores, en una escala menor pero no por ello con una menor importancia, también mue-



Les exportaciones
alcanzaron ya en 2012
una cifra por encima de los dos
millones de botellas





Ca vuelta ye más frecuente la presencia de la sidre asturiano nel mercáu internacional.

La sidre muévese, gracias ente otres custiones a la capacidá d'anovación de los llagares asturianos

ven sus productos fuera de Asturias y de España. Es el caso de Sidra Riestra que exporta su sidra espumosa a Estados Unidos, Polonia, República Dominicana, Panamá, Holanda, Lituania y República Checa, así como su sidra natural a Estados Unidos, donde se está dando un resurgimiento de este tipo de sidra.

Asimismo, Sidra Norniella exporta su sidra espumosa dulce a todos los países de Hispanoamérica, sobre todo a México, Venezuela, Argentina, Panamá y República Dominicana. Dependiendo del país llega una u otra marca, llegando M. Norniella, La Praviana o Arias Extra a los distintos países sudamericanos.

Viuda de Angelón envía a Santo Domingo sidra achampanada, de hielo e incluso sidra natural; a Estados Unidos sidra de hielo y de pera, y a países europeos como Holanda, Alemania o Polonia exporta sidra brut, de pera y de hielo. Además, exporta sidra achampanada, así como Sidra Pomar por distintas comunidades españolas como Galicia, Madrid o Andalucía.

El Llagar Herminio exporta una pequeña cantidad de su sidra natural acogida a la Denominación de Origen Protegida, Sidra de Asturias, a Escocia. El llagar mierense de Panizales mueve su sidra de hielo por varias provincias del territorio español, como son Cádiz, Málaga, Murcia y Alicante.

El llagar maliayo de Cortina cuenta con cinco productos que saca al mercado, entre los que destacan la sidra de nueva expresión que es exportada a Estados Unidos y, desde hace poco tiempo, a Polonia, así como su sidra natural Cortina que llega a Francia, Alemania, Bélgica y República Dominicana.

Está claro que la sidra se mueve, tanto por el Estado español como por el mundo, lo que lleva a un asentamiento internacional que está cobrando más fuerza si cabe gracias a los productos innovadores de los llagares asturianos, que se adaptan al mercado y a las necesidades de los consumidores.

Naturalmente Contigo



Representaciones y Exclusivas
Fonseca



www.latiendadelasidra.com
www.representacionesfonseca.com
Tlfs.: 985 69 51 43 - 663 38 91 93

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

75 AÑOS GENIALES

Mayador sigue progresando



La celebración del 75 aniversario entamó con una visita a las modernas instalaciones del llagar na Venta'l Probe (Villaviciosa), que contó con importante presencia institucional.

Sidra Mayador celebró su 75 aniversario reiterando su apuesta por la innovación, el desarrollo y la exportación de la sidra.

Con presencia en 65 estados de los cinco continentes, Mayador celebró los 75 años desde que

Manuel Busto Amandi inició su actividad en 1939 dando origen a esta empresa familiar actualmente bajo la dirección de Consuelo Busto y que ya apunta a la tercera generación.

Las modernas instalaciones de Mayador en La Rasa

Desde el llagar inicial con el que inició su actividad en 1939, Mayador ha mantenido un proceso de modernización y expansión que le permiten estar ahora presente en los 5 continentes, vendiendo su sidra en 65 estados.



institucional.

(La Venta'l Probe, Villaviciosa), inauguradas en el 2003, fue el lugar donde se desarrolló la celebración del aniversario, contándose con la presencia de diferentes personalidades del ámbito político, económico y social y en el que Consuelo Busto rea-





L'actu tevo un calter especialmente emotivu n'alcordanza de Manuel Busta Amandi

lizó un interesante repaso por la historia del llagar y la figura de su padre, destacando la apuesta realizada desde sus orígenes por la innovación y destacando el importante esfuerzo hecho en el campo de la exportación, llevando la sidra y a Asturias por todos los continentes del mundo, lo que la llevó a afirmar que “En el exterior la gente sabe más de Asturias de lo que pensamos”. Así mismo, en su intervención Consuelo Busta expuso la filosofía de Mayador y la tendencia a seguir en los próximos años para seguir creciendo y desarrollándose: “En Mayador sabemos que el mundo se mueve y nosotros intentamos adaptarnos”.

En la intervención del alcalde de Villaviciosa, agradeció a Mayador “el empleo y la riqueza generadas en el municipio, ser embajador de Asturias y su colaboración con el deporte local”. Por su parte, Javier Fernández, presidente del “Principado” finalizó las intervenciones protocolarias defendiendo el papel de la industria agroalimentaria en nuestro país,

y muy concretamente la de la sidra que hoy por hoy es una de las más potentes y con más futuro.

Lamentablemente el presidente del “Principado” aprovechó su intervención para dejar en evidencia su desconocimiento sobre el sector sidrero asturiano al afirmar que “desde la aprobación de la DOP Sidre d’Asturies, se ha conseguido pasar de 171 productores de sidra con DOP a 275”, cifras espectaculares que nada tienen que ver con la realidad, puesto que en Asturias no se llega a los 100 llagares, de los cuales tan solo veintitantos cuentan con alguna producción de sidra con DOP.

Ciertamente errar es humano, pero equivocarse de esta forma en un acto tan específico como este, en una intervención de escasos 10 minutos y preparado previamente, refleja cuanto menos un desinterés muy significativo. Lógicamente las redes sociales se han incendiado con esta metedura de pata, preguntándose todo el mundo donde está ese feliz “Principadolandia” que cuenta con tantos llagares.

<p>EL MALLU del INFANZÓN SIDRERÍA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA</p> <p>• COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS</p> <p>CORDERO Y GUCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS</p> <p>Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva)</p> <p>Amplia terraza</p> <p>☎ 985 13 50 30</p>	<p>de Tapas por</p> <p>EL MALLU SIDRERÍA</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto vispera de festivos</p> <p>desde 3€</p> <p>MENÚ DIARIO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>• COMIDAS PARA GRUPOS</p> <p>C/. Pola Siero, 12- Gijón</p> <p>☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65</p>	<p>EL OTRU MALLU SIDRERÍA</p> <p>Amplios salones</p> <p>• ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES</p> <p>MENÚ DIARIO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>C/. Sanz Crespo, 15 Gijón</p> <p>☎ 985 35 99 81</p>
---	---	--



El alcalde de Villaviciosa agradeció a Mayador “el empleo y la riqueza generadas en el municipio, ser embajador de Asturias y su colaboración con el deporte local”

Y es que llueve sobre mojado, con un gobierno del “Principado” que ha presentado un Proyecto de Ley de drogas en el que ha incluido entre ellas a la sidra, y por supuesto, sigue celebrando los actos oficiales con “vino español” en pública e inadmisiblemente expresión de desprecio hacia la sidra asturiana.

El acto finalizó con una original digamos “espicha” en la que hubo ocasión de probar especialidades gastronómicas de los cinco continentes (canguro, ceviche, cuscus, sushi...) bien acompañadas por las diferentes variedades de sidra con las que cuenta Mayador y por unos espectaculares cócteles hechos con sidra.

El evento, a cargo de *Gustatio*, resultó todo un éxito que a buen seguro dará que hablar, y marca toda una tendencia a la internacionalización de lo asturiano sin renunciar a nuestra entidad e identidad.

CONSERVAS ARTESANAS

AGROMAR

*Congelados
de alta calidad*

Croquetas de:

- Oricios
- Centollo
- Bacalao
- Jamón
- Cecina

Muelle del Rendiello, s/n.
33290 El Musel - Gijón
Asturias (España)
Teléfonos: (+34) 985 32 18 15 • (+34) 985 31 68 04
Fax: (+34) 985 32 16 58
www.agromar.es

“Toi certa de que'l
llagar queda en
bones manes”



Esther Fernández Rivera

LLAGAR PANIZALES - ESPINÉU. MIERES

Esther ye una trabayaora innata que lleva dedicada al mundu de la sidre dende bien moza al pie de el so home, Amador. Agora, los sos fíos, Tino y Juan Carlos, encárguense del Llagar Panizales, qu'evoluciona constantemente y cuenta yá con cinco tipos de sidre, y del so restorán n'Espinéu, Mieres.

El llagar de Panizales escomenzó a dase a conocer al traviés d'espiches populares pa promover la so sidre, pero cuenta con una estensa tradición familiar, ¿quién entamó cola tradición sidrera y cómo siguió fasta güei?

El güelu de Tino, Mateo, foi'l qu'empecipió cola tradición, yá que tenía un llagarín na so casa y faía sidre pa elli y los sos vecinos. El mio home, Amador, siguió col llagar y de bien nuevos Tino y el so hermanu, Juan Carlos, escomenzaron a faer sidre con elli y del llagar pequeñu pasaron a ún más grande nel qu'anguaño s'elaboren los distintos productos. De magar entós, escomencemos a faer espiches colo poco que teníamos y fuimos moviendo la sidre. Yo tresnaba llacón, tortiella, casadielles... Y la xente animámbamos a abrir un chigre, y asina foi comu diemos en comercializar la sidre y a trabayar col restorán.

Si tuviera qu'echar una güeyada atrás, ¿cuala sedría la primer imaxe que tien d'un llagar?

Pos cuando casé con Amador, porque elli tenía'l llagar en casa. Amás recuerdo que namás llegar de la lluna de miel lo primero que fixo foi poneme a pañar manzanes (rises). Naquella dómina yera asina, amás yera a mayu tou, polo que yera entá más duro, asina que veníen los vecinos a ayudar porque si non, tirábase fasta les cuatro la mañana nel llagar.

El de llagareru, ye un oficiu al que se-y garra un ciñu especial sigún pasa'l tiempu. ¿Camudaría'l so oficiu por otru distintu?

Non, yo siempre me dediqué a esto y nun me veo haciendo otra cosa. Amás, yo dediquéme sobromanera a la cocina del restorán, anque tamién ayudaba a corchar y llavar botelles, tola vida me prestó faer comíes. Escomencemos tresnando cabritu, pitu caleya o pataques pa les espiches y dempués de tantos años yá ye daqué que va dientru min.

El sector sidreru ye un mundu nel que prácticamente son too homes. ¿Por qué creye que les muyeres que trabayen nesti mundu déxense ver tan pocu?

Pos nun lo sé. La verdá ye que siempre foi bien d'homes anque les muyeres ayudaren a pañar mazana o a corchar. Alcuérdome que cuando equí empezó a corchase veníen muyeres de Villaviciosa y xuniense al trabayu de corchar y llavar botelles imediatamente, daqué que mos llamaba l'atención a les demás porque nun yera lo normal.

¿Prestaría-y que la tradición sidrera de Panizales siguiera? ¿Quién sedríen los encargaos de seguir cola tradición na so familia?

Prestaríame enforma que la tradición se heredara, porque costó munchu trabayu llegar a lo qu'agora tenemos y yo yá toi mayor. Los míos fíos, Tino, que s'encarga de tolo rellacionao col llagar y Juan Carlos, que lleva'l restorán, anque Tino ayúdalos na cocina y en tolo que faiga falta, son quien van caltener la tradición, yá que dende bien nenos yá trabayaben col so pa y saben lo que ye'l negociu familiar.

¿Cómo ve'l futuru del Llagar Panizales?

Pos fasta agora la cosa foi perbién, la xente va conociendo lo que faemos y gústa-yos, pero d'equí p'arriba nun sabría dicir qué pue pasar porque agora hai pocu movimientu en tolos sitios. Anque lo importante ye que tanto'l pa, comu los fíos trabayaron duru, dende cero, p'aniciar lo qu'agora ye Panizales y encantaríame que tou fora p'alantre. Amás Tino ye bien bonu no suyo y tien creao nueves sidres, como la de xelu, que fueron tou un ésitu, polo que toi cierta de que'l negociu queda en bones manes.

RESTAURANTE MUGARITZ

Marco de lujo para la presentación de los premios SISGA 2014



Participantes na la tastia guiada de los Premios SISGA'14, delante la vara herba nel frente del Restorán Mugaritz.

Por primera vez desde su constitución, las sidras premiadas en los Premios Internacionales SISGA se han presentado fuera de Asturias y el escenario elegido para ello fue el Restaurante Mugaritz, considerado como uno de los mejores del mundo.

El restaurante guipuzcoano Mugaritz, del chef Andoni Luis Aduriz, con dos estrellas de la Guía Roja Michelin, considerado como de los más innovadores en su ámbito, que ofrece platos de moderno diseño basados en el cocina tradicional y reconocido como uno de los cincuenta mejores restaurantes del mundo, ha sido el primer referente del Salón Internacional de la Sidra de Gala a la hora de presentar las sidras galardonadas

con los premios SISGA más allá de nuestras fronteras. Y es que, pensando en salir al exterior, desde el SISGA se ha tenido muy claro que toda opción pasa por el propio mundo de la sidra y de la gastronomía de calidad. Algo que encaja plenamente con Mugaritz, un restaurante ubicado en un caserío de Erretería, a escasos kilómetros de Astigarraga, la capital sidrera de Euskadi, y en pleno corazón de una tierra inter-

El futuro de las Sidras de Gala pasa necesariamente por integrarse en la gastronomía de calidad.



nacionalmente conocida por la calidad de su cocina.

Esa fue la razón por la que el pasado jueves 20 de noviembre y, a instancias de la Fundación Asturias XXI, se reunieron en este restaurante un nutrido grupo de profesionales de la alta gastronomía y la sidra para conocer tanto las sidras ganadoras de los SISGA 2014, como también del espíritu del Salón y el proyecto que hay entorno a él.

La jornada, verdaderamente intensa, se desarrolló en una sala especial reservada en exclusiva para los participantes, que pudieron catar de primera mano todas y cada una de las sidras europeas que se les presentaron, algunas de tipos, e incluso sabores, completamente desconocidos para muchos de ellos.

Riöl Distribuciones



NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

- Vertido con mas caudal que los antiguos
- Pasa más desapercibido
- Plástico alimentario, hecho en España
- Atención a llagares, sidrerías y comercios
- Precios especiales por cantidad

C/ Benjamin Franklin, 351, Nave 7
Pol. Ind. Roces Núm.4
33211 GIJÓN (Asturias) - España
Teléfono móvil: 669.48.87.17
Fax y telefono: 985.14.83.15
Email: jlríol@hotmail.com



Semeya d'equipo de los protagonistas de la tastia guiada xunta colos anfitriones del Rest. Mugaritz.

Las catas guiadas estuvieron a cargo de los enólogos Domingo Domingo Arina y Juan Zuriarrain y el catador Donato Xuaquín Villoria, todos ellos miembros colaboradores de los premios SISGA, como catadores o técnicos de calidad, junto con el llagareru local Hur Astarbe, premiado en esta última edición.

Las sidras, licores y destilados que ese día se probaron fueron las que se relacionan a continuación:

- **Byhur 24**, de Astarbe Sagardotegia, Euskadi
- **Posma**, de S.A.T. El Sauzal, Islas Canarias.
- **Guzmán Riestra Semi Seca**, de Sidra Riestra, Asturias.
- **Ati**, de Sidra Panizales, Asturias.
- **Magic Apple Cider**, de Magic Apple Cider, República Checa.
- **Mayador Rosée 75 Aniversario**, de Sidra Mayador, Asturias.
- **M. Norniella**, de Macrile, Asturias.

- **Kalysíe**, de Kystin, Bretaña.
- **Diamantes de Hielo**, de Viuda de Angelón, Asturias.
- **Malus X Feminam**, de Cold Hand Winery, Dinamarca.
- **Aguardiente Viejo de Sidra Salvador del Obispo**, de Casería San Juan del Obispo, Asturias.

Del interés de la iniciativa habla el hecho de que entre los asistentes se encontraban el equipo de sumilleres del Mugaritz, con Nicolás Boise al frente; propietarios, sumilleres y jefes cocina de otros restaurantes guipuzcoanos; representantes institucionales de las asociaciones de la sidra y de los cultivadores de manzana locales; miembros de llagares, como Astarbe o Zapiain; y un buen número de alumnos en prácticas de la especialidad de sumillería, así como miembros de la prensa especializada.

GRH García Rodríguez Hnos.
HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN

www.grh.es

GIJÓN

Avda. Constitución, 54. 33207 Gijón | Asturias | España
Telf. 985 355 056 | Fax. 985 357 246 | grgijon@grh.es



HOSTELERÍA
GAS
ASISTENCIA TÉCNICA
FRÍO INDUSTRIAL
HIGIENE Y LIMPIEZA
CALEFACCIÓN
AIRE ACONDICIONADO



Byhur 24, Posma, Guzman Riestra, Ati, Magic Apple Cidre, Mayador Rossé, M. Norriella, Kalysie, Diamantes de Hielo, Mallus X Feminan y Aguardiente Salvador del Obispo.

Pero si importante fue el hecho de ofrecer esta cata guiada en el Mugaritz, más importantes aún fueron las discusiones mantenidas durante su transcurso, pues ya desde el inicio quedó patente la orientación profesional que los invitados querían y esperaban de la jornada, cada uno de ellos desde la perspectiva de su formación o de su especialidad laboral o empresarial.

El maridaje entre platos y bebidas fue el tema más destacado, como era de esperar dado el lugar del encuentro, pudiendo mencionarse la existencia de dos posturas complementarias entre sí como eran la mantenida por los miembros de la hostelería, restauradores y sumilleres, que buscaban el perfecto encaje entre las elaboraciones culinarias y los distintos tipos de sidra, junto a la de los profesionales de la sidra que se decantaban por un maridaje más abierto a los ambientes y las ocasiones de degustación y celebración.

Otro aspecto importante sobre el que se trató fue el de la definición de lo que es una sidra, ya que tanto en Euskadi como en Asturias apenas se tenía la visión de la sidra tradicional hasta que no hace muchos años los llagareros más innovadores ampliaron su producción y su expectativa de mercado hacia otros tipos de sidra filtrada o espumosa que por aquél entonces sólo eran conocidas en otros países más o menos lejanos de nuestras tierras.

Una tercera cuestión de la que se habló con bastante frecuencia a lo largo de la cata fue la de las posibilidades de inclusión que estas sidras pudieran tener en las cartas de bebidas de los restaurantes, observándose aquí que no sólo podría depender de las características del producto en sí, sino también de los precios y, fundamentalmente, de la posibilidad que los sumilleres, jefes de sala y camareros pudieran tener a la hora de ofertar a sus clientes una nueva bebida de calidad fuera del mundo del vino, aunque sin tener que entrar necesariamente en colisión con él.

Por último, también llamó poderosamente la atención el gran desarrollo que está teniendo el mercado de la sidra en los últimos años. De hecho, frente a la pujanza que la cerveza ha estado teniendo ante el vino, algunos hosteleros presentes en Mugaritz, conocidos por ofrecer cartas de vinos muy cuidadas en sus establecimientos, advirtieron del hecho de que en algunos



A la presentación también asistieron alumnos de la Escuela de Sumillería.

de sus locales los clientes empezaban a decantarse hacia la sidra, llegando incluso a desplazar al vino de sus mesas y bodegas.

Este fue, en definitiva, el resultado del primer proyecto desarrollado por el SIGGA fuera de Asturias, con una actividad marcada por la cantidad y variedad de sidras aportadas para la ocasión, así como por la respuesta obtenida desde todos los sectores vinculados al mundo de la sidra y la hostelería y la activa participación de los asistentes, que enriquecieron con sus contrastadas opiniones los objetivos inicialmente propuestos desde la organización.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



Evolución del vaso de sidra

Manuel Gutiérrez Busto

El vidrio llegó a Asturias a mediados del siglo XIX, primero fue la botella y posteriormente llegó el vaso, que siempre prevaleció con una forma constante, ancho y con una capacidad de 1/2 litro. Aunque en sus comienzos era grueso y varillado, con el tiempo fue estilizándose hasta que la Bohemia de Xixón los empezó a fabricar finos. Todos teníamos aprecio por este tipo de vasos, yo llegué incluso a tener uno que pesaba 47 gr y todos aquellos de menos de 60 gr. eran muy cotizados por los sidreros. En los años 70-80 era habitual en las sidrerías ver los vasos de los propios clientes con la calcomanía de la Santina, el escudo de la ciudad, el nombre de la persona o el del club de fútbol.

Ese vaso fino y tan asturiano, sobre el año 1972, cuando yo jugaba a balonmano en el Club Atlético Universitario de Uviéu nos tocó jugar en el País Vasco, concretamente en Zarauz, y fui a parar a un restaurante cercano a la cancha, donde pedí txakoli. Entablé conversación con el cocinero e hijo del dueño y la confianza me hizo regalarle unos vasos de sidra. Fue tal su sorpresa por la finura que, a partir de ese día, cada vez que pasaba por Zarauz intercambiaba txakoli por vasos. Lo gracioso del personaje es que, después de un tiempo, me enteré que era Karlos Arguiñano, claro que de aquella estaba empezando en el restaurante de sus padres y no salía en la televisión. Arguiñano estaba acostumbrado al vaso de "pelotari", que todavía perdura en la cultura de sidra vasca y que se llama así por la manera de cogerlo, que es como si se golpease una pelota y también porque cuando se escancia de la kupela se coge de esa manera, siendo un vaso más grueso, corto y menos ancho.

En aquellos tiempos yo viajaba bastante a ver a mi familia de Sevilla y entre expreso y expreso hacía día en Madrid, donde descubrí la cerveza y la Cervecería Internacional situada en la calle Fernando VII, muy cerca de la Sociedad de Autores. Allí también establecí relación con el encargado, que siempre servía para cada tipo o marca de cerveza un recipiente distinto, vaso,

copa, jarra de cristal... Le regalé unos vasos de sidra finos y las veces que volví a pasar por allí pude ver que siempre tomaba su cerveza en el vaso de sidra, al igual que otros camareros e incluso algunos clientes asiduos, como era Rosy de Palma, pues la amplitud del vaso hacía honor a su protuberante nariz, solicitaban tomar la cerveza en los famosos vasos de sidra.

Con la Sociedad Gastronómica "El Rinconín" realizamos viajes, desde hace más de 14 años, por toda España a los que siempre llevamos sidra y, por supuesto, vasos. Calculo que fue sobre el 2000, en un viaje al pueblo de Jerte, cuando dejamos unas cajas de sidra enfriando en el pilón de la plaza y al anochecer empezamos a escanciar sidra. Lo primero que se acabó no fue la sidra sino los vasos, que todo el mundo se los quería llevar para casa. Como esta anécdota existen muchas otras, pues siempre llevamos sidra y regalamos vasos a aquellas sociedades con las que contactamos, siendo éstos muy bien recibidos.

En la actualidad, podemos ver que los famosos cacharros, o cubalibres, cada vez se toman más en nuestro vaso de sidra fino asturiano. Cada vez está más demandado, hasta para tomar vino, y podemos comprobar cómo muchas marcas de whisky, ron, ginebra u otras bebidas, tienen como propaganda vasos con una cierta similitud en el formato a los de sidra, aunque las marcas suelen hacerlos como los de pelotari, más gruesos, más cortos y más estrechos. Como digo, con gran similitud a los nuestros y, digo esto, no vaya a ser que como ocurre con tantas otras cosas que nos copian otros pueblos, se apropien de su invención, versus "sidra y País Vasco".

Creo que, para nosotros los asturianos, debe ser un orgullo este tipo de vaso, aunque ya no exista la Bohemia y algunos vasos vengan de Checoslovaquia o de la región checa de Bohemia, ya que éstos son y seguirán siendo vasos de sidra de Asturias ¿quizá tendríamos que registrarlos como las botellas verdes?

LA SIDRA

Convídate a una **CENA** de

100 €

LA SIDRA, en colaboración con estremaes sidrerías va convidate a una cena de 100 € pa que la esfrutes comu mejor te peta: solu, en pareya, colos tos collacios y collacies....

Eso ye cosa tuya, nós ponemos el sitiú y les perres, y del otro encárgueste tu.

El sistema ye cenciellu, namás tienes qu'enllenar col to nome y teléfonu una de les volantines que t'ufrirán nos chigres participantes, y con eso entres al sortéu. Eso sí, el premiu gande en pasando dos selmanes, asina qu'atentos a la fecha.

LA SIDRA, en colaboración con diferentes sidrerías te va a invitar a una cena de 100 € para que la disfrutes como mejor te parezca: solo, en pareja, con tus amigos y amigas....

Eso es cosa tuya, nosotros ponemos el sitio y las perras, y del resto te encargas tu.

El sistema es sencillo, nada más tienes que rellenar con tu nombre y teléfono una de las volantinas que te ofrecerán en los chigres participantes, y con eso entras al sorteo. Eso sí, el premio caduca a las dos semanas, así que atentos a la fecha.

LA SIDRA convídate a una
CENA de 100 € en:

sidrerías BANDERA

Avda. del Llano 50. Xixón



Río de Oro 3. Xixón



Poeta Alfonso Camín 32. Xixón



Sorteo: Febrero

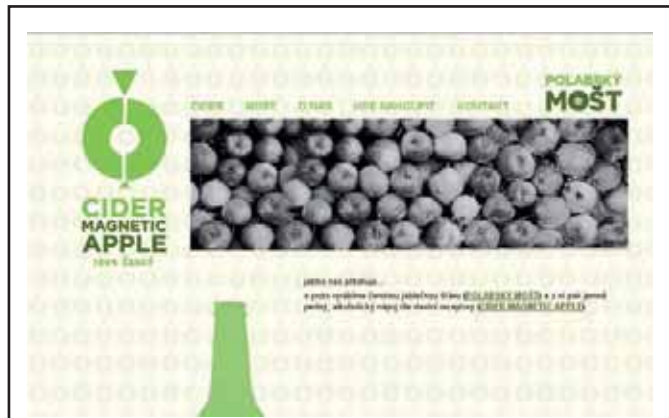
El Premio caduca dos semanas después del sorteo

Les uebs de la sidre



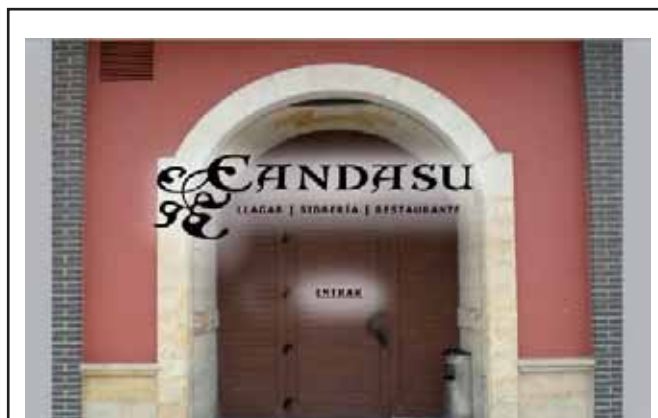
www.lasidrevitoria.es

Páxina ueb del restorán-asador de Gasteiz col asturianísimu nome de La Sidre, onde van parar munchos de los seguidores de LA SIDRA cuando la busquen per internet. Ueb perafayaiza.



www.polabskymost.cz

Ueb del llagar checu ellaborador de la sidre *Magnetic Apple*, premiada nel SISGA'14 como Sidre más Orixinal. Interesante en tolos aspeutos con información abondo.



www.sidreriacandasu.es

Esta emblemática sidrería, llagar, restorán nun podía dexar de tener la so propia páxina ueb con información abondo de la so ufierta gastronómico-sidrera. De fácil acesu y llectura.



www.piarghouse.sk

Interesante ueb p'averamos a la sidre eslovaco, y más concretamente a la sidre *Sigelsberg*, participante nel SISGA'14 y que dexó un perbon recuerdu ente los asistentes al mesmu.

La Sidra
12 REVISTES AL AÑU (35 euros)

ENSAME SIDRERU
Apartáu 4152 - 33200 Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es
www.lasidra.net

NOME Y APELLÍOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

Indicamos dende que número quies soscríbete y si quies daigún número atrasáu:

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu **652 594 983** o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es

Alcordes colu dimpuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o routificar la información que te concierne recayía nos nuestros ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

Manuel Ángel y Mónica llevan prácticamente toda su vida trabajando en La Panera, un negocio familiar con casi cuarenta años de historia en el que prima la calidad y donde la innovación se une a la cocina de toda la vida.

UN PRESTIGIO BIEN GANADO



Parrilla Restaurante

LA PANERA

Cutu La Piedra 3. 33930. La Felguera. Llangréu

T. 985 69 78 74





En un enclave privilegiado desde el que se puede disfrutar de unas espectaculares vistas de La Felguera y parte de Sama, se encuentra el restaurante La Panera, una sidrería que cuenta con una larga trayectoria y que es bien conocida en la zona de La Cuenca del

Nalón por su buen hacer en la cocina. En 1979, los padres de Manuel Ángel Suárez García tomaron la decisión de montar su restaurante en el alto de La Felguera, con la intención de crear una sidrería diferente en la que se comiese la mejor comida y se bebiese buena sidra en un ambiente más asturiano imposible, ya que optaron por aclimatar su restaurante en una construcción típica de Asturias, una gran panera de madera. Años después, en el 2007, Manuel Ángel, junto a su mujer, Mónica Macarrón González, se hicieron cargo del negocio que con tanto mimo habían sacado adelante los padres de Manuel con el apoyo y el trabajo de los actuales dueños.

Hoy en día, La Panera sigue siendo un referente en la zona de Llangréu por su cocina casera y su excelente parrilla de la que salen succulentas comidas como paletilla, solomillo de buey o chuletón, que, sin duda, es el plato estrella del restaurante, ya que todo aquel que lo prueba se va encantado. Platos típicos como los callos, la fabada, la sopa de marisco o el cabrito, tan famoso en la zona del Nalón, salen de su cocina para el deleite de sus clientes, quienes además de las populares carnes a la parrilla como las costillas o el churrasco demandan el queso provolone a la brasa, un manjar que se está poniendo muy de moda y que, los comensales de La Panera, aseguran que, por ejemplo, acompañado con un poco de aceite y pimienta molida es un extraordinario entrante que sirve para desligarse un poco de los típicos entremeses.



La Panera cuenta con aparcamiento propio, merendero y sabrosos manjares de la tierra como el chuletón

Los pescados que más salen de los fogones de La Panera son la lubina, el virrey y el rodaballo, que se suelen preparar a la plancha para conservar así su delicioso sabor a mar, aunque también se puede degustar pixín, chopa, salmonete u otros ejemplares frescos dependiendo de las existencias del mercado.

Además, en el restaurante de Manuel Ángel y Mónica ofrecen platos especiales que les hacen diferenciarse de otras sidrerías, como la cazuela La Panera, un surtido compuesto por pulpo, gambón, almeja y gula que le encanta a los clientes, así como los frixuelos rellenos de marisco, una de sus especialidades más demandadas por la originalidad del plato, que se realiza con la típica base de frisuelos pero sin estar azucarada, se acompaña con una sabrosa salsa y se rellena de un delicioso marisco. Asimismo, les fabes amariscas son otro manjar de La Panera muy solicitado y que se puede degustar previo encargo y acompañarlo de unos culinicos de **Trabanco**, palo que siempre está presente en su sidrería y que llega de la

mano de **Aitor Fonseca, de Distribuciones Fonseca**, que es el encargado de abastecer de bebidas al restaurante de Manuel Ángel, suministrándole todos los productos de Trabanco (Lagar de Camín, Poma Aurea, Trabanco Selección...), así como distintos vinos y alcoholes, que hacen que La Panera cuente con un gran surtido de vinos, sidra y bebidas alcohólicas.

Los lunes por la tarde y los martes el restaurante cierra por descanso, pero el resto de días La Panera ofrece menú diario a un precio económico que consta de cuatro primeros platos tales como embutido, ensalada mixta, paté de cabracho o cocido y cuatro segundos como, por ejemplo, costillas, churrasco, entrecot o lacón. Los fines de semana, además, ofrece menús especiales más elaborados y este mes de diciembre cuentan con unas jornadas de la carne de Trasacar en las que se ofrece un delicioso menú: jamón de buey, chuleta premium, queso cabrales o tarta de queso, más Sidra Trabanco Selección y la brut Lagar de Camín, café y chupito, por 45 euros por pareja.

Delicias caseras como flan, tarta de queso, de chocolate con sobaos, la de la abuela o la de almendra pueden ser un buen postre a disfrutar junto a sus manjares más afamados, que unidos a su buen ambiente, su zona de aparcamiento propio y su coqueto merendero, hacen de La Panera un lugar entrañable al que acudir cuando lo que se busca es una deliciosa comida, a buen precio, en un lugar irrepetible.

La Garnacha



OR PRIVADO
NIONES
CHAS
ENTOS



Sidrería LA GARNACHA

Avenida de Roces 920. Nuevo Roces. Xixón.
T. 984 19 88 03/ 619 135 862/ 661 269 302

**PRIMER ANIVERSARIO
TRIUNFAL**



La Garnacha acaba de cumplir su primer aniversario y sus habituales, "los garnacheros", no se han querido perder la espicha que Juan Manuel y Jessica han preparado con todo su afán para agradecerles su fidelidad y celebrar que su sidrería continúa ofreciendo lo mejor de Asturias.



Juan Manuel Ramírez y Jessica Del Pozo son un matrimonio trabajador donde los haya que antes de abrir su actual sidrería llevaban con muy buen atino una vinatería llamada La Garnacha. Debido a la demanda de sus clientes, la vinatería paso de servir vinos a servir sidra como si de una sidrería se tratase, así que la pareja decidió alquilar su local, que

actualmente sigue siendo una vinatería llamada "La Bicha", y abrir una sidrería, al lado, conservando el nombre por el que todos los vecinos les conocían. Así fue como nació La Garnacha, una variedad de uva le da el nombre a esta sidrería, algo extraño pero comprensible, ya que sus habituales, que se hacen llamar "los garnacheros" así se lo pidieron a sus dueños, para no perder la tradición.

La Garnacha está situada en un local, en plena Avenida de Rocés, muy acogedor y coqueto, ambientado en tonos verdes y con enormes fotografías de paisajes asturianos que le dan un toque muy de la tierra. La sidrería acaba de cumplir su primer año abierta al público y ha querido agradecerle a sus clientes su fidelidad invitándoles a una espicha aniversario que se celebró el pasado jueves 11 de diciembre.

La madre de Jessica, Antonia Cabral, es la encargada de preparar de forma completamente casera todos los platos que salen de su cocina, entre los que destacan manjares como el pulpo amariscao, las carnes a la parrilla o a la piedra, los pescados, los mariscos o los cachopos. El famoso cachopo asturiano, en La Garnacha, se prepara de nueve formas distintas y siempre se elabora en el momento y al gusto del cliente, que puede escoger entre degustar un cachopo o un cachopón relleno, por ejemplo, de queso, pimientos, setas y espárragos, de picadillo, cabrales, huevo y jamón, o de ternera con gulas, gambas y setas, son algunas de las opciones que encantan a los clientes que, incluso, vienen del centro de Xixón para deleitarse con un delicioso cachopón casero.



La calidad, tanto en el trato como en la comida, marca la diferencia y define a la xixonesa **Sidrería La Garnacha**

La parrillada de carne es una de las más demandadas por sus comensales ya que es abundante y muy económica e incorpora costillas, matachana, criollo, pollo, churrasco, picaña, patatas y pimientos por 26 euros. Las diferentes parrilladas se unen a las sabrosas piezas de carne a la piedra que salen de sus fogones como el chuletón, el solomillo o las chuletinillas de cordero. De entre sus pescados, que son frescos y se preparan al momento, destacan la lubina, la dorada y el salmonete, que suelen gustar mucho elaborados a la sidra, aunque también se preparan a la plancha o al gusto del cliente. Las zamburiñas es el marisco que más sale de la cocina de este restaurante, pero también se pueden degustar unas andaricas o unos buenos centollos, que se pueden regar con **Sidra Menéndez** y su DOP, **Val D'Ornon**, sidra por la que siempre apuestan en La Garnacha. Sus delicias caseras no se pueden dejar de probar: flan de queso, de huevo, tarta de la abuela, de queso o de sidra son una excelente elección para el postre, algo que se gana a sus clientes que destacan la calidad de degustar platos de una cocina completamente casera.

Esta fantástica sidrería ofrece un menú diario a 8,50, también cuenta con un menú especial que consta de un exquisito jamón ibérico, gambón a la plancha y arroz con bugre, incluyendo también arroz con leche para el postre y bebida, todo ello a un precio de 55 euros para dos personas. Para quienes prefieran un menú aún más económico el menú Garnacha puede ser su opción: langostinos a la plancha dos salsas, fideguá de mariscos y solomillo a la parrilla, arroz con leche de postre y vino Rioja o Rueda, todo por 37 euros por pareja.

Tras celebrar su primer aniversario, este restaurante de Nuevo Rocés en Xixón ya tiene la vista puesta en la Nochebuena, para la que tienen una carta preparada para que sus clientes puedan elegir lo que más les guste para esa noche y llevárselo a casa. Y en Nochevieja, se celebrará una estupenda fiesta para despedir el año, para unas 40 o 50 personas a 65 euros por cabeza, que cuenta con un excelente menú: sopa de marisco, langostinos dos salsas, pastel de cabracho; de pescado, calamar relleno de marisco o pixín en salsa de oricios; y de carne, cordero en salsa y mousse de patata o ballotini relleno. Todo junto a Alvarinho y Rioja, de postre espuma al cava, helado de turrón y dulces navideños, además de copa de cava, uvas de la suerte y cotillón. También habrá menú infantil por 15 euros y además la noche estará amenizada por Despreocúpate Eventos y habrá karaoke y dj.

Una acogedora sidrería, con una amplia terraza, una comida casera exquisita, una atención agradable y cercana a un precio económico en Nuevo Rocés, Xixón. ¿Qué más se puede pedir?

ENCAM



Sidrería El Trampolín

José Leonardo, Mari Carmen y el so fíu Adrian rexenten la Sidrería El Trampolín dende va más de 14 años ganando díi ente díi una merecía fama pol so bon facer.

Cunten con carta afayaiza, con una rellación calidá/preciu garantizada. Menú diariu, fin de selmana y especiales pa grupos, con propuestas gastronómiques tan especiales comu les caces de gochu y auténticos tortos de maiz, comu non siempre son a toparse.

A destacar les percebes y los oricios en temporada.

Per otru llau, cunten con una sidre bien curioso y meyor tratao de **Fran** y **Menéndez**

SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN.

AV. TORRELAVEGA 36. UVIÉU
T. 985 201 315 Y 647 570 098

Sidrería La Ferrería

Dende'l 2008 lleva Marcos Granda al frente la Sidrería La Ferrería en La Corredoria, demostrando'l so bon facer y con más qu'interesantes ufiertes gastronómiques.

Cola cocina tradicional asturiana por bandera, podemos destacar especialidaes comu los callos caseros de bacallau o'l ternascu d'Aragón. Menú diariu y fin de selmana y comides especiales pa grupos,

De sidre cuenta con **Conceyu, Menéndez** la DOP del mesmu llagar, **Val d'Ornón**, bien servío en tiempu y forma, afayándose perfectamente al ritmu del veceru, que ye onde se ve cuandu se ta nuna sidrería de calidá.



LAVIADA 10. LA CORREDORIA. UVIÉU.

T. 984 083 834

Río Astur, Meyor Pinchu Asturianu de Xixón

Baxo la direición de José Ángel Fernández, la Sidrería Río Astur sigue destacándose, y vien d'algamar el premiu al Meyor Pinchu Asturianu de la 7ª edición de Xixón de pinchos .

Esta sidrería, con comedor priváu y cetaría, permítemos escoyer una bien curiada sidre, **Acebal, Castañón** o **Val de Boides**.

Comu especialidades encamentamos el pulpu amariscáu, los callos de güelita Araceli, el sollombu de xata asturiana al foie, arroz con bugre calamar fresco y variedá de cachopos, ensin escaecer el tapéu tradicional.



SIDRERÍA RÍO ASTUR. RÍU D'ORU 3. XIXÓN

T. 985 148 617

FIESTOS

FIN D'AÑO EN LA CASONA

Cierto que nestes fiestas son munches les sidrerías que fain impresionantes cenas fin d'año, bien tresnaes y a precios afayaizos, pero queremos destacar equí'l de la Sidrería Parrilla La Casona, de Lluanco, pol so impresionante menú, y porque nesta ocasión la cena-cotillón coincide cola naguración de la mesma.

Aparte, y comu pue vese na semeya, la rellación calidá/preciu del menú ye impresionante de toes toes, y el fechu de qu'incluya'l serviciu d'autobúses da-y un valor añadíu en feches y situaciones nes qu'hai que tener especial pricuru al volante.

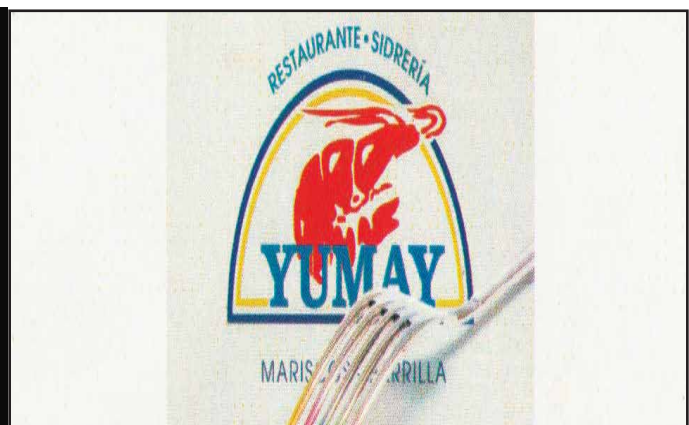
Per otru llau, La Casona vien de la man del tamién lluanquín Restaurante Las Delicias, referencia obligada y garantía de calidá y bon facer.

Comu dalguna tacha hai que dar, dicir qu'echamos en falta mayor presencia de la sidre nel menú d'esta cena-cotillón de apertura, y aunque sabemos que nun va faltar, siempre ye d'agraceder que se recueya en papel.

Más información y reserves nel Restaurante Las Delicias. ¡Y a esfrutar el fin d'año!



LAS DELICIAS. AVDA. VALERIANO FERNÁNDEZ VIÑA S/N. LLUANCO T. 985 881 578



Biblioteca sidrera



Diccionariu Sidreru.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.
Llingua: Asturiana.
Páxines 144.

15 €

12 € suscritores

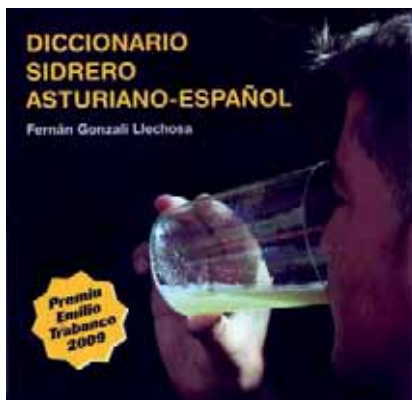


La Sidra na poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.
Llingua: Asturiana.
Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Diccionariu Sidrero asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.
Llingua: Español.
Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.
Llingua: Español.
Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.
Llingua: Asturianu.
Páxines 192.

15 € / 12 € suscritores



Con tastu a Sidra.

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez.
Llingua: Asturianu.
Páxines 84.

14 € / 11 € suscritores

info@lasidra.as / T. 652 594 983

Estas navidades cocinan por ti



Estas navidades, las prisas y el estrés ya no se pueden usar como excusa para comer, beber bien y disfrutar de agradables veladas en familia con los mejores productos de nuestra extraordinaria gastronomía. Son muchas las sidrerías que ofrecen menús para llevar o deliciosos platos que se pueden degustar en casa junto a los nuestros, así como completas cenas de Nochevieja para no tener que cocinar, y aun así deleitarse con sabrosos manjares en los días de las fiestas navideñas.

Sidrería Casa Pazos



Verónica Rodríguez Pazos es la encargada de la Sidrería Casa Pazos, un local recientemente reformado, con capacidad para casi cien personas, en el que se puede disfrutar de su amplia variedad de ensaladas y tostas, de su pulpo con gambas o amarisco y de su arroz con bogavante. De entre sus carnes destacan el cachopo al descubierto o con cecina y queso de cabra, el sabroso cochinitillo, el lechazo, la carne a la piedra y las piezas de carne a la parrilla como el entrecot, el solomillo y las costillas. Algunos platos de pescado como el pixín con almejas y gambas, o amarisco y el bacalao a la portuguesa son una auténtica delicia para el paladar que se pueden acompañar con unos culinos de sidra **Trabanco** o **Canal**. En Nochebuena y Nochevieja, sus clientes pueden llevar a casa cualquier plato de la carta como una deliciosa crema de nécoras, sopa de marisco, cochinitillo al horno... Asimismo, postres caseros como tarta de la abuela, de fresa, tres chocolates o de queso se pueden adquirir para llevar, incluso encargar tartas enteras. Así, Casa Pazos te hace la Navidad más fácil para que tú y tu familia podáis disfrutar de los días festivos sin preocuparos de la cocina.

SIDRERÍA CASA PAZOS PUERTO RICO 33. XIXÓN

T. 984 39 15 32/ 677 079 895

Sidrería Parrilla El Carbayu



Las hermanas **Sandra y Raquel Morán Fernández** son las dueñas de **El Carbayu de Granda** desde el pasado 3 de noviembre, cuando decidieron abrir esta sidrería y deleitar a sus clientes, entre otras cosas, con su carne a la parrilla (chuletón, costillas, matachana...), su pulpo amarisco y su arroz con bugre. Además, El Carbayu está situado en plena naturaleza y cuenta con aparcamiento, terraza con estufas y parque infantil para que los más pequeños disfruten, tanto de la comida como del entorno. Otras de sus especialidades son los callos, el pote y los embutidos como el chosco de Tineo, platos típicos asturianos que se pueden degustar junto a **Sidra JR, Menéndez o Trabanco d'Escoyeta**. Para estas navidades, en El Carbayu ofrecen menús especiales para llevar el día de Nochebuena y en Nochevieja, cuando estarán abiertos hasta media tarde. Sus clientes pueden optar por estos menús, por raciones de la carta o, incluso por sus postres caseros, como el delicioso requesón de obrero que es el final perfecto para cualquiera de sus menús. La nueva dirección de El Carbayu incorpora nuevos productos, sin olvidar la cocina típica asturiana que tanto gusta a quienes les encanta comer bien.

PARRILLA EL CARBAYU CAMÍN DEL CARBAYU 78. GRANDA. XIXÓN

T. 985 13 79 07

Sidrería La Pongueta



Enfrente del nuevo HUCA se encuentra la Sidrería La Pongueta, un nuevo espacio que destaca por su cocina tradicional con un toque innovador y sus menús para celiácos, así como los dedicados a la dieta mediterránea que van unidos al convenio de colaboración con la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) en el que David Vivas, propietario del restaurante, se compromete a entregar el 0,7% de sus beneficios anuales a dicha entidad. El propio David, recomienda su parrillada de carnes o sus guisos como el de manitas de cerdo, de cabrito o jabalí, así como sus pescados frescos del día como bacalao al pil pil o merluza mariscada que ocupan sus menús y su carta para satisfacer los gustos de sus clientes. La sidra de **Menéndez** y la de **Muñiz** acompañan los deliciosos y saludables platos de La Pongueta, que para finalizar una agradable velada, se pueden acompañar de delicias dulces como la mousse de afoga'l pitu, la tarta de galleta con crumblé de cítricos o la crema de arroz con leche con crujiente de arroz blanco y espuma de arroz.

LA PONGUETA. JUAN A. ÁLVAREZ RABANAL 7. TORRES DE MONTENUÑO. UVIÉU T. 985285495

Sidrería El Texu



Roberto Bayón Rosete lleva con gran dedicación la Sidrería El Texu, desde mayo del 2009, cuando se decidió a montar su sidrería en la que se cocina la comida típica asturiana como toda la vida se ha hecho, de forma casera y con buenos productos. El pulpo a la parrilla o sus cachopos, que los realiza de tres formas distintas: de merluza, de setas o a la plancha (del que Roberto asegura que es una auténtica delicia), son algunos de sus platos estrella, así como su jugoso entrecot troceado o sus pescados recién sacados del mar que se preparan a la plancha o de otras formas por encargo. Además, en El Texu también realizan menús de temporada cuando es tiempo, por ejemplo, de mariscos o de carne de caza como la del jabalí, de esta forma consiguen ofrecer cosas nuevas, fuera de carta a sus clientes. Para Navidad, Roberto ofrece a sus comensales menús personalizados, para llevar, al igual que menús para reuniones y cenas de empresa, que se pueden regar con **Sidra Castañón**, o **Val de Boides** y cerrarlos con una deliciosa tarta de queso o la excelente tarta de la abuela de El Texu, arroz con leche o flan, todo casero.

SIDRERÍA EL TEXU. SANTA DORADÍA 9. XIXÓN.

T. 984 10 07 39/ 691 445 186

Sidrería Las Delicias



Una cocina tradicional pero renovada es la seña de identidad de Sidrería Las Delicias, uno de los restaurantes más antiguos y afamados de Lluanco por su especialización en pescados y mariscos del Cantábrico, así como en una amplia variedad de arroces. Adrián García es el encargado de que todo lo que sale de su cocina esté en su punto y sus pescados frescos se preparan a la plancha, al horno o a la sal (preparación única de Las Delicias). De entre sus mariscos destaca la langosta con verduras por encargo y las calderetas, así como sus parrilladas de pescado y marisco, que son muy demandadas, y las sidras **Fran, Ramos del Valle, Canal, Fanjul** y **Villacubera**, se encargan de refrescar las gargantas de los comensales. Además, en temporada, cuentan con carne de caza, angulas, quisquillas o percebes y para estas navidades realizan cualquier plato de la carta por encargo y abren todos los días, pudiendo disfrutar tanto en casa como en Las Delicias de su extraordinaria comida y de sus postres caseros: tarta de castañas con chocolate o de queso afuega'l pitu con arándanos son algunas de las mejores opciones dulces para estas fiestas.

SIDRERÍA LAS DELICIAS. VALERIANO FERNÁNDEZ VIÑA S/N. LLUANCO.

T. 985 88 15 78

Sidrería El Hórreo



Sandra Fernández y Rafael González son los encargados de Sidrería El Hórreo, en plena Cuenca del Nalón, en La Pola Llaviana, desde octubre del 2013, cuando decidieron montar su restaurante para ofrecer a sus clientes los mejores productos ibéricos al mejor precio. De entre sus especialidades destacan los productos de la tierra como el picadillo, las parrilladas de carne de ternera, la cazuela de pescados y mariscos, que todos los fines de semana se sirven frescos recién llegados de Candás, los callos, las cebollas o los pimientos rellenos, que son una de sus mayores delicias. Además, las paellas al gusto del cliente y el cochinillo al horno o guisado con patatines son un excelente manjar que se puede disfrutar acompañado de **Sidra Peñón**. En nochevieja el menú se compone de caldereta de pescado y marisco o sopa de marisco a elegir, para iniciar la velada, deliciosos lomos de merluza a la kosquera con langostinos y almejas para continuar y un sabroso cochinillo al horno como segundo plato. Para finalizar, la tarta casera de miloja, gran especialidad de la casa, junto a un buen vino o un cava forman el cierre perfecto para una estupenda cena festiva.

SIDRERÍA EL HÓRREO. PUERTO PAJARES 21. LA POLA LLAVIANA. T. 984 498165/630 6086 47

Sidrería Llámalo X



Desde el pasado ocho de octubre, Sidrería Llámalo X está instalada en pleno centro de Sama para ofrecer a sus clientes una cocina casera con una gran variedad de carnes y de cachopones, que son su mayor especialidad. Rosa María García González, junto a su hija Elisabeth Camacho, se encarga de elaborar este manjar de ternera asturiana de diversas formas: con jamón serrano y queso, con cecina y queso de cabra, con Cabrales y membrillo o el especial Llámalo X con jamón, queso, champiñones y pimientos del piquillo. Además, ofrecen un tablón de carne (pollo, costillas, picadillo, matachana, tortos...) y otro de pescado (fritos de bacalao, calamares, chipirones, mejillones tigre...) que se están convirtiendo en una gran opción para comer en grupo y que se puede acompañar con sidra Trabanco. En Nochevieja cuentan con un menú especial, del que se podrá disfrutar, previa reserva, y que contará con canapés, un completo menú compuesto por cuatro platos más postre y bebidas, uvas, cotillón y baile para todos los asistentes a la noche de fin de año. Una gran noche que se podrá disfrutar en Sidrería Llámalo X rodeados de un gran ambiente navideño.

SIDRERÍA LLÁMALO X. JESÚS ALONSO BRAGA 6. SAMA. LLANGRÉU.

T. 984 29 01 81

Sidrería Casa Julio

Hace 12 años que la Sidrería Casa Julio abrió sus puertas y, desde entonces, lleva ofreciéndole a sus clientes una cocina tradicional que se combina con algún plato más elaborado y moderno. Pablo Blanco Peláez es el dueño del restaurante y para estas fiestas recomienda sus carnes, de Angus y de ternera asturiana, a la parrilla: costillas (que pueden ser a lo Julio, con salsa agridulce con soja), churrasco, criollos o solomillo, son algunas de las piezas que prepara. Además, ofrece varias ensaladas especiales, entre las que destaca la ensalada Casa Julio, que contiene bacalao, pimientos de piquillo, frutas variadas y frutos secos. En su carta se puede elegir entre 8 cachopos diferentes, siendo el cachopo de merluza mariscado el más demandado por sus clientes, que lo acompañan con unos culinos de Peñón o Villacubera.

Además, cuentan con una gran terraza y destacan sus descuentos en comidas de grupos, así como su servicio a domicilio y sus sabrosos postres caseros. Un trozo de tarta de la abuela, de queso o una copa de requesón con crema de turrón, puede ser el final ideal para una estupenda comida.



SIDRERÍA CASA JULIO. RÍO EO 57. XIXÓN.

T.985165280

Sidrería La Tropical

Yoli y Merce son el lado femenino de La Tropical, sidrería que sus maridos montaron hace unos cuatro años y medio y en la que se ofrece una cocina típica asturiana. Ubicada en pleno barrio xixonés de El Llano, la sidrería cuenta con un amplio comedor en el que se organizan comidas y cenas familiares o de empresa, que cuentan con menús especiales para grupos. Jesús Mario y Jose, sus dueños, destacan de su carta platos como la cazuela de pulpo con langostinos, el bacalao a la espalda, la presa ibérica, la exquisita picaña de angus o un buen plato de callos caseros, ahora que es temporada, con la opción de acompañarlos con Sidra Canal, El Santu, con Trabanco o Menéndez. Sidrería La Tropical este año, además, estará abierta el día de navidad y el de año nuevo, ofreciendo un menú especial para cada jornada, así como en nochebuena, cuando sus clientes podrán elegir la comida que más les guste para llevar, o en nochevieja, cuando el restaurante organiza una cena de fin de año que constará de entrantes, 4 tipos de pescado a elegir y 4 tipos de carne.



SIDRERÍA LA TROPICAL. SANTA ROSALÍA 13. XIXÓN

T. 984 19 52 94/ 652 818 114

Parrilla de Antonio I

Restaurante con gran trayectoria, que abrió sus puertas por primera vez en 1983, y que desde agosto se encuentra en manos de Ulises García Rico. Tapas, carnes a la parrilla: costilla de Angus, de cerdo, criollo, chuletón de buey o de ternera, entrecot, solomillo... así como deliciosos platos como setas con oricios, pixín amariscado, lubina al horno o arroz con bugre, son algunos de los manjares de este local situado en pleno Barrio de La Sidra de Xixón. A destacar su económico menú del día, que cuenta con 2 primeros platos, 3 segundos y 2 terceros a elegir, además de ofrecer un menú de parrilla y uno ejecutivo. Sidras como la de Menéndez, Arsenio, Cabueñes, Castañón o Muñiz, acompañan los sabrosos platos de Parrilla de Antonio I y sus postres caseros como, miloja, tarta de sidra, xixonesa o de manzana, hacen las delicias de sus clientes. Para esta navidad, el restaurante ofrece menús especiales para celebraciones que van desde los 20 a los 60 euros, así como un extraordinario menú de nochevieja para que la noche de fin de año sea una velada inolvidable.



PARRILLA DE ANTONIO I. RONCAL 1. XIXÓN

T. 985 15 49 73

Sidrería Avenida

Más de veinte años en el mundo de la hostelería hacen de Herminio Fernández, prácticamente, un experto en la materia, que junto a su mujer, Charo Torres, forma un equipo inmejorable que queda plasmado en Sidrería Avenida. Situada en la Avenida del Llano, este restaurante es un reflejo del buen hacer y la dedicación. Sus especialidades son las parrilladas de marisco y de carnes ibéricas, así como una gran variedad de pescados del Cantábrico (chopa, pixín, mero, lubina...) Además cuentan con 4 menús especiales para que el comensal elija el que más le satisfaga.

Una de las ofertas más destacadas de esta sidrería son sus menús de espicha a 20, 25 y 35 euros, sidra de tonel incluida, con gran variedad de raciones y postres. Nuestras sidras **Castañón, Contrueces, Acebal, Menéndez, Riestra, Coro, J. Tomás y Trabanco** las puedes disfrutar en su barra, comedor y terraza con un gran ambiente sidrero y navideño: Una perfecta elección para celebrar la Navidad a la asturiana, con mucha comida y sidra asgaya.



SIDRERÍA AVENIDA. AVENIDA DEL LLANO 50. XIXÓN.

T. 984 49 21 50/ 600 553 837

Sidrería San Mamés

Una gran variedad de carnes a la parrilla y pescados del Cantábrico se pueden encontrar en Sidrería San Mamés. Este fabuloso restaurante de Blimea destaca por su cocina tradicional asturiana y su parrilla, de la que salen deliciosas piezas de carne como el entrecot o la picaña de buey, el churrasco de Angus o los criollos de cerdo. Los pescados frescos también son su fuerte y se preparan a la plancha o al horno, dependiendo del gusto del cliente y de la temporada. Esta Nochevieja, Sidrería San Mamés ofrece una estupenda noche que comienza, a las nueve, con jamón ibérico y canapés variados como bienvenida y que continúa, a las diez, con un excelente menú: vieira de pulpo gratinada al horno, crema de cigalas con profiteroles, pixín negro a la plancha napado en verduras de temporada y centro de solomillo de ternera con guarnición de champiñones. De postre, tarta de turrón con biscuit de yogur, junto a vino tinto, Alvaríño y champán o Sidra El Gaitero. A todo esto se le suman los dulces navideños, las uvas de la suerte, sopas de ajo y chocolate con churros, junto al baile, amenizado por el Trío Marengo, y el cotillón. Una excelente opción para despedir el año a lo grande.



SIDRERÍA SANMAMÉS. VELÁZQUEZ 16. BLIMEA. SRA

T. 630 079 704



ACEITES DEL PRINCIPADO

RECÍCLATE
Recogida de aceite vegetal usado

*Si reciclas con nosotros,
te anunciamos en LA SIDRA...
¡¡¡GRATIS!!!*

Teléfono 684 680 933
aceitesdelprincipado@hotmail.com
Principado de Asturias

Sidrería El Nuevo Parque

En Sidrería El Nuevo Parque se escancia Sidra Frutos desde hace 25 años así que Igor Fernández, junto a su padre Avelino, ha querido resaltar la importancia de la colaboración que Gustavo Costales y su hijo, Gustavo, de Llagar Frutos, mantienen con esta sidrería xixonese desde prácticamente sus inicios. En El Nuevo Parque se basan en la cocina tradicional, pero con toques modernos, y en su restaurante se pueden encontrar desde pescados del Cantábrico o carne a la piedra, hasta una amplia variedad de cachopos entre la que destaca el de chosco y queso Afuega'l pitu. Las tapas como el crujiente de langostinos en salsa agri-dulce, el pulpo a la parrilla o las sabrosas zamburiñas triunfan en El Nuevo Parque y, además para Navidad la sidrería prepara menús especiales para grupos y cenas de empresa a un precio económico de 25 euros y en Nochebuena y Nochevieja los clientes pueden encargar un gran surtido de platos para llevar. Postres caseros como el chocolate blanco de oreo o la copa de tocinillo de cielo son el mejor toque final para una gran comida, cortesía de El Nuevo Parque, y una gran sidra como es la de **Frutos**.



SIDRERÍA EL NUEVO PARQUE. BALEARES 45. XIXÓN.

T. 984 19 03 52

Merendero La Cabaña

Hace apenas seis meses que el Merendero La Cabaña abrió sus puertas de la mano de Enrique Castroman Loureiro, que destaca de su carta sus parrilladas de carne, con entrecot de Angus y ternera gallega, las parrilladas mixtas o sus deliciosos arroces como la paella de marisco y el arroz con bugre. Este restaurante no solo ofrece una buena materia prima, sino también unas excelentes instalaciones con dos terrazas, una de ellas cubierta, un amplio merendero y un extenso aparcamiento, además de la sidrería y su zona de comedor.

Para estas navidades La Cabaña propone un económico menú de fin de año, que por 46 euros ofrece 4 entrantes a elegir entre jamón ibérico, pastel de centollo y oricios, langostinos dos salsas o crema de andaricas y un segundo plato a escoger entre carne (solomillo de ternera al foie) o pescado (tronquitos de pixín negro). Toda la velada estará amenizada por el cantante asturiano Ceferino Otero, que animará la última cena del año a todos aquellos que se animen a visitar La Cabaña.



LA CABAÑA. CAMÍN DE L'INFANZÓN A LA PLAYA LA ÑORA 587. XIXÓN

T. 625 14 39 60

Llagar de Pola

Primero con su cafetería, **Café de Pola**, y ocho años después con el Llagar de Pola, José Ramón Pola Cearra ha sabido darle a sus clientes lo que les gusta, tanto a la hora de tomar un café como en el momento de degustar un buen plato y unos culinios. En Llagar de Pola, un cuidado restaurante situado en plena villa marinera de Candás, realizan un gran surtido de comidas de cocina típica asturiana que pueden ser la gran opción para estas navidades. Entre sus especialidades destacan los pescados a la plancha y al horno, así como el delicioso pulpo mariscado con gambón. Además, el cachopo especial de la casa, elaborado con jamón ibérico y queso manchego, hace las delicias de todos aquellos que se aventuran a terminarlo. La sidra que refresca las gargantas de sus clientes no podía ser otra que la carreñense **Peñón**, que se puede tomar de forma ininterrumpida gracias a un sistema automático que sirve la sidra por culinios. Por ello, sus clientes pueden deleitarse con un buen pescado o un cachopo sin parar de beber, algo que les resulta limpio y muy cómodo.



EL LLAGAR DE POLA. CARLOS ALBO KAY 39. CANDÁS.

T. 98 4 391 609



SIDRÓCOLES



Entama



Sofita



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuales



TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

Una alternativa **para**
estas fiestas



pulpería
ASTUR

Pol. Águila del Nora, Culloto - Granda. Sieru T. 985 792 208.



La Nochevieja en Pulpería Astur consta de un completo cóctel, un excelente menú, botella de sidra, dulces navideños, uvas de la suerte, música y barra libre hasta la una de la madrugada, por solo 60 euros.



Estas fiestas navideñas no es necesario que emplees horas y horas metido en la cocina, teniendo que estar pendiente de todo y sin poder disfrutar de la cantidad de actividades que se realizan en muchas ciudades por estas fechas, Pulpería Astur, el gran restaurante situado en el Polígono Águila del Nora, en Cualloto, cuenta con una completísima velada para la noche de fin de año, que será la elección perfecta para disfrutar de la Nochevieja sin matarse a trabajar en la cocina para una docena de personas.

En el amplio local de Pulpería Astur tienen prevista una completa noche que comenzará con un perfecto cóctel que se servirá a las nueve de la noche, seguirá con un excelente menú que se comenzará a servir a partir de las diez de la noche, que consta de cuatro sabrosos platos, postre, uvas y botella de sidra. Tras la cena, los clientes podrán disfrutar de barra libre hasta la una de la madrugada y música toda la noche gracias a un dj.

Por solo 60 euros, los clientes que se animen a pasar la noche de fin de año en un agradable ambiente navideño, podrán disfrutar de un cóctel de bienvenida compuesto por pulpería tradicional, calamares de potera, empanadas de pulpo y bacalao, más



Para disfrutar de la noche de fin de año en Pulpería Astur, la empresa pone distintos buses desde Uviéu a disposición de sus clientes

vino con Denominación de Origen Navarra, Alvaríño o Rioja Reserva. Tras el cóctel, tendrá lugar la cena navideña que estará compuesta de cuatro sabrosos platos: un plato de mariscos, con un bogavante por persona, crema de centollo de segundo y de pescado, rodaballo al horno con crema de oricios. Un cortante de sidra Trabanco d'Escoyeta dará paso a la carne, que será una paletilla de lechal al horno con patatinos y un salteado de verduritas. El postre estará compuesto por un delicioso soufflé astur y dulces navideños, así como las uvas de la suerte, que no pueden faltar para despedir el año de la mejor forma posible.

Para beber, no faltará la barra libre hasta la una de la madrugada y el resto de la noche la copa nacional costará cuatro euros, la de importación cinco y la copa reserva serán diez euros. Además, cada pareja de comensales contará con una botella de sidra brut Poma Áurea para disfrutarla cuando más les apetezca. El beber no será un problema para conducir, ya que Pulpería Astur pone a disposición de sus clien-



tes un servicio de autobuses que saldrán a las ocho y cuarto de la noche de siete puntos diferentes de Uviéu: Iglesia de San Melchor, La Florida; Vázquez de Mella, a la altura del Hotel Monumental Naranco; Plaza América, a la altura de la iglesia; Arzobispo Guisasola, a la altura de Cajastur; Tenderina alta, en la parada de bus del Campo de los Patos; Tenderina baja, parada de bus de la gasolinera y Tenderina baja, parada de bus El Palais. Los mismos autobuses recogerán a los comensales para volver a Uviéu a las tres, cuatro, cinco y seis de la madrugada.

AXENDA

XORNAES DE LA MATANZA
Sopa de fégadu, picadillu, potes, boronchu, llingua o chorizu con muncha sidre. **Amieva, fines de selmana Febreru.**



ASTURIÉS BRUT. Tres llugares: El Gobernador, Trabanco y El Gaitero, ufiertarán la so meyor sidre Brut D.O nunes xornaes nes que la hostelería daráles a conocer a precios económicos. **Del 12 d'Aventu al 6 de Xineru.**



XORNAES DEL ORICIU.
Los chigres xixonese propónenmos un menú d'oricios con sidre a preciu afayaízu. **Xixón. Xineru.**



ENTREGA PREMIOS SEMEYES LA SIDRA.
Tendrá llugar na Sidrería La Galana de Xixón. **Xineru.**



FIESTES DEL SOCORRO. Demientres una selmana mar, sidre y gastronomía cítense en Lluanco, destacando les Xornaes de la Calderada. **Del 1 al 7 de Febreru.**

ZAPICO
SIDRERÍA

C/Río Sella, 7. 33210 - Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 4006



SIDRERA

CANCIOS DE CHIGRE EN GASCONA
Dende'l 21 de payares y demientres tol iviernu los cancios tornen ca xueves a los chigres de Gascona col Memorial José Bernardo González. **Uviéu, tolos xueves.**



NADAL SIDRERU Estes fiestes navidiegues que naide nun s' escaeza d' alzar el vasu o la copa enllenu de sidre.
Por un perbon 2015. **Avientu.**



FESTIVAL DEL ORICIU. Col frú lleguen los oricios y la sidre. Una de les cites más importantes tenémosla en Bañugues, Gozón, demientres les xornaes que se remontan a más de 20 años. **Bañugues, Gozón. Febreru.**




DE CAZUELINA PER AYER. Per tercer añu cèlebraránse estes xornaes nes que participarán una docena establecimientos del conceyu con cazuelines especiales.
1ª fin de selmana de Febreru.

LA restaurante
JENERÍA sidrería

Flórez Estrada, 41
Tfno. 985 744 027
33180 NOREÑA (Asturias)



LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL



C/ CAMINO REAL 11 - COLLÓTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 46 47 - Fax 985 79 13 18
www.lagarherminio.com lagar@lagarherminio.com

LLAGAR CASTAÑÓN

La BBC se sorprende con la sidra asturiana

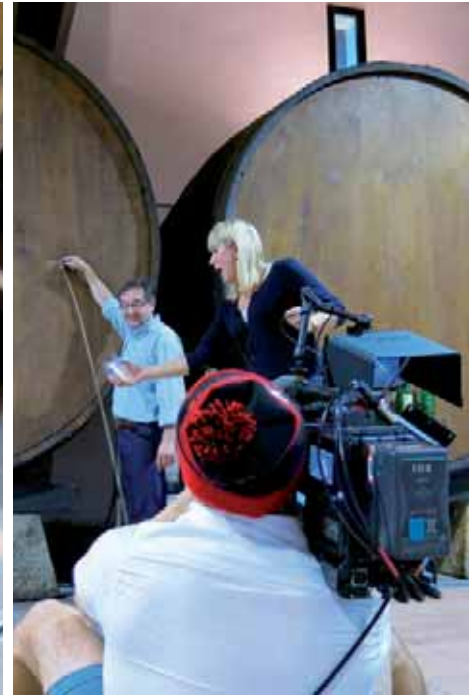


El programa del segundo canal de la cadena británica ‘Escape to the continent’ emitirá la próxima primavera un capítulo rodado en Asturias, donde visitaron el Llagar Castañón para conocer el proceso de elaboración del producto astur por excelencia.

¡Hasta la cocina! dice la expresión popular, aunque en este caso “¡hasta el tonel!” sería lo más correcto, pues fue hasta ahí hasta donde se metió la cadena británica BBC durante la grabación de uno de los capítulos de ‘Escape to the continent’, un programa que ayuda a británicos en la compra de viviendas en el continente. Asturias era el destino del capítulo y la sidra, su invitada indispensable.

El programa viajó hasta Quintueles para conocer en el Llagar Castañón el proceso de elaboración. Marta García fue la anfitriona y da fe del gran recuerdo que los británicos se llevaron. “Les sorprendió mucho, sobre todo ver cómo estábamos mayando y la gran cantidad

de manzana que se acumulaba”, recuerda. Eso sí, también les llamó la atención la espicha, el escanciado y la forma de beberla, “la importancia de tomar el culín de una vez para que no se pierdan propiedades es algo que siempre asombra a los extranjeros”, explica Marta. Recorrieron todas las fases, desde la recogida de la manzana hasta la limpieza de los toneles. Algo que les impresionó. La propia presentadora, Nicki Chapman, quiso comprobar en sus carnes que era posible introducirse por ese pequeño agujero y así lo hizo. “Se llevaron un buen recuerdo”, asegura Marta, quien también destaca la importancia de su visita para el Llagar: “Fue toda una experiencia y prestigio poder colaborar con



“La importancia de tomar el culín de una vez para que no se pierdan propiedades es algo que siempre asombra a los extranjeros”

la BBC”.

El programa visitó otros lugares como Piloña, Llastres o Covadonga y no perdió la ocasión de conocer la última fase del proceso sidrero: su consumo en el chigre. Por eso fue en una sidrería xixonese, El Centenario, donde quedaron para rodar con la pareja de compradores británicos.

Testu: Irene García.
Semeyes: Llagar Castañón.

Sidrería
BOBES

Especialidad en:

- Arroces
- Calamares en su tinta
- Rabo de toro
- Carne a la piedra del Valle del Tiétar

**MEJOR CAZUELA
GIJÓN DE SIDRES 2014**

 C/ Reconquista, 9
(esquina Campo Sagrado)
Tels: 984 490 215 - 984 490 397
33205 Gijón (Asturias)

XV SEMINARIU D'ESTUDIOS ASTURIANOS DE LA FUNDACIÓN BELENOS

La tradición de la bébora n'Asturies



El postrer fin de selmana de payares desendolcóse en La Puela d'Allande el XV Seminariu d'Estudios Asturianos que nesta ocasión tuvo a la sidre ya'l vinu comu protagonistes.

Esti añu, como siempres col sofitu del Conceyu d'Allande, les xornaes superaron tolos records d'asistencia nos 15 años de vida d'esta actividá. Ye ñidiu l'interés que despierta la cultura de la sidre ya'l vinu del País, y viose perfectamente espeyáu nes ponencies qu'encontiaeren interesantes alderiques y entrugues de los asistentes.

El sábadu 29 presentárense dos interesantes ponencies alrodiu'l vinu de Cangas. Darréu dióse una güeyada etnográfica al mundu tradicional de la sidre y a la evolución de la so cultura material, de la mano d'Inaciu Hevia, de la Fundación Belenos, cola ponencia "La sidre tradicional asturiana: oríxenes, procesos y pre-seos", ilustrada con abondes semeyes.

Foi continuada por José María Díaz, "Chema", encargáu del llagar y destilería Casería San Juan del Obis-

po, qu'ufrió una esposición enforma amena y didáctica alrodiu'l mundu del aguardiente de sidre y de la propia destilería con "La orixinalidá ta nel orixen: los aguardientes de sidre". Los mesmos aguardientes de San Juan del Obispo fueren amás, obxetu d'una preba práutica, tres de la xinta correspondiente na Nueva Allandesa, demostrando asina por qué estos destilaos de sidre fechos en Tiñana, de calidá cimera, son apreciaos por espertos a nivel mundial. Pa finar la mañana, la bodega 7 Vides ufrió a toos un vinu de Cangas, por supuestu.

Yá de tardi, David Rivas, profesor titular d'Estructura Económica na UAM, y miembru correspondiente de l'Academia de la Llingua Asturiana, entendíu con delles publicaciones alrodiu la sidre, fexo una síntesis hestórica sobre la nuesa bébora, bien prestosa, cola ponencia "La sidre y los sos rituales na sociedá asturiana".



La cabera de les comunicaciones foi la de “Facer sidra en casa”. Una esperiencia práutica: dende la esbilla de la mazana, hasta la preba de la sidre'l duernu, coles desPLICACIONES, munches d'elles práutiques, de Xosé M^a García, “Llábana”, mayestru, collecheru y llagareru de sidre casero, de Caldones, Xixón, que llevó in situ exemplos d'inxertos, describió perfectamente la producción de sidre nes caserías, y ufrió a los asistentes una preba de mazanes pa que pudieren tastiase les d'estremaes tribes: amargues, duces y acedoses.

Práutica foi tamién, darréu, la mayada qu'entamóse baxu la direición del propiu “Llábana” y la consiguiente aplicación de lo dicho, con un guapu llagar de portie-llu, col que se sacó una pequeña llagarada de sidre del duernu, de la qu'esfrutaren los asistentes, xunto con delles caxes de sidre casero d'estremaes procedencies, cola animada actuación qu'improvisó la cantante de tonada Mary Luz Cristóbal Caunedo. Rematóse la nueche col Filandón, la imprescindible folixa nel Bar Centro.



Sidra
Zarracina

Industrial
Zarracina

Polígono Industrial Porceyo 1 - 12 -
Camino del Fontán 555, Gijón - ASTURIAS
Teléfono: 985 16 85 83 • e-mail: zarracina@vbyf.com

PLAN RENOVE DESCORCHADORES

COEM y LA SIDRA triunfan con el plan RENOVE



La increíble oferta de cambiar los descorchadores viejos por nuevos de forma gratuita que hace LA SIDRA, se complementa con importantes rebajas de COEM para aquellos que no entren en la promoción.

El **Plan Renove Descorchadores**, comenzó en el mes de octubre pasado y está planteado conjuntamente por la empresa COEM, especializada en todo lo referente al mundo de la sidra (escanciadores, descorchadores manuales y eléctricos, vasos, sistemas de enfriamiento de la sidra, complementos del embotellado...) y LA SIDRA, con la intención por parte de esta última de mantener y recuperar el patrimonio etnográfico asociado a nuestra bebida, potenciando el fondo museístico con el que cuenta para conservar esta parte tan importante de la historia de la cultura asturiana vinculada a la sidra.

Básicamente el **Plan Renove** consiste en el intercambio de los descorchadores artesanales, muchos de los cuales estaban fuera de uso o en condiciones de funcionamiento deficientes, a los cuales se sustituye de forma totalmente gratuita por un nuevo descorchador de pared, además de contar con la asesoría directa con el cliente por parte de la empresa COEM y la reparación de posibles incidencias con el nuevo utensilio.

El interés despertado en los hosteleros ha sido por lo tanto grande, puesto que se les ofrece la posibilidad de renovación de su equipo, pero en muchos casos se ha dado la circunstancia de que esos mis-



LA SIDRA subvenciona al 100% los nuevos chigres en aquellos casos que sean artesanales con vistas a aumentar el fondo museístico sidrero con el que cuenta.

mos hosteleros o incluso personas a nivel individual han hecho entrega a LA SIDRA de material relacionado con la sidra y la manzana para que formen parte del fondo museístico que poco a poco se va generando.

Pero hay más, en aquellos casos en los que los descorchadores de pared no se ajusten a las especificaciones de sacacorchos artesanales que entran dentro de la oferta ofrecida por LA SIDRA, asimismo podrán disfrutar de una importante rebaja en la adquisición del nuevo utensilio ofrecido por COEM.

Visto el éxito de este **Plan Renove**, se mantendrá en activo al menos durante el primer trimestre de este nuevo año que comienza, así que en caso de querer renovar el equipo de la sidrería o simplemente si se quiere colaborar con el fondo museístico de LA SIDRA, este es un buen momento para hacerlo.

DISTINCIÓN INTERNACIONAL

Guzmán Riestra ente les 10 meyores sidres del mundiu



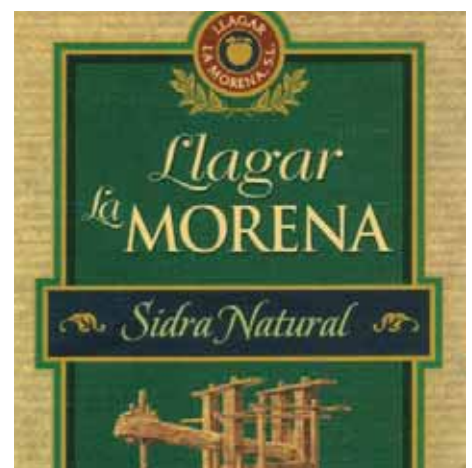
El llagar Riestra sigue xuntando premios y reconocencies internacionales poles sos sidres esplumoses. Si la semi-seca yá foi premiada nel festival de la Sidre de Nava y nel SISGA'14, agora ye la espublización dixital *ciderjournal.com* la qu'inclúi a Guzman Riestra Brut ente les 10 meyores sidres del mundiu, una distinción que tamos ciertos merez, y pola que lu felicitamos.

MEYOR SIDRE D'ASTURIES

La Morena yá corchó la sidre ganaora en Villaviciosa

El llagar La Morena (Viella. Sierru) vien corchar la "Mejor Sidre d'Asturies 2014", a la que distingue con una guapa escontra-etiqueta na que figura esti premiu algamáu nel XXX Concursu de Sidre Natural de Villaviciosa, xeneralmente consideráu ún de los más importantes d'Asturies pol númeru de llagares participantes y pola calidá del so xuráu.

Una bona noticia pa tolos amantes de la sidre.



PREMIU DEL AYUNTAMIENTU LLANGRÉU

María Camblor, del Llagar Alonso,
emprendedora 2014

María Camblor, del Llagar Alonso, agora nel Valle de Samuño, vien de ser distinguida pol Ayuntamientu Llangréu comu "Emprendedora de Llangréu 2014", valorándose-y especialmente la so "contri-

buición al desendolcu de la fastera, la promoción del conceyu y la economía llocal".

Dende LA SIDRA damos-y la norabona y animámosla nel so llabor.

NUEZ SIDRERA

El C.P Laviada implícase
cola cultura de la sidre

La cultura asturiana de la sidre tien munches formes de manifestase, y nesti casu ye'l Colexu Públicu Laviada'l qu'aporta'l so granín de sable con esta nuez sidrera que tresharon na clas de plástica de 3º A pa complementar les actividaes del magüestu qu'entamaron.

L'autor ye Marcos Uría Fernández, y préstamos felicitalu tanto a ellí comu al restu compañeros.



ASTURIES BRUT

Del 12 d'avientu al 6 de xineru



Nesta cuarta edición d'Asturies Brut participen un total de 201 establecimientos per toa Asturias, y yá tan colocaes 10.000 botelles de sidre brut nos establecimientos participantes.

Les sidres brut de El Gaitero, Trabanco y El Gobernador protagonizarán unes xornaes, del 12 d'avientu del 2014 al 6 de xineru de 2015, nes que podrán esfutase a un preciu popular de 2 € la copa o 10 € la botella.

Asturies Brut pasó de los 50 participantes na primer edición, a los 201 d'anguaño, dándose'l casu de que cuasi'l 96% de los hosteleros que s'apunten repiten al otru añu, y que nesta ocasión son más de 40 los nuevos llocales que s'amestaron a la cita colles burbuxes asturianas que se desendolcará per tol país, y que tien a Xixón comu ciudá con más participantes.

Precisamente la presentación tuvo llugar en Xixón, onde Fernando Couto, Conceyal de Desendolcu Económicu, destacó l'ésitu importatísimu d'esti eventu "que pon en valir una variedá de sidre que nun s'escancia y que ye amuesa del puxu d'una industria qu'apuesta pola anovación", afirmando qu'Asturies Brut ye "una ventana pa que toles iniciatives vaigan más acullá y pa que la nuesa tradición asturiana puea descubrir nuevos horizontes, saborgos y nichos de mercáu".



CALIDAD ORO

Sidra Artesana Carral



El llagar Carral, en Santa María del Condado acaba de conseguir el distintivo de calidad “Oro” en los Premios Artesanos de Castilla y León, por su Sidra Natural Selecta de Mesa.

La sidra premiada, *Sidra Natural Artesana Carral*, se trata de la cosecha del 2012 embotellada en agosto de 2013. Una sidra con características peculiares que sorprende en un principio con un poco habitual 9% de alcohol.

El alto grado alcohólico alcanzado por el producto lo atribuyen a haber regado muy poco los manzanos, con lo que obtuvieron una manzana con alta concentración de azúcares y aromas, resultando en su opinión bastante parecida a la sidra de hielo, destacando que fue necesario mayar unos 3 Kg. de manzana para sacar un litro de sidra dulce.



Sometida a cata por nuestros expertos y colaboradores habituales, Manuel G. Busto y Donato X. Villoria, esta es la hoja de cata obtenida:

Sidra natural con ligera turbidez y un gas que se difumina al agitar en copa; en nariz ofrece un aroma fresco y en boca es seca, con una ligera acidez, una astringencia derivada de la piel de la manzana y sabor a frutas maduras.

Se trata de una sidra con cuerpo, para bebedores acostumbrados y que mejora con la aireación.

Aunque está orientada para el servicio en copa, escanciada en vaso de sidra tiene muy buena presencia, buen espalme y pegue y se resaltan los aromas primarios de la manzana Reineta.

Carral es en la actualidad el único llagar de sidra leonés actualmente en funcionamiento.

NUEVA SIDRA HECHA EN VALENCIA

Marsilea

La primera sidra producida en la Comunidad Valenciana se orienta al mercado de la sidra natural y cuenta con la manzana autóctona como materia prima.

Desde la comarca de Utiel-Requena y en el seno de una bodega de conocidos vinos monovarietales, Enológica Oleana, Sebastián Mancebo puso en marcha en 2013 un nuevo proyecto enológico, la producción de la primera sidra de la Comunidad Valenciana.

Con el nombre de Marsilea, igual que los tintos que mejor identifican a la casa, ésta es una sidra monovarietal que se elabora a partir de manzana *Pedriega*, una variedad tardía del Rincón de Ademuz, también llamada *Asperiega*, que al alcanzar el grado óptimo de maduración adquiere un aspecto que recuerda al de la fruta helada.


Dos detalles a tener en cuenta por su importancia son, por una parte, el hecho de que se haya apostado por una manzana autóctona de la zona y, por otra, el deseo de mantener en la sidra la misma idea del producto ecológico que la marca Marsilea ya venía aplicando en sus vinos.



Aunque se presente envasada en botella de *Champagne*, no se trata de una sidra espumosa, sino que en realidad es una sidra natural del tipo de las sidras de mesa, sin filtrar, de aspecto turbio y un color amarillo pálido que en el momento del servicio en copa deja una corona de burbujas de rápida reducción.

En su primera producción destaca sobremanera el carácter frutal, la frescura en boca, una ligera aguja y recuerdos de las frutas cítricas del Mediterráneo, matizadas por los azúcares propios de la variedad de manzana utilizada.

El hecho de tratarse de los primeros pasos en el sector de la sidra, junto con la orientación de la empresa hacia los productos de gama alta, ofrece a la bodega un abanico de posibilidades que incluyen desde mantener la apuesta actual por la sidra natural sin filtrar hasta ampliar la gama hacia las sidras de mesa con un mayor filtrado.

 Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado



GASCONA

Gran amagüestu popular nel Bulevar de la Sidre



Amagostar castañes ye un auténticu ritu énte'l que naide nun queda indiferente.

Les sidreríes de la Cai Gascona d'Uviéu entamaron, el pasáu 23 de payares, el yá tradicional amagüestu que coincidía coles Xornaes gastronómiques de la castaña.

L'Asociación de Sidreríes de la Cai Gascona d'Uviéu tornó, un añu más, a celebrar el yá tradicional amagüestu que llogra axuntar a cientos d'asturianos na tradicional cai uvieina pa esfrutar d'una tradicional xornada ente castañes y sidre'l duernu. Son munches les llocalidaes asturianes nes que se celebra esta popular fiesta pagana pa recibir al iviernu. Sociedaes, colexos y otros colleutivos axúntense nuna fiesta serondiega que xira al rodiu les castañes y la sidre'l duernu, sicasí, la de Gascona ye una de les convocatories más conocíes.

El tradicional amagüestu del Bulevar de la Sidre celébróse'l pasáu 23 de payares, de magar el meu-

díi, momentu nel que tolos asistentes tuvieron la oportunidá d'alquirit un cucuruchu castañes, a un preciu de cuatro euros, dientru del quel tamién entraba la posibilidá d'acompañales con tola sidre'l duernu que-yos pruyese demientres la duración de la xornada, que cuntó con enforma participación por más que'l tiempu nun aidó un res.

Esti festexu namás ye'l preludiu a un iviernu apináu d'actividaes na Cai Gascona, una y bones los establecimientos de la mesma nun aparen d'entamar toa triba d'eventos que promocionen, tantu la gastronomía comu la bébora asturiano por escelencia. Demientres l'amagüestu y los díis previos al festexu, les



Sidre'l duernu y cucuruchos de castañes amagostaes en Gascona.

L'amagüestu de Gascona ye un referente obligáu pa los amantes de les castañes y la sidre'l duernu.

sidrerías de la Cai Gascona celledraron les Xornaes gastronómiques de la castaña, eventu que nun podía tar más alcordies cola temática del día 23 y que dio llugar a platos como'l revueltu de castañes y setes monteses con xamón ibéricu y pimientos o'l cacho-pu de tenral rellenu de castañes y xamón ibéricu.

Amás, el xueves 27 payares escomenzó'l tercer concursu de Cancios de Chigre nel que participen una decena de populares coros asturianos. Y la cercanía de les fiestes navidiegues fai que les sidrerías de Gascona s'enfoten n'entamar concursos, comu'l yá bien conocíu Mercáu de Gasuña. L'amagüestu, por tanto, nun ye la única xunta gastronómica que celledra Gascona, anque, eso sí, ye una cita yá referencial pa los aficionaos a les castañes y a la sidre'l duernu.

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

VI Feria y preba del Quesu Cabrales

PREBA: 3€ (12 DESSERTACIONES + PANIELLA + LLAPICEÑO + FIESTA DE VITACION + 1 BARRICA CON PIQUÉ DE 50 PREMIOS BICHES DE HOTEL EN COMARLAS, CERRAS, AUTRE, BAZALAS.)
CULÍN DE SIDRA: 0,50 €

DIA: 9 DE PAYARES
HORA: 12 H.
PRESÓN: RAO PIQ PROBEDÉS, PENSIÓNICA Y ESCUTIN
JURADO PREBA OFICIAL:
CEFERINO CHIROVEYLLAR: SUPLENTE
RAFAEL SECADOS: CATEDRÁTICU DE LOS QUESOS
YANÉS ARVANDU: JUDICU
JUAN FERRÁNDEZ FEITO: COORDINADUR DISTR. DE SIDRA
GUIA DE LA PREBA OFICIAL: POUDECINO MONTES
MÚSICA TRADICIONAL: "BARRIDU GAITES"
"PIQUÉS D'EUROPA - I.D.P. CABRALES"
QUESERÍES QUE PARTICIPEN:
Quesu Mica Herrera, Tierva
Quesu del Carcu, Arrión de Cabrales
Quesu Mica, Sobres
Quesu Pizascua Dado, Tierva
Quesu Juan José Sordo Herrera, Tierva
Quesu Castañu de Arrión, Arrión
Quesu López Campu, Sobres
Quesu Las Puertes, Piu de Cabrales

VII XORNES GASTRONÓMIQUES DEL CABRALES
DEL 6 AL 9 PAYARES

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA CALLE GASCONA DE OVIEDO

La Pimanta	Rivias	Villanueva	Torre Añón	La Aldea	Pigüela	La Toca
985 200 279	985 210 707	985 204 412	985 202 502	985 225 959	985 210 341	985 210 234

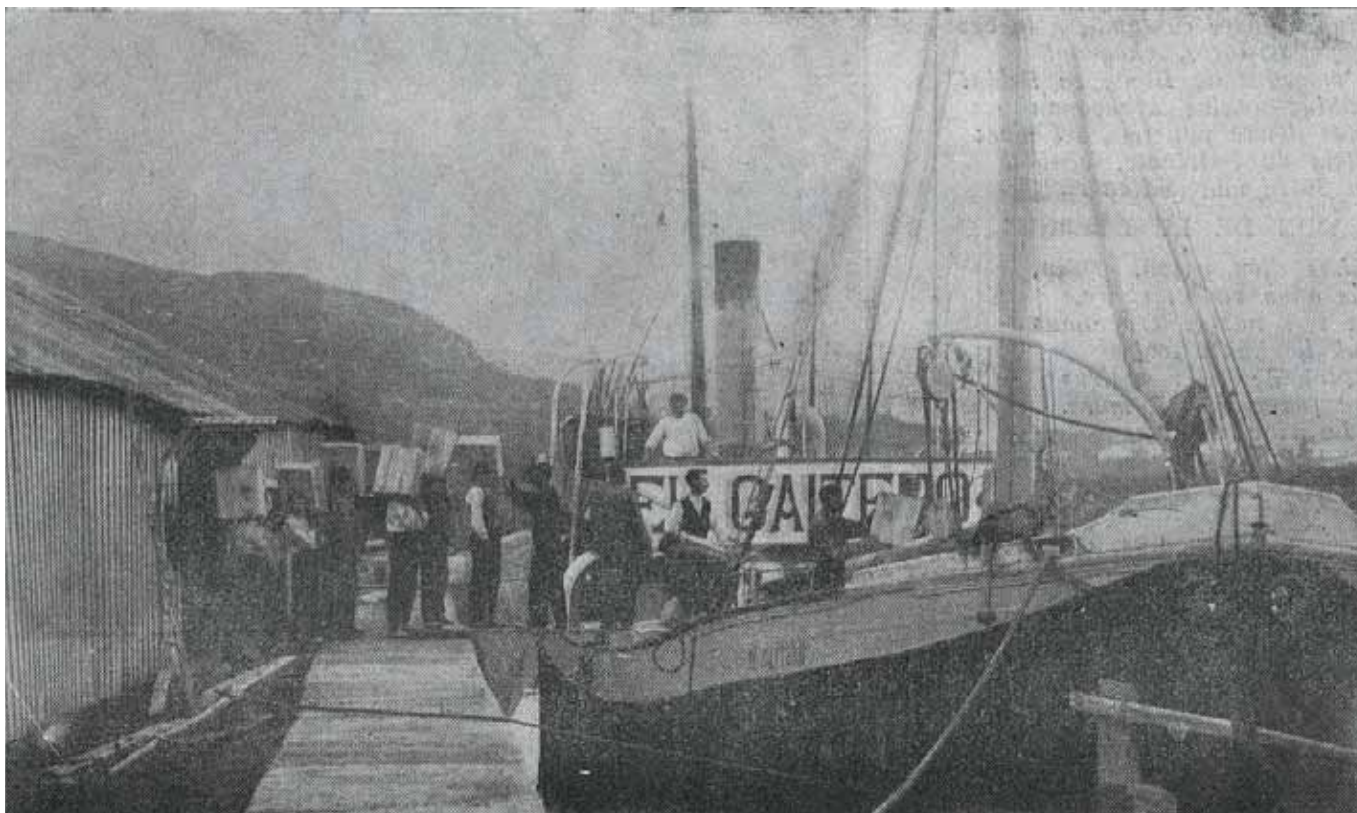
3^{er} "Cantares de Chigre en Gascona" Certamen

del 27 de Payares
al 7 de mayu, tolos xueves
"Concursu de cantares de chigre",
nes sidrerías de Gascona



De sidra, esportación y publicidá per Navidá

Antonio Martínez Fernández



Esti culín navideñu servímoslu en copa y vien con burbuyines. Nun ye nengún secretu la importancia de la sidra axampanao pa la economía asturiana contemporánea dende s'empeciare a producir esti tipu de sidra n'Asturies y más al convertise nun productu conocíu y reconocíu internacionalmente. Tampoco lo ye la so importancia n'eventos festivos, sobremanera pel Nadal. Dende territorios más cercanos hasta otros más llonxanos como les repúbliques americanes o les colonies españoles n'África, la sidra asturiana tien un mercáu importante siendo precisamente estes feches navidiegues perimportantes na so venta y consumu. Nesti culín d'hestoria quier ilustrase un pocu, asoleyando un editorial de *Región* del mes d'avientu de 1925, sobre la necesidá d'un concierto comercial con Cuba, y dalgunes publicidaes sidreres del mes d'avientu en distintes époques y llugares, asoleyando dalgunos d'esos mercaos de la sidra asturiana.

L'editorial del diariu *Región* (29-XII-1925) resulta afaiza pa ver brevemente la importancia de la industria y la so conexón con otres como la del vidriu, y la relevancia del mercáu cubanu. D'ehí la posición favoratible al conveniu comercial, contraria a la del Trust azucreu, col carbón asturianu pel medio. En 1924, namás El Gaitero esportara 7 millones de botelles a Cuba, coles sos etiquetes, corchos, bozales d'alambre, fundes de paya, caperuchos de papel plumbu,... y, como



non, millones de llitros de sidra. Precisamente d'El Gaitero ye la semeya d'A. del Fresno, publicada nel mesmu diariu cuasique un añu depués (1-XII-1926), col pie de foto "Exportando sidra".

Dexando de llau eses otres industries, l'editorial ciéntrase nos millones de cascos necesarios, más los d'otres empreses esportadores. Teniendo en cuenta namás la montonera de cascos, según el periódicu uvieín, vese que "el mercado de Cuba no es solamente el principal sostén de los agricultores asturianos, de los grandes lagareros, de las fábricas de sidra,...sino que lo es también directamente de las fábricas de vi-

AVENUE RUTELA

Sidra ASTURIANA




CONCESIONARIO
EXCLUSIVO PARA
CASTELLÓN Y PROVINCIA
F. MARCELO ALBIOL
Avenida Plaza Sábila, s/n. 1
Teléfono 21 51 51
CASTELLÓN DE LA PLANA

SIDRA ZARRACINA

LA ÚNICA, LA MEJOR

65 pesetas, caja 12 botellas

Único Representante
Casa Amilivia



se bebe en
el mundo entero



SIDRA-CHAMPAN
El Gaitero

burbujas
de
alegría




NAVIDAD - 82
NADAL - 82

SIDRA
Zarracina
EXTRA FINA

ESPECIALIDADES DIETÉTICAS:
JUGO DE MANZANA
"ZARRACINA"
SIROPE DE MANZANA
"ZARRACINA"

¡Saludos, amigos!

drio". Si se-y quiten a Asturias fábricas de sidra y les dos de vidriu esistentes, "aparte de los obreros que quedarán sin trabajo, quedarán asimismo sin empleo una considerable cantidad de toneladas de carbón. Y este sí que es carbón de nuestras minas". Argumenta'l periódicu contra'l trust del azucre, qu'afita la so postura contraria al conveniu na muncha cantidá de carbón qu'usen les sos fábricas, pero a los que se-yos escaeció probar, diz l'editorial, que'l carbón que consume la industria azucrera fuere de les mines asturianas o siquiera de les españoles. *Región* tienlo claro, Asturias sería la peor parada de nun haber conveniu, "perderá su manzana, perderá sus fábricas de sidra, perderá sus fábricas de vidrio...Y será su problema del carbón aún más oscuro que en la actualidad". Qui-ciás toviere dramatizáu l'editorial, pero ye induldable l'impactu negativu que la mengua d'aquel mercáu tendría na propia industria y, ente otres, na del vidriu que yera consumidora de carbón asturianu.

Si bien, el mercáu cubanu, y d'otres repúbliques americanes con presencia d'emigración asturiana, ye bien importante tamién tienen la suya otros más cercanos. Al traviés de publicidá en distintes publicaciones de fuera d' Asturias pue ilustrase un pocu esa atención a otros mercaos. Pa ello, reproducense dalgunos anuncios asoleyaos en prensa: la xixonesa sidra "La Perla Asturiana" de Máximo Martínez en *La Región Extremeña*: (21-XII-1897); la de Sidra Zarracina en *La Guinea Española* (10-XII-1947); la d'Industrias Cima en *La Hoja del Lunes* de Granada (22-XII-1958); la de "El Gaitero" na *Hoja Oficial de la provincia de Barcelona* (09-XII-1963); o las aparecidas en *Mediterráneo*, de Castellón, de sidra "Arias Extra" (23-XII-1973) o de Sidra Zarracina (05-XII-1982), onde aprovecha pa promocionar el zusmiu y el sirope de mazana que produz.

Son namás dellos exemplos entesaos de cabeceres de prensa que nun son de les más conocíes y, quitan-

SIDRA - CHAMPAGNE
DE INDUSTRIAS CIMA, S. A.
de COLLOTO-OVIEDO (Asturias)

REAL SIDRA ASTURIANA «CIMA EXTRA». 14'50 PESETAS BOTELLA
GRAN SIDRA ASTURIANA «CIMA SUPER EXTRA» 19'25 PTS. BOTELLA

De venta en la Representación provincial
Emilio Ramos Moreno
SAN MATIAS, N. 21 TELEFONO 4-4-4-7

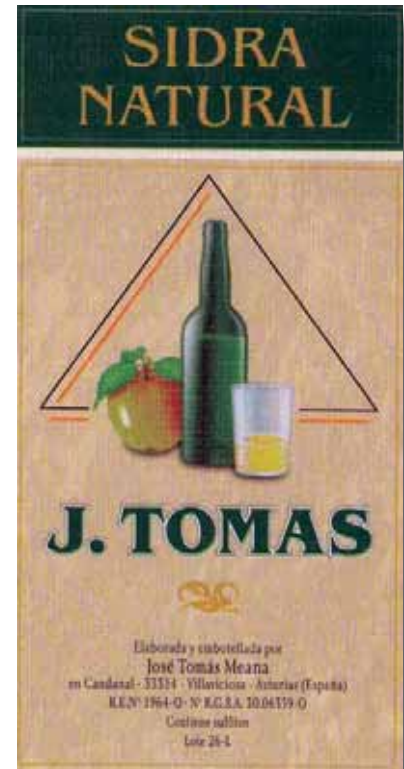
He aquí un dato interesante que Asturias necesita meditar: solamente la Fábrica de "El Gaitero" ha exportado a Cuba en el año de 1924 siete millones de botellas. Preseindamos del número infinito de etiquetas, de corchos, de bozales de alambre, de fundas de paja, de caperuzas de papel de plomo, etc. que estos siete millones necesitan; preseindamos asimismo de la sidra que las botellas llevaban... Dejemos el dato escueto de la multi-

do la de Barcelona, una publicidá orientada a mercaos locales como l'estremeñu, granadín, castellonense o guineanu, que tampoco nun serien de los más importantes. Podrien ponese cientos d'exemplos d'otres publicaciones de mayor difusión y relevancia, como podrien ser los grandes diarios madrileños, onde ye bien conocíu'l gran volume de ventes de la sidra asturiana, un productu internacionalizáu que tien siempre el güeyu puestu na campaña navidiega onde'l so consumu medra y bébese nel mundu enteru (o casi). Salú.

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

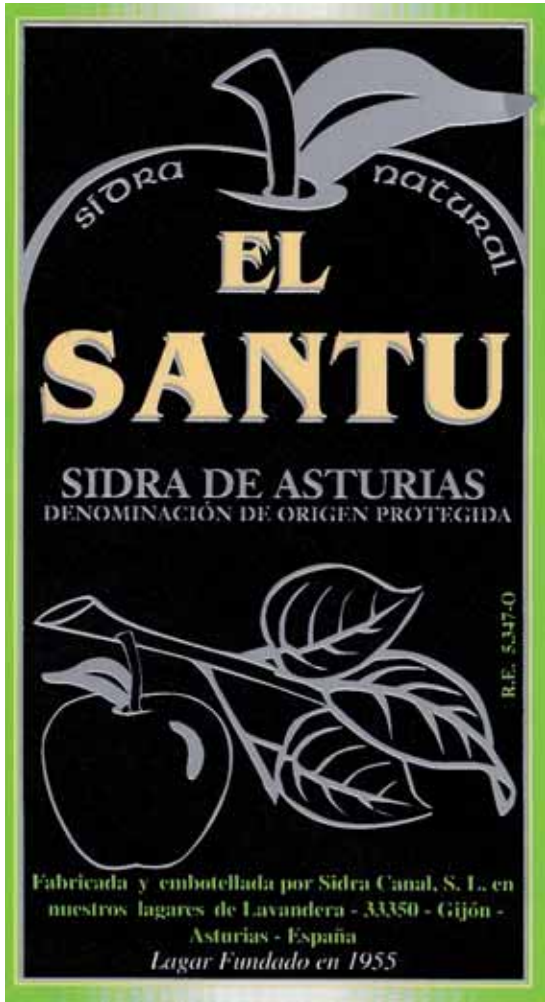
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



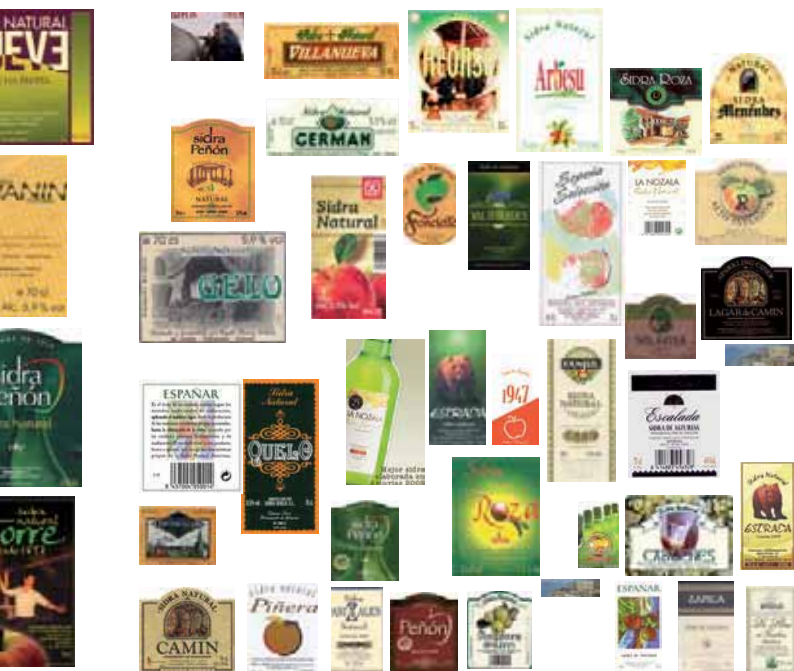


ESCANCIA "SIN ALCOHOL"
iSidra PARA TODOS

C/ LA SANTINA, 7
 TELÉFONO 696 308 745
 NAVA



ETIQUETAS ENTREGAES



*De chigre
a chigre* 

El Llabiegu

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Covadonga Carbajal y Víctor Manuel Suárez
Ribagorza 14, El Llano. Xixón
T. 985 87 93 60



En pleno Barrio de la Sidra de Xixón, Sidrería El Llabiegu dirigida por Covadonga y Víctor, también dueños de El Boal de Roncal, es uno de los referentes de la zona para degustar buena comida a un precio excelente.

Una dilatada trayectoria en el sector hostelero avalla a la pareja de currantes formada por Covadonga Carbajal y Víctor Manuel Suárez, dos emprendedores que llevan con gran atino desde septiembre de 2013 la Sidrería El Boal de Roncal y que, hace aproximadamente un mes, se han lanzado a probar suerte con El Llabiegu. En la esquina de la calle Ribagorza con la calle Roncal, en El Llano, El Llabiegu es una

sidrería que ofrece una excelente comida casera y que, desde su apertura, ha tenido una gran acogida entre los clientes xixoneses, que afirman que sus raciones son sabrosas y abundantes.

Una de sus mayores especialidades son los arroces, que se preparan en todas sus vertientes: diferentes paellas, arroz caldoso, con bugre, con pulpo, con llámpares... Asimismo, en esta sidrería se sirven todo



tipo de pescados, según las existencias presentes en la rula, como, por ejemplo, lubina o chopo a “la güela”, una elaboración característica de El Llabiegu y que consiste en la típica preparación del pescado a la espalda junto a almejas, gambas peladas y el sofrito propio de esta técnica gastronómica, que ofrece un exquisito y jugoso resultado haciendo de la pieza de pescado un manjar con su sabor más natural.

Otro de sus platos estrella es el afamado cachopo asturiano que, en la sidrería de Covadonga y Víctor, es de grandes dimensiones y se sirve en un lecho de patatas fritas. En su carta cuentan con tres cachopos estándar: el tradicional de carne de ternera, jamón y queso, el de cecina y queso de cabra y el especial de la casa al que cada cliente le puede añadir lo que quiera y como quiera, dejando en manos del comensal la mezcla de productos que desee degustar. La **Sidra Canal** y su variedad de DOP, **El Santu**, son las reinas de la barra, acompañando los sabrosos platos que salen de los fogones de El Llabiegu.

Además, ofrecen carnes al gusto del cliente (chuletón, solomillo, picaña...) a un precio muy asequible y un menú diario compuesto por tres primeros platos, tres segundos y tres terceros a elegir, más postre, pan, vino y agua, así como un menú los sábados,

más elaborado. Durante las fiestas navideñas tienen pensado ofertar un menú para la cena de los sábados que constará de sopa, un entrante, más carne y pescado, así como en Navidad, que abrirán normalmente para que sus clientes puedan disfrutar de su excelente comida.

Una materia prima de primera calidad que se puede acompañar de un delicioso postre casero como el singular pijama de frixuelos realizado en El Llabiegu, una explosión dulce que, por su tamaño, puede servir como postre para más de un comensal. En definitiva, calidad y buen precio en uno de los barrios más sidreros de Xixón.

La Piana

SIDRERÍA

Manuel José Blanco
Llastres 10. Laviada. Xixón
T. 984 18 96 55/ 667 206 160



La cocina tradicional asturiana se instaló hace unos seis meses en La Piana, la sidrería de Manuel José Blanco, en la que éste junto a su encargado Dani ofrecen deliciosos menús especiales a un buen precio.

Sidrería La Piana abrió sus puertas hace apenas seis meses y ya se ha hecho un hueco entre los xixoneses a los que les gusta comer bien, rodeados de un ambiente agradable y futbolero. Este local, dirigido por Manuel José Blanco alberga la peña del Atlético de Madrid Rey Pelayo y es por esto que en La Piana no es raro ver a sus clientes mirar la televisión sin parpadear, ya que televisan todos los partidos para hacer disfrutar a los comensales, no solo con su gran cocina, sino también con el fútbol.

De entre sus especialidades destacan los afamados

cachopos asturianos, que los elaboran de distintas formas para satisfacer a todos los clientes. Con cecina y queso de cabra, con jamón, queso y setas, con jamón, queso de cabra, espárragos y pimientos o el especial de la casa, que todo el que quiera saber lo que lleva debe acudir a probarlo en persona, son las diversas formas en las que se puede encontrar este manjar de la tierra.

Además, los potes típicos de Asturias como los callos, la fabada, el pote de berza o de repollo, son otro de sus platos estrella, así como las calderetas



de pescado y marisco y la paella, también de pescado o de marisco, que se realizan por encargo para un gran banquete con productos de calidad.

Los diferentes menús especiales de La Piana hacen las delicias de sus clientes y ofrecen una gran variedad a la hora de escoger un menú cerrado para comer. El primero de ellos contiene como entrante un plato de jamón ibérico, de primer plato langostinos a la plancha y para finalizar medio kilo de sabrosa carne de buey a la piedra. El segundo menú se compone de pastel de cabracho, a continuación ensalada de pollo y como plato estrella un cachopo a elegir entre las variedades que se ofrecen en La Piana. Existe un tercer menú por encargo, similar al primero, que contiene el mismo entrante y el mismo primer plato, pero se diferencia en el segundo plato: una succulenta caldereta de pescados y mariscos.

La **Sidra Menéndez** es la encargada de acompañar los deliciosos platos de esta sidrería, aunque ya están pensando en incorporar algún otro palo de sidra.

El menú diario se compone de un entrante, siempre un buen pote o un pastel, un primer plato, a elegir entre uno de cuchara o normal y un segundo plato, a elegir entre un plato de carne o de pescado. Además, según la temporada, la sidrería dedica unos menús al marisco, al bonito, o al producto que corresponda.

La tarta de queso casera, la de mousse de limón o la de mousse de chocolate, son la mejor opción para el postre y, además, La Piana tiene pensado ofrecer todo el mes de diciembre un menú especial navideño, más elaborado, para que sus clientes tengan más aún donde escoger y se vayan de la sidrería deseando volver para comer bien y sentirse como en casa.

La Giralda

SIDRERÍA

Marcos Vázquez y Úrsula Giralda
Avilés 1. Mieres
T. 984 18 36 20



Hace pocas semanas que Úrsula Giralda y Marcos Vázquez abrieron Sidrería La Giralda, un local acogedor en pleno centro de Mieres que, a pesar de su reciente apertura, está teniendo una gran acogida.

Sidrería La Giralda lleva abierta unas pocas semanas en el centro de Mieres, pero sus dueños, Úrsula Giralda, Marcos Vázquez y Ramón González llevan muchos años en el mundo de la hostelería en diferentes restaurantes y se muestran encantados con el recibimiento que han tenido entre la clientela a la que le gusta comer y beber bien.

La Giralda es un restaurante que se basa en una co-

cina tradicional, típica de cualquier sidrería asturiana y en la que se puede beber **Sidra Viuda de Palacio**. Pero, además, en este restaurante se pueden encontrar platos únicos como los mejillones en salsa belga, una comida típica de Bélgica que la cocinera de La Giralda ha traído a sus fogones para deleitar a sus clientes. Algunas de sus especialidades son también los callos caseros, la carrillera guisada, el cabrito a la caldereta y el cabrito a la sidra con setas, así como



los deliciosos chipirones a la plancha o los ibéricos que se presentan rellenos de jamón ibérico y con un sofrito de setas con jamón.

La ensalada de la casa La Giralda, es otro de sus platos estrella y se compone de lechuga, tomate, cecina, bacon, queso de cabra, nueces y cebolla confitada. El pulpo se prepara a feira o a la gallega y también se pueden degustar unos deliciosos langostinos a la plancha, unas gambas al ajillo o unos sabrosos mejillones a la vinagreta, a la marinera, en la peculiar salsa belga antes mencionada o unos mejillones tigre.

Entre las carnes de su carta se pueden encontrar sabrosas carrilleras, cabrito, solomillo a la pimienta o al Cabrales y los típicos escalopines al Cabrales. Además, se puede disfrutar de un espectacular y sabroso "Platu de la güela" que se compone de dos huevos y patatas fritas más chorizo, jamón o picadillo casero, una exquisitez para el paladar típica de Asturias.

Sus postres, todos caseros, son una delicia que no se puede dejar de probar. Flan, arroz con leche, tarta de queso, de frixuelos o de nueces pueden ser el final perfecto para una gran comida. En un local muy

acogedor, con ambientación rústica, que cuenta con una amplia terraza y una espectacular carta. Sidrería La Giralda se afana para que sus clientes se vayan satisfechos y parece que Marcos y Úrsula lo están consiguiendo porque su local se llena de comensales que aseguran que sus platos son abundantes y de lo más sabrosos.

América

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Tino García y Mercedes Salazar
Escuela de Capataces 27. Mieres
T. 985 46 26 56/ 677 203 782



Constantino García y M^ª Mercedes Salazar Núñez llevan toda la vida dedicados a la hostelería y acaban de inaugurar juntos Sidrería América, situada en un lugar privilegiado y en un local ya conocido en Mieres.

Hace apenas unos días que Sidrería América abrió sus puertas de nuevo en pleno centro de Mieres, esta vez a cargo de dos veteranos del sector hostelero de la localidad. Tino García y Mercedes Salazar han decidido hacerse cargo de esta conocida sidrería para seguir ofreciendo a sus clientes lo que más les gusta y aprovechar el cambio para introducir algunas novedades en su carta.

En Sidrería América se ofrece una comida casera de calidad, que se adapta a los platos de toda la vida y entre la que destacan delicias como el hígado encabollao, los chipirones de la casa, los calamares o el po-

llo al ajillo, especialidades muy demandadas por sus clientes a diario. Además, en esta nueva andadura, Mercedes y Tino han querido lanzar un plato especial con un nuevo concepto de escalopines, que va más allá de los típicos servidos con salsa de Cabrales, y son los escalopines amariscados, un sabroso plato de carne que puede ser una gran opción, tanto para una comida como para una cena.

De la cocina de Sidrería América salen carnes como filete, escalope, escalopines, entrecot, chuletón o carne guisada y excelentes pescados como merluza,



pixín o bacalao (siempre adaptándose al mercado) que se sirven de diferentes formas según el gusto del cliente. A la plancha, a la romana, en salsa verde, a la marinera, al horno...Son algunas de las opciones a la hora de degustar un buen pescado en esta sidrería mierense.

La sidra de **Muñiz** es la encargada de acompañar los sabrosos platos de esta sidrería que también ha optado por ofrecer a sus comensales los tan recurridos platos combinados que siempre son una buena elección. Croquetas, patatas, empanadillas y huevo, un filete con patatas y ensalada o un torto con picadillo, huevos y patatas, son algunas de las opciones si se llega con hambre. Otra de las novedades son los menús infantiles, que buscan satisfacer a los más pequeños con una combinación de productos al gusto de cada niño, ofreciendo menús abiertos para incluir lo que más le guste a cada chiquillo.

Previo encargo, Sidrería América ofrece diferentes tipos de paella y varias calderetas como la de marisco o la de cordero, así como deliciosas empanadas caseras como la de bonito, de carne o la de cecina y queso de cabra con tomate natural.



Para finalizar una gran comida, qué mejor que un estupendo postre casero como un flan, arroz con leche, unos frixuelos, o un trozo de tarta de queso, de turrón o de sidra. En Sidrería América todo se prepara con mucho mimo y siempre buscando que el cliente se vaya satisfecho y con ganas de volver.

*De chigre
a chigre* 

Candasu

LLAGAR SIDRERÍA RESTAURANTE

Isabel Sánchez y Cecilio Pérez
Sierra del Suevo 14. Xixón
T. 984 39 30 37

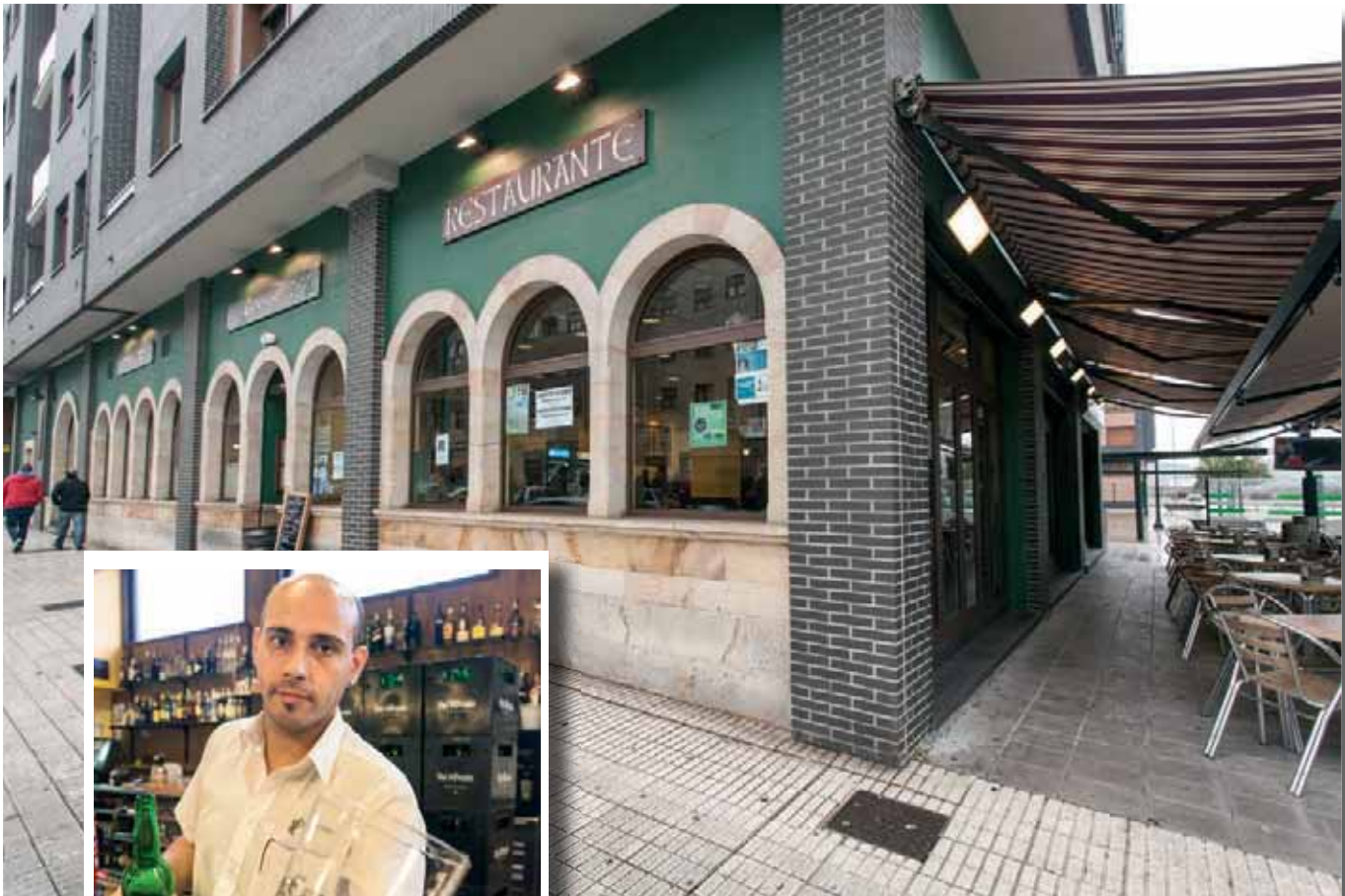


Más de 20 años de experiencia en el sector hostelero hacen que Cecilio e Isabel hayan acertado de lleno con su Sidrería Candasu, en pleno barrio de Nuevo Xixón y en la que se comen las mejores parrilladas de marisco.

Va a hacer ocho años desde que la Sidrería Candasu abrió sus puertas en el barrio de Nuevo Xixón, un sector de la ciudad en pleno crecimiento que vio como este restaurante asentaba la buena cocina en un amplio y singular local. Dirigida por Cecilio Pérez e Isabel Sánchez, ambos con una larga trayectoria dentro de la hostelería, Sidrería Candasu marcó un antes y un después en la zona gracias a su excelente personal, sus productos de calidad y un extraordinario local que, además, cuenta con una amplia terraza

cubierta, con televisión y calefacción.

Una de las mejores especialidades de Candasu es su parrillada de mariscos frescos, así como sus sabrosos pescados que, además, se pueden contemplar en un expositor situado en pleno comedor. Sus completas parrilladas de marisco llevan centollo, ñocla, dos andaricas, doce gambas, seis cigalas, navajas, almejas y bugre, si el cliente lo demanda (es optativo). Su variedad de pescados depende de la oferta que haya en la rula a diario, pero delicias



como chopa en salsa de oricios, dorada a la sidra o lubina rellena de gula o de jamón, son algunos de los platos de pescado que se pueden degustar en este restaurante.

Aunque los productos del mar son su especialidad, en Sidrería Candasu también cuentan con sabrosas carnes como el secreto ibérico, la brocheta de cerdo ibérico, el solomillo o el entrecot de buey, así como sus cachopos de ternera, de los que cuentan con siete clases en carta y entre los que se pueden destacar el de matachana con cebolla caramelizada, el de queso vidiago, con bacon y crema de higos o el de queso Cabrales con setas, sabrosos platos que se pueden acompañar con **Sidra Menéndez**.

El Candasu ofrece, además, menús diarios que constan de dos entrantes a elegir, tres segundos, más una carne o un pescado y cambia cada día para no ser repetitivo. Asimismo, oferta menús para los días festivos que se avecinan y para reuniones, cenas de empresa o celebraciones como bodas o bautizos. Los postres de la casa como la crema de arroz con leche, la mousse de chocolate o de turrón, los frixuelos rellenos o el extraordinario requesón con nueces, son el final perfecto para una perfecta comida con productos de calidad.

Su cocina no cierra a mediodía y, menos los lunes



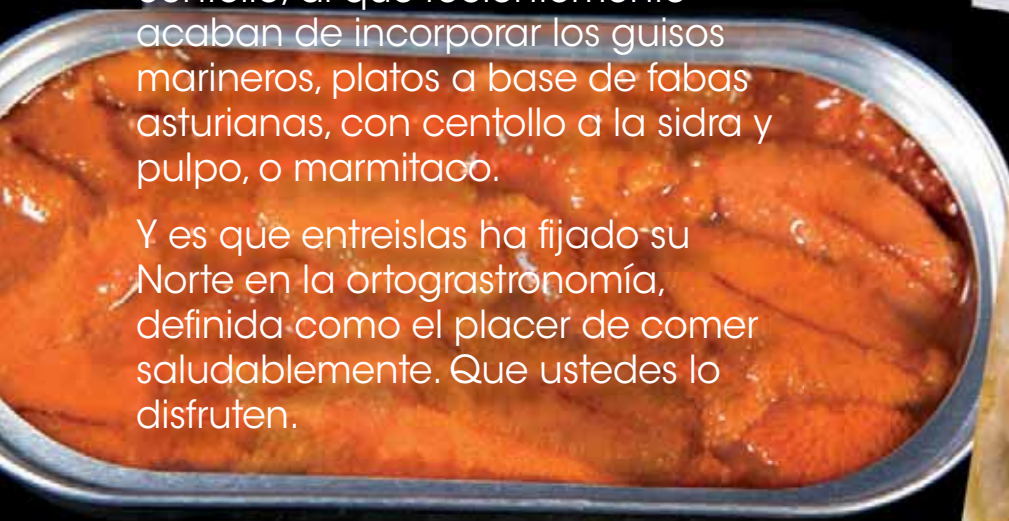
que cierran por descanso, el resto de la semana se puede disfrutar de sus menús, parrilladas, carnes, pescados y excelentes postres. En su luminoso local, en su extensa barra o en la gran terraza de Sidrería Candasu, lo importante es que el cliente disfrute de un rato agradable, con buena bebida y una excelente comida.

ASTURIAS GOURMET



Entreislás elabora conservas con "gusto de mar", concretamente de las especies de pescados y mariscos de mayor prestigio conservero del Cantábrico: bonito del norte, pulpo, oricio, rape y centollo; al que recientemente acaban de incorporar los guisos marineros, platos a base de fabas asturianas, con centollo a la sidra y pulpo, o marmitaco.

Y es que entreislás ha fijado su Norte en la ortograstronomía, definida como el placer de comer saludablemente. Que ustedes lo disfruten.



ENTREISLAS

Conservas

Pol. Valdepareas s/n. El Franco

T. 985 478 606 - 651 914 487



MADRID GOURMET

No siempre es fácil conseguir una genuina fabada, y en Madrid aún resulta más complicado. Afortunadamente la Sidrería Casa de Asturias es una auténtica embajada gastronómica asturiana en pleno Lavapiés, donde podemos disfrutar de una fabada de las de verdad, rozando la perfección, por supuesto con una buena sidra, como la de Cortina.



CASA DE ASTURIAS

Sidrería

Argumosa, 4. Madrid

T. 915 272 763



VIII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nos meses de payares-avientu.



Iluminación

**Como objeto
inteligente**





Escoyeta

Una buena impresión
es lo primero



SERVICIOS INTEGRALES EN ARTES GRÁFICAS

SEDE CENTRAL: Polígono Industrial Granda II
C/ Los Eucaliptos, 4 - 33199 Granda (Siero) - ASTURIAS
Teléfono 985 231 630

ÁREA DIGITAL: C/ Covadonga, 5 - 33002 OVIEDO
Teléfono 984 186 146

**ESCANCIADOR DE SIDRA
ELÉCTRICO**

VIN BOUQUET [®] VB

Tel.: 985 21 73 05 Fax: 985 21 77 59 info@fimex.es
www.vinbouquet.com



SIDRERÍA EL LLABIEGU
Ribagorza, 14- Esquina
Roncal
Xixón



SIDRERÍA LOS COLLACIOS
Sierra del Sueve, 19
Xixón
T. 984 841 303



SIDRERÍA TROPICAL
Avda. Rufo Rendueles, 3
Xixón
T. 685 827 159



SIDRERÍA CASA CARMEN
Manso 26
Xixón
T. 985 334 415



PARRILLA LA PANERA
Cutu La Piedra.
La Felguera. Llangréu
T. 985 697 874



EL RINCÓN DE LA GUÍA
Jardín Botánico 130
Xixón
T. 984 194 902



LLAGAR PAR. LA LLARIEGA
Altu de La Gargantá, 15
Llangréu
T. 984 209 767



SIDRERÍA LA GIRALDA
Avilés 1
Mieres
T. 984 183 620



SIDRERÍA LLAMALO X
Jesus Alonso Braga, 6
Sama. Llangréu
T. 984 282127



SIDRERÍA REST. ACBU.
Constantino González Soto, 2
Cangues d'Onís
T. 984840176 / 634772408



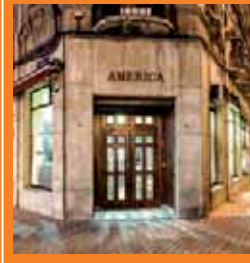
MESÓN LA PANERA.
Llames baxu
Nava
T. 618 902 046



SIDRERÍA LA TERRAZA
Ctra. Gral 11
Figarero. Mieres
T. 984 190 932



SIDRERÍA LARPI.
Jeronimo Ibran, 14.
Mieres
T. 985 451 478.



SID. REST. AMÉRICA.
Escuela de Capataces, 27
Mieres
T. 985 462 656



SIDRERÍA EL LLAR
Ctra Carbonera 1.
Xixón
T. 985 388 779



CANDASU
Sierra del Sueve, 14
Xixón
T. 984 393 037



SIDRERÍA LOS CAMPINOS
Covadonga 8
Xixón
T. 985 172 640



SIDRERÍA EL CARMÍN.
Alcalde Luis Treillard, 17.
Salinas. Castrillón
T. 985 500 749



SIDRERÍA REST. CELORIO.
Domingo Juliana 6.
Xixón
T. 984 293 447



SIDRERÍA TROPYBUR.
Sor Sabina, 4.
L'Entregu. SRA
T. 984 083 275



SIDRERÍA DON QUIJOTE
Eladio García Jove, 6
La Pola Llaviana
T. 985602561/687572811



SIDRERÍA CASA LABRA
Obispo Vigil, 10
La Pola Llaviana
T. 651 903100



BAR SIDRERÍA SAVAY
Colón 11
Xixón
T. 984 492 840.



MERENDERO LA CASINA
Av. Jardín Botánico, 895
Xixón
T. 985 372 680



PARRILLA EL CARBAYU
Camín del Carbayu, 78
Xixón
T. 985137 907-652 661 563



SIDRERÍA EL CARRU
Santa Rosalía 14
Xixón
T. 985 991 855



SID. LA MANZANA REAL
Llaranes 10
Xixón
T. 985145 250 / 677709221

Ponte en contacto con LA SIDRA en:

T. 652 594 983

e-mail: info@lasidra.as

ENTIDADES COLABORADORAS

ENTIDADES COLLABORAORES

AVILÉS



SID CASA ALVARIN.
Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
Peñón y Coro.

SIDRERÍA CABRUÑANA.
Cabruñana, 24.
T. 985 56 12 17.
Trabanco, El Gobernador,
Pachu, Acebal.

EL MIRADOR DE LA POSADA
La Era 23. 33410 Heros
T. 985 51 21 15
www.elmiradordelaposada.com

SIDRERÍA CASA LIN.
Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27. Foncueva,
Canal, Orizón, Roza, Cortina.

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51.
Reservas T. 984 837 347.
Rotando palos.

SIDRERÍA YUMAY.
Rafael Suárez, 7. Villalegre.
T. 985 57 08 26.
Muñiz - El Gobernador, Pachu.

SIDRERÍA MAZANAL.
La Cámara 15. T. 984 15 02 08
Sidra Castañón.
Menú diario y fin de semana.

LA CHALANA.
Av. Conde Guadalhorce, 95.
Frente a la Rula.
T. 985 52 13 85.
Trabanco.

SIDRERÍA LA CANTINA.
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786
Los Angeles, Cortina
www.lacantinadevillalegre.com

SIDRERÍA MONTERA.
La Vega 1. Ctra Molleda
T. 985 57 94 02

SIDRERÍA CASA GERMÁN
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 984 20 94 06 Menu diario

LA VIEJA RULA.
Avda. Conde Guadalhorce s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseva 13,
T. 985 57 77 53 / 19 47 9422
Sidra Estrada.

LA CACHOPERÍA.
Camin La Era, 23.
T. 984 105 807

AUTO-DIESEL RUFINO S.L.
Marcha de Hierro, 6
T. 985522192-677951223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo Diesel.

COPA CABANA.
Llaranes Vieyu 15. Avilés
T. 985 57 10 09
www.restaurantecopacabana.s

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.
Pza Llaranes 2. Llaranes. Avilés
Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA ASTUR.
Avda. Cervantes 2 bajo
T. 984 836 680
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL CHIGRE.
Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

SIDRERÍA CASA GELU.
El Carmen 2
T. 665 958551.
Estrada.

GALICIA GONG.
La Toba, 5. La Espina - Llaranes
T. 606 708 060.

AYER

SIDRERÍA AMBRA.
Marqués Casa Quijano, 11.
Morea. T. 985 48 00 27.
Peñón.

SIDRERÍA RESTAURANTE LA FUMIOSA.
La Estacion, 16. Morea.
T. 985 480 750.
Herminio y Zythos.

AGORA.
Plaza de la Iglesia, s/n . Morea.
T. 984 499 063.
Canal y Orizón.

CANGUES



D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

BODEGÓN DEL DOBRA.
Ctra El Pontón s/n.
T. 985 848565.
Orizón, Cabanón

SIDRERÍA VEGA REDONDA.
Riu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón.

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 984 840 118
info@casaabelardo.com

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel Tarano, 5.
T. 985 849 477.

REST.-SIDRERÍA LA ROCA.
Avda. de Castilla, 4.
T. 985 849 518.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL OVETENSE.
San Pelayo 15.
T. 984 840 160.
Roza

RESTAURANTE SIDRERÍA LA CUEVA.
Turismo, 3.
T. 985 848 292.

BAR EL TRÉBOL.
Conde Peñalber, 1 bajo
T. 607 695 768.

SIDRERÍA REST. ACBU.
Constantino González Soto, 2
T. 984840176 / 634772408.
Cortina, Trabanco normal y
d'Escoyeta.

CARAVIA

BAR REST. CARRALES.
Cta. General s/n. Carrales
T. 985 754397 - 676 754 397
Sidra Buznego

CARREÑO

CASA ROSINA. Rest. Vinatería
Barriu Caicorrida 11. Albandi.
T. 985 169 628
Peñón.

REST. SIDRERÍA NORDESTE
Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97
Sidra Peñón, Piloñu.

LLAGAR DE POLA.
Carlos Albo Kay 39. Candás
T. 984 391 609
D.O. Sidre d'Asturies

SIDRERÍA SANTARÚA.
San Albo Kay 18. Candás
T. 985 872 277 / 985870049
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA ARGÜELLES.
Ferrocarril 6. Candás
T. 985 87 00 24
Un chigre de tola vida.



SIDRERÍA BRISAS CANDASINAS.
Carlos Albo Kay, 13. Candás
T. 984 491 237
Sidra Peñón

CASA REPINALDO.
Doctor Braulio Busto, 21- baxu
T. 985 884 330
Candás
Cortina, Villacubera.

LA BODEGUINA DE JUAN.
Angel Rendueles 11
T. 984 833 792
Candás
Llagar de Fozana.

MERENDERO CASA MARUJA.
33492 Xivares. Albandi
T. 985 169 270.

SIDRERÍA LA GUETA.
Valdés Pumarino, 17. Candás
T. 619 436 953
Fanjul, Llagar de Fozana.

SIDRERÍA PENSIÓN EL MAÑO.
Avd. Constitución 2. Candás
T. 984 087 928
Peñón, Peñón d'Escoyeta y
Llagar de Fozana

SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN.
Venancio Alvarez Buyla, 4.
Candás
T. 985 870 552

PIZZERIA DOMÉNICO..
Valdés Pumarino, 17. Candás
T. 985 885 282

CASTRILLÓN

SIDRERÍA EL CARMÍN.
Alcalde Luis Treillard, 17.
Salinas. T. 985 500 749.
Peñón, Zythos

Piedras Blancas

SIDRERÍA PELAYO.
Xixón 5.
T. 984835946 - 617831913.
cocicoco@gmail.com

SIDRERÍA RES. PICATUERU.
Rey Pelayo, 4.
T. 984 834 178-660 553 322.
Canal, El Santu, El Gobernador,
Vigón

CASU

HOTEL RURAL ARNICIU.
El Campu
T. 985 608 078
Parque Natural de Redes
Reserva de la Biosfera

LA BODEGUINA SOBRECANTU.

Sotu, 1
T. 684 603 883
Sidra Buznego

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.
Carretera General, 15.
T. 985 85 60 36.
El Gobernador, Cortina.

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n.
T. 985 85 61 95
Sidra Cabueñes, Fran,
Menéndez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA MOCAMBO.
Av. 18 de Julio, 6.
T. 985 85 62 52.
Trabanco y Cortina.

REST. SIDRERIA-PARRILLA LA TABERNA.
Plaza de La Constitucion, 3.
T. 616 915 027.
Orizón y Foncueva.

RESTAURANTE MARISQUERÍA LA RULA
Puerto Pesquero, s/n
T. 985 850 143/661 347 761.

CORVERA

MESÓN DE FURACU.
Primer de Mayo Nº3 Les
Vegues
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

LA POSADA DE OVERO.
Overo - Trasona
T. 985 578 664

EL ESPALMADOR.
Urbanización el Bosquín 29
Les Vegues.
T. 689 575 307

CAFÉ LAGOS.
Los Campos de Corvera
T. 984 838 901

CAFÉ DE LUNA.
Covadonga 12. Les Vegues

EL ASTURCÓN.
Jovellanos 3. Les Vegues
T. 984 833 993
Sidra Menéndez

BAR MESA.
Estebanina 20. Les Vegues
T. 618 619 723
Sidra Herminio y Trabanco

CUIDEIRU

BAR EL ÚNICO.
Oviñana s/n.
T. 985 597 037.
Menú del día.

GOZÓN

SIDRERÍA LA ROBESA.
Santoleya de Nembro
Cta Avilés-Lluanco.
T. 985 881 912.
Viuda de Corsino.

LA FUSTARIEGA.
Verdiciu
T. 985 87 81 08 /9858782 48
Vigón, Peñón, Fonciello

BAR LA MARINA.
C/ Teatro 6.
Lluanco.
T. 985 883 230.

CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 880 301.

CAFÉ BAR TINOS.
Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877

SIDRERÍA LAS DELICIAS.
Valeriano Fdez Viña s/n
T. 985 881 578
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Cortina, Villacubera, Llagar de
Fozana.

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA INDUSTRIAL
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.

LA CORRIQUERA.
Avda. de Oviedo, 19.
Posada Llanera
T. 985 773 230.

SIDRERÍA ROXU.
Avda. Prudencio González 83
Posada de Llanera
T. 662598878.

SIDRERIA LA SIERRA.
Avda. Prudencio Gonzalez, 11
Posada de Llanera
T. 984 043 443

LLANES

RTE SIDRERÍA LA CASONA.
C/Mayor, 20.
T. 649 605 275.
Orizón y Novalín.

LA CARBONERÍA DE PEPE CAVALLÉ. Sidrería Parrilla.
C/ Mayor 19.
T. 985 403 674 / 649993 435
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,

SIDRERÍA EL ANTOJU.
C/Mayor, 8.
T. 984 089 641/ 629 418 570
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA EL PUERTO.
Marques de Canillejas, 3.
T. 984 182 159 / 606 773701
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA PABLO'S.
Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

SIDRERÍA EL CASTAÑU.
El Juacu s/n. Cue
T. 652 997 398.

BAR-RESTAURANTE DON D'MANOLO.
La Barriosa s/n. Cué
T. 985 401 662.

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.
San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

LLAGAR EL CABAÑÓN.
Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623197
Sidra El Cabañón.
Vende sidra al por mayor.

CASA POLI. Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
J. Tomás.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.
La Pedrosa-Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.

EL ROMANO. Visitas y degustaciones.
Po de Llanes
T. 667 214 847
Empresa de visitas guiadas y
cenas.
www.elromano.org

SIDRERÍA XAGARDA
Ctra.General S/N Poo.
T. 985 401 499

LLANGRÉU

LLAGAR L'ALLUME.
Roiles s/n. C.P. -33909.
T. 661 970504 / 617254 343.
Sidra L'Allume.

LLAGAR PARRILLA LA LLARIEGA.
Altu La Gargantá.
T. 984209767 / 671499344.



LA POMAR
sidrería|restaurante

C/ Baldomero Alonso, 30
La Felguera T. 985 694 975
www.sidrerialapomar.com



El Chigre de los Cuatro Gatitos
sidra • tapas • vinos

Menú degustar 17 - Teléfono 985 498 984 La Felguera

La Felguera

SIDRERÍA ALONSO.
Melquiades Álvarez, 67.
T. 985 18 15 13.
Sidra Alonso.

SIDRERÍA EL LEONÉS.
Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.
Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

CASA ARCA
Julián Duro 6, bajo
T. 690 121 381 / 647 000
832

SIDRERÍA LA FAYA.
Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985
673722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA EL GAUCHO.
Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.
Fernández Duro, 9 bajo.
T. 985 182 593.
L'Argayón.

SIDRERÍA CASA NANDO.
Celestino Cabeza, 30.
T. 985 673 322.
Sidra JR y Arbesú

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.
Gregorio Aurre, 19.
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.
Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO
Daniel Alvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

TABERNA LA BOTERÍA.
La Unión 32
T. 985 69 53 40
www.tabernalaboteria.com

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.
Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.
Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984088
438
Sidra Fonciello, Llanes.

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Calle Pedro Duro, 14
T. 984 06 33 32

SIDRERÍA EL REFUGIO DE J.L..
Wenceslao Gonzalez, 7
T. 985 673 853.
Herminio y Zythos.

LA PANERA PARRILLA.
Cutu La Piedra.
T. 985 697 874.
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta.

REST.-SIDRERIA LA POMAR.
Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera.

SID. EL PARQUE PINÍN.
Paulino Vicente, 10.
T. 984 245 982
Trabanco.

BAR SIDRERÍA LAS DOS VIAS.
Jesús Alonso Braga, 15.
T. 984 493 459.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

Sama

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.
Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23
63.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco
d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE
Cipriano Pedrosa 19
T. 985698044
Sidra JR y Trabanco Selección



El Molin
Cerrado los martes

PARRILLA DE LEÑA
Viernes, Sábado y Domingo

MENÚ DEL DÍA • MENÚ FIN DE SEMANA
LUNES cerrado por la tarde • MARTES todo el día

C/ Libertad 86. La Pola Llaniana
T. 984 997 264 / 647 608394

SIDRERÍA GALVAO

José Bernardo, 16
T. 984 838 577
J. Tomás

SIDRERÍA LLÁMALO X

Jesus Alonso Braga, 6
T. 984 290 181
Trabanco normal y d'Escoyeta

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.

Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 6112 76..
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

SIDRERÍA LA FONTANA.

Eladio García Jove 2. La Pola.
T. 985 61 17 02.

SIDRERÍA EL GUAJE.

Rú Cares, 31 . La Pola.
T. 985 610 777.

BAR EL MERCÁU.

Prau La Hueria. La Pola.
T. 627 415 341

SIDRERÍA CASA CHOLO.

Pza La Pontona 5. La Pola.
T. 985 602 286.
V. de Angelón, Prau Monga,
Orizón.

SIDRERÍA EL NALÓN.

Rú Piles, 16. La Pola.
T. 985 600 060.
Menendez, Trabanco, J.R.

SIDRERÍA QUERCUS.

Rú Cares, 25. La Pola.
T. 984 097 007.

PARRILLA SID. EL MOLÍN.

Libertad, 86. La Pola.
T. 984 997 264 / 647997264.

SIDRERÍA EL HORREO..

Puerto Pajares, 21. La Pola.
T. 984 498 165.

LES REGUERES

EL TENDEJÓN DE FERNANDO.

L'Escampleru
Trabanco normal y d'Escoyeta.

L. LENA

LA BOCA' L FRAILE.

Vital Aza, 12 . La Pola
T. 985 493 984 .
Cortina y Villacubera.

SIDRERIA EL ACEBO.

Padre Sarabia, 3. La Pola.
T. 984 499 107.
Trabanco.

MIERES

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

Plaza San Juan, 5. Requexu.
T. 985 46 26 01.
Cortina.

SIDRERÍA EL CASCAYU.

Fuente les Xanes, 2 - bajo.
T. 656 820 178 - 985 466040.
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446
521.

SIDRERÍA BAROLAYA.

Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Viuda de Palacios

SIDRERÍA LA BELLOTA.

Les Llanes 38 - Santa Cruz.
T. 985 421 391.
El Santu.

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A.P alacio Valdés, 6.
T. 985451003

SIDRERÍA ALONSO.

Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, Llانةza.

SID. CASA FULGENCIO.

Plza. San Juan, 6.
T. 985 467 466.
Castañón, Val de Boides,
Muñiz, Muñiz d'Escoyeta.

RTE. ASADOR EL CRUCE.

Ctra General. El Cruce.
Santullanu.
T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA

ESQUINA 19
Aller 19.
T. 985 463 748 / 609 073
743.

CAFETERIA SIDRERÍA EL

RINCÓN DE ANTONIO.
Manuel Llانةza 74.
T. 984 189 162 / 984 619
146.
Paellas por encargo.

SIDRERÍA JUANÍN.

Doctor Fleming, 32.
T. 687 408 364.
Peñón y Peñón Selección.

SIDRERÍA RINCÓN DE

VALLES.
La Vega, 33
T. 691 034 863
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llانةza, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VIGIL.

C/Aller, 21,
T. 985 460 821

SIDRERÍA CASA LABRA.

Obispo Vigil, 10,
T. 651903100
Trabanco y Vda de Palacios.

SIDRERÍA DON QUIJOTE

Eladio García Jove, 6,
T. 985602561/687572811

SIDRERÍA NUEVO NARCEA.

Juanín de Mieres 1,
T. 985 450 739

SIDRERÍA LA GIRALDA.

Avilés 1.
T. 984183620
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA LARPI.

Jeronimo Ibran, 14.
T. 985 451 478
J. Tomás, Piñera.

SIDRERÍA REST. AMÉRICA.

Escuela de Capataces, 27.
T. 985 462 656
Muñiz normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Ctra Gral 11. Figareo
T. 984 190 932.

MORCÍN

PARRILLA L'ANGLEIRU

Les Vegues de San Esteban de
Morcín T. 985 783 096
restaurante@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

NAVA

MESÓN LA PANERA.

Llames Baxu..
T. 618902046.
Orizón y Novalín.

SIDRERÍA LA BARRACA.

La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.
Llagares navetos.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23.
T. 984 084 132.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalín, Vda de
Angelón, Orizón

LA NAVETA BAR.

Pza Dominganes, 7
T. 650613779
Nava York. Amestao.

REST. EL TITI DE NAVA.

Basoreu
T.985 716 711.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985 716 292
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 716 943

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

LLAGAR EL PILOÑU.

Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696308745
Sidra El Piloñu, Isidra sin
alcohol.

NAVIA

SIDRERÍA CANTÁBRICO.

Mariano Luiña 12.
T. 985 473 458

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

SIDRERÍA EL CHIGRÍN DEL PUERTO

Avd de la Darsena, 17.
T. 984 844 206
M. Vigón, Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA LA MAGAYA

Regueral 9.
T. 985 630 433.
Zapatero y Peñón.

NOREÑA

CASA EL SASTRE.

Fray Ramón, 27.
T. 985 741 252
Canal, Quelo y Muñiz
Selección.

LA TENERÍA.

Flórez Estrada 41
T. 985 74 40 27
Quelo, Herminio, Zythos

SIDRERÍA PARRILLA

FERMÍN.

Justo Rodríguez, 7
T.984 186 039.
Sidra Muñiz.

CÁ SABI "LA CHURRE".

Fray Ramón , 25 bajo
T. 984 280 261.

SIDRERÍA REST. EL CASERO.

Dr. Cuesta Olay, 34
T. 984 491 567.
Sidra Fran y Ramos del Valle

ONÍS

CASA MORENO

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.

Ramón del Valle, 4 (Les
Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

LA XUNCA

La Peruyal 26. Les Arriendes
T. 606 103 001.

SIDRERÍA MESÓN

EL RINCÓN DEL CASTAÑO.

Ramón del Valle 5. Les
Arriendes
T. 985841674. Angones

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985840411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriendes.
T. 985 84 02 27.

SIDRERÍA EL TONEL DE

RIGI.
Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriendes. T. 984 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS FELECHOS

Ramón del Valle 6, bajo.
Les Arriendes. T. 985 841 536

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA

T.985 7113 07
L'Infiestu. Piloña

SIDRERÍA REST. LA VERJA

El Orrin, s/n. L'Infiestu.
T. 985 710 800
Menendez, Prau Monga,
Mestas-Nando.

RESTAURANTE SIDRERÍA

PARRILLA LA ROCA.

Ctra .General. 33584 Sevares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

RESTAURANTE SIDRERÍA

LA PERGOLA

N-634,s/n. 33584 Sevares
T. 985 706 186
Llagar de Fozana

PRAVIA

MESÓN LA PANERA

Ctra Antigua de Peñallán s/n
T. 670 433 412

PROAZA

RESTAURANTE

LA SALA DEL BUEN YANTAR.

Avda. Carmen Miranda 25-5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

RIBADEVA

SIDRERIA LA CASA ABAJO.

Ctra General s/n. La Franca
T. 985 412 430
Cabañón, Trabanco.

RIBESEYA

SID. LA TERRAZA DE

COJIMAR.

Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL TARTERU.

Marqueses de Arguelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA CARROCÉU.

El muelle. T. 985 86 14 19.
Sidra Cortina.



SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

Manuel Fdez. Juncos, 11.
T. 985 86 02 87.
Sidra Angones Suárez.

EL MESÓN DE ANA.

Manuel Fdez Juncos 5 .
T. 984 841 165.

EL RINCÓN DE PAULA.

Miguel Fdez Juncos 3 .
T. 984 998 101.
Sidra Vigón

SIDRERÍA LA PARRILLA.

Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

LA NANSA.

Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 860 302.

LA TERRAZA DEL TEXU.

Sidrería Restaurán.
Lopez Muñiz, 11.
T. 684 284 219.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

HOTEL LA CHOPERA.

San Martín de Collera (2 Km.
Ribesella)
T. 985 86 04 45
www.hotellachopera.es

SIDRERÍA EL ESCONDITE .

López Muñiz 20
T. 625 143 960

SIDRERÍA LA MARINA.

Plaza Santa Ana, 19.
T. 985 861 219.
Vda de Angelón.

CASA BASILIO.

Sidrería Marisquería
Manuel Caso de la Villa, 50.
T. 985 858 380.

RESTAURANTE LA CEREZAL.

S.M. de Collera
T. 985 85 8020 /6159321 32.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU**SIDRERÍA EL ZAMORANO.**

Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
T. 653 671 217
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

Avda. El Coto, 15. L'Entregu.
Sidra Foncueva y L'Allume.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1.L'Entregu
T. 984 084 225.

RTE.SIDRERÍA LA CONDA.

Perez Ayala, 10. L'Entregu.
T. 985 660 671
J.R. Trabanco normal y
d'Escoyeta.

BAR SIDRERÍA EL**SEMÁFORO.**

Doctor Fleming, 27. L'Entregu.
T. 984 082 492
Tabanco y Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA TROPYBUR.

Sor Sabina, 4. L'Entregu.
T. 984 083 275
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

CENTRO DENTAL BLIMEA.

Puerto de San Isidro, 3-2ºB .
Blimea
T. 985 671 603.

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 -
Sotroñdio
T. 985 67 18 61.

BAR CASA PACHÍN

Av. Constitución 70 -
Sotroñdio
T. 985 670 462
Sidra Fonciello y Llaneza.

PARRILLA EL CURRO.

La Peruyal 12, baxu.
T. 985 671 594 /647 543857
Sidra Arbesú.

SAN VICENTE DE LA BARQUERA**SIDRERÍA ABEL**

Av. del Generalísimo s/n
T. 942 711 555
Sidra Somorroza

SIERU**SIDRERÍA LA GRADIA.**

La Isla 9
T. 984 280 133.

SIDRERÍA EL FORNO.

La Isla, s/n
T.985722711
Muñiz, Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985 792 392.

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina.
T. 985 742 390.

EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE

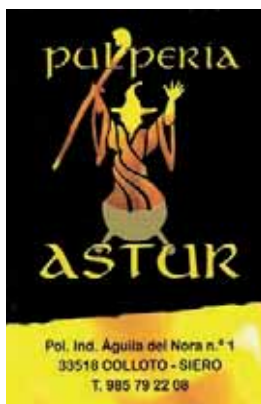
EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRA JUANÍN

Fozana d'Abaxo 4. Tiñana.
T. 985 79 49 07

**LLAGAR DEL QUESU.**

Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA

LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429
Sieru.
T. 985 263 944.

SIDRERÍA L'ESPANTAYU.

Martínez Vigil, 1. Llugones
T. 985 267 799.
Trabanco y Cortina

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL

OBISPO
Tiñana - Sieru.
T. 985 985 895.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.

Pol Valeriano León 25.
T. 985 087 217.
diegomartin67@hotmail.com

SIDRERÍA FRAN.

Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra.
Santander.
T. 985 72 19 57.
Foncueva, L'Argayón, Zythos

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T.985720954.

SIDRERÍA EL DUERNU.

Antonio Machado, 9.
T. 984 281 910

LLAGAR VIUDA DE

PALACIO.
Tiñana 10.
T. 985 792 617.
Sidra Vda de Palacio.

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.

Llugarín 14 / Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

SIDRERÍA LA ESCUELA.

Avda. de Viella, 11 Llugones.
T. 984 491 782

SIDRERÍA FONTEVILLORIA

Gaspar Jovellanos, 2. Llugones
T. 984 491 334
Sidra JR, Fran, Ramos del Valle

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA XIMIELGA.

Luis Suarez Ximielga, 32
Cualloto.
T. 984 838 818/673456669,

SIDRERÍA VIMAR-K'NANO.

Luis Suarez Ximielga, 13
Cualloto.
T. 984 839 170,
Viuda de Angelón, Prau
Monga, Juanín

MESÓN DE NOZANA.

La Iglesia, 2 . Viella
T. 985 260 536.

SIDRERÍA LOS ARCOS.

Puerto Payares, 2. Llugones
T. 985 264 897.
Fran, Estrada, Ramos del Valle.

PARRILLA KOBE.

Ctra. Oviedo-Santander, 45
T. 985 794 974.
Muñiz, Trabanco Selección.

LLAGAR CASA CORZO.

Ctra.Gral de Santander, 7
T. 985 792 010 / 600788219
Cualloto - Granda.

CRIVENCAR.

Pol. Águila del Nora, PC 2, NV
1. Cualloto - Granda
T. 985794215.
info@crivencar.com /www.
productosdeAsturies.com

SIDRA TORRE.

Ctra. Gnral.634 Km.4.
Granda
T.630 202 142

PULPERÍA ASTUR.

Pol. Águila del Nora,
Cualloto - Granda
T. 985 792 208.

PULPERÍA SIDRERÍA TERRA

MEIGA.
Carretera general 634, 3
T. 647 216 939.
Torre, Trabanco, Fran y Ramos
del Valle

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

Travesía Dr. Enrique Alvarez.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.

Avda del Muelle 20. bajo
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Amor de Dios, 2. Tapia de
Casariego.
T. 985 62 81 39.

LA FONTE.

Fernando Villamil, 8. Tapia de
Casariego
T. 984 84 4179
Solleiro, Trabanco

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

TINÉU**LLAGAR SIDRA LA**

LLARADA.
El Viso s/n.
T. 985 80 08 14.

UVIÉU**SIDRERÍA EL FERROVIARIO.**

Gascona, 5. T. 985 22 52 15.
Peñón y Selección Peñón.

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.



SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

Gascona, 7. T. 985204412.
Rotando varios palos.

EL RINCÓN DE GASCONA.

Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon

SIDRERÍA ASTURIES.

Gascona, 9. T. 985210707.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL MAYU.

Ildefonso Sánchez del Río, 7.
T. 985 28 86 62.
Sidra Menéndez.

Sidrería EL VALLE.

Manuel Pedregal, 6.
T. 985 22 99 52.
Sidra de Nava.

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985220 207.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, Zhytos.

SIDRERÍA MARCELINO.

Sta. Clara. T. 985 22 01 11.
Foncueva, Zapatero,
Vda. Corsino, Trabanco.

RESTAURANTE CASA DEL DAGO.

Los Prietos, 4 La Manjoja.
T. 615 952 699.

SIDRERÍA MIGUEL.

Manuel Cueto Guisasola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

L'Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

JUAN CARLOS SIDRERÍA.

Los Avellanos 2
T. 985 210 562.
Orizon

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

LA COMPUESTA.

Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.

José Echegaray, 2
T. 984 285 906.

LA QUINTA, SID.

RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
T. 985 285 1 27 - 620857799.
www.Sidreríalaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanin

SIDRERÍA NALÓN.

Campoamor 17
T. 985 212 016.

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA LA CACHOPERÍA

Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, Canal.

RESTAURANTE-PARRILLA

RIO DE LA PLATA.
Sabino Fdez. Campo, 9.
T. 985 111 343

Trabanco, normal y d'Escoyeta

ASADOR-PARRILLA LA

SANTINA
Sta Marina de Piedramuelle
T. 985 780 873

REST. SAN JUSTO.

El Cruce, 3 San Esteban de les
Cruces
T. 985 226 743
Fran, Cortina, Villacubera

SIDRERÍA LA FESORIA.

Avda. Torrelavega, 29.
T. 985 189 801.
Juanin y Roza

SIDRERÍA REST. EL BOSQUE.

Victor Chavarri 7
T. 985 219 995

SIDRERÍA LOS FRESNOS.

Río Dobra 18.
T. 985 116 084.
Menéndez y Trabanco.

ASADOR SIDRERÍA FANJUL

Pedro Miñor 4
T. 985 244 905

SIDRERÍA EL CAMPANU.

Jesús, 1.
T. 985 215193.

RESTAURANTE-PARRILLA

BUENOS AIRES.
Carretera del Naranco s/n.
T. 985 295 907.
Orizon y Novalín.

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.

Indalecio Prieto, 4.
T. 616 668 079.
Sidra Fran.

RESTAURANTE LA CABANA.

Gascona nº 19 bajo.
T. 984 085 637.

SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN.

Avda. de Torrelavega, 36.
T. 985 201 315/647 570 096.

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.

Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

LA PARRINA.

Marcos Peña Royo, 14.
T. 984 183 798.
Especialidad en callos caseros.

REST. COMPOSTELA.

Marcos Peña Royo, 25.
T. 985 252 377.
Sidra Crespo.

LA CUEVINA DE TEATINOS.

Puerto de Tarna, 17- bajo
T. 984181700.

SIDRERÍA-RESTAURANTE**LA MANZANA.**

Gascona, 20
T. 985 081919 / 636 147726.
Trabanco.

LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN

Arzobispo Guisasola, 24.
T. 985 212 411.

SIDRERÍA NUSAPAY

Puerto Pajares, 8.
T. 985 081 595.
Viuda de Corsino

SID. LA CASUCA DE SANTI.

Los Campos, 1 La Corredoria
T. 985 081 482
Menéndez, Val d'Ornón..

SIDRERÍA DONDE

RAMONIN.
La Corredoria 117
T. 984 282 455.
Menéndez, Val d'Ornón.

EL SUEÑO

Paseo de la Florida, 3.
T. 984 839 929.
Herminio.

SIDRERÍA ALBERTO.

La Lila, 25
T. 985 089 122.
Roza, Canal, Novalín.

LA FLOR DE GALICIA.

Avda. Del Cristo, 51
T. 985 252 697.
Peñón y Zythos.

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.

Padre Suárez 25
T. 985 200 192.
Vigón, Juanin y Fran.

LA CUEVINA.

San Mateo 1
T. 984 842 198.

MONTE NARANCO.

Menéndez Pelayo 10
T. 985 110 977.

EL REGUERANU. SID. REST.

Santumederu 49 Llatores
T. 984 043 048.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA FERRERÍA

Calle Llaviada, 10 La
Corredoria .
T. 984 083 834
Conceyu, Menéndez, Val
d'Ornón.

RESTAURANTE EL CORDIAL

El Cordial. El Caleyú
T. 985 796 040

SIDRERÍA EL GATO NEGRO

Mon 5. Pza Trascorrales 17
T. 984 087 511
Quelo, Trabanco, Coro

LLAGAR EL PELEGRÍN

Luis Braile 9
T. 984 083 669
Canal, Trabanco

SIDRERÍA GRAN VÍA

Av. Galicia 3
T. 985 239 901
Villacubera, Juanin, Viuda de
Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA CASTIL

Vázquez de Mella 68
T. 984 085 273
Menéndez, Val d'Ornón.

BAR ROBERTO

Gaspar García Laviana 1
T. 985 219 785
Sidra Fran y Trabanco.

TABIERNA L'ARFUEYU

Gaspar García Laviana 1
T. 984 189 804
Menéndez, Vda Angelón.

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

SIDRERÍA CALDERÓN

Avda. del Cristo, 43
T. 985 241 464.

SIDRERÍA BEBARES

Bermudez de Castro, 8
T. 984 207 267.
Sidra Quelo

SIDRERÍA PORCÓN

Catedrático Rodrigo Uría, 3
T. 985 237 068

Trubia**SIDRERÍA EL BOSQUE.**

El Bosque, 12.
T. 984 282 464.

Camín Real de la Sidra**SIDRERÍA EL CALDERU.**

Pepín Rodríguez, 2 . Cualloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanin, Llanaeza.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA CASA FAUSTO.

Camín Real 101. Cualloto
T. 985 793 533

LA NUEVA BARRIKA.

Camín Real 26. Cualloto
T. 984 085 686.

VAL de SAN VICENTE**LA ASTURIANA.**

Unquera
T. 942 717 038
Sidra Cortina

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

Los Caleros 5
33700 L.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco,
Trabanco Selección, Escalada

VILLAVICIOSA**CASA MILAGROS.**

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

Maliayo, 5. T. Tel. 985 892251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal,
33. T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 607 331 808.

SIDRA EL GOBERNADOR.

El Gobernador s/n..
T. 985 892 616 /655 568398.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

SIDRERÍA EL BENDITU.

Plaza l' Ayuntamientu 29.
T. 985 890 293.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

Manuel Cortina, 1.
T. 985 890 031.
Trabanco y Trabando
d'Escoyeta.

SIDRA CORTINA.

San Xuan, 44. Amandi.T.
985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

SIDRA FRUTOS.

Barriu Friuz ,28. Quintueles.
T. 985 89 48 26.

LLAGAR CASTAÑÓN.

Santa Ana, 34. 33314 Quintes.
T. 985 89 45 76.

SIDRERÍA LA ESPUELA.

Eloísa Fernández, 6
T. 985 89 14 06
Menú, Cachopo, Pulpo con
patatines.

SIDRERÍA LA BALLERA.

General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa.

SIDRERÍA RTE.

MARISQUERÍA EL
CONGRESO DE BENJAMÍN
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

SIDRERÍA EL PARQUE

Cervantes 11
T. 984 493 946

SIDRERÍA CAMPOMANES

General Campomanes, 1
T. 984 198 840
Sidra JR.

SIDRERÍA EL ROXU

Cervantes 2
T. 985 890 023



LA CAPILLINA DE LA TORRE.
Carmen 19, baxu.
T. 608 49 02 17
capillinadelatorre@hotmail.com

RESTAURANTE EL MORENO.
Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El Gaitero, Valverán.

SIDRERÍA CHIGRE LA TORTUGA.
Tazones.
T. 985 897 168.

RESTAURANTE LA VITORIA.
Cta N 632 KM 34 Bárcana-Seloriu.
T. 654 858 457
Trabanco y Cabueñes.

SIDRA CORO MANUEL PERUYERA.
Carretera de Fuentes, 16
T. 985 890 468/699 316 784

SIDRA EL TRAVIESU.
Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA LOS GEMELOS.
Barriu Cimavilla 82
T. 985 894 731 /606384 044.

SIDRA VALLINA.
Fonfría 33. Piñón.
T. 985 894 052 / 606413200.

SIDRERÍA LA TIERRINA.
Victor García de la Concha, 14
T. 984 2927 61

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.
Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GALERNA.
Avda. Galicia, 82 - El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección, Rocés.

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T.
985136969.

SIDRA JR.
Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes.

SIDRA CONTRUECES.
Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97.

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camín de Caldone, 581.
Serantes-Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.
Ctra Caldone 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
www.casayoli.es

EL MESÓN DE AURELIO
Pintor Manuel Medina 18.
T. 985 08 28 00.
Sidra Menendez, Val D'Ornon,
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

EL SOBRIAGU.
Sidrería. Parrilla. Restaurán
Leoncio Suárez 60
T. 984 29 80 63

SIDRERÍA CASA CESAR.
Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

SIDRERÍA SPORTING.
Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985369238.
Sidra Trabanco.

PARRILLA ANTONIO I.
Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA CASA CORUJO.
Carretera del Obispo, 75.
T. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.
COVADONGA 8.
T. 985 172 640..

LLAGAR SIDRERÍA RESTAURANTE CANDASU.
Sierra del Sueve, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

LA CHALANA.
San José 31. Esquina Av. El Llano.
T. 985 16 48 27.
Trabanco.

SIDRERÍA MAYADOR.
Río Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL LLAR.
Ctra. CARbonesra 1, bxzo izda.
T. 985 388 779.
Viuda de Palacios.

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

CHIGRE ASTURIANU CASA JUSTO.
Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Zapatero, Trabanco, Foncueva.

SIDRERÍA URÍA.
Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco

SIDRERÍA CASA TONI.
Carlos Marx, 18.
T. 985 34 32 83.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA JOSÉ.
Zaragoza, s/n.
T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

LLAGAR EL MANCU
Camín de la Eria 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA CASA FEDE.
Acacia, 5.
T. 985 34 40 07.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 984 198 418
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA CABRANES.
Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL RESTALLU.
Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.
Sidra Peñón y Peñón selección.

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.
JR

SIDRERÍA REST. CELORIO.
Domingo Juliana, 6.
T. 984293447.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

ARROCELA EL RINCÓN DE LA GUIA.
Avda. del Jardin Botanico, 130.
T. 984 194 902.

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA LES RUEDES.
Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.
Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA CASA CARMEN.
Manso 26.
T. 985 334 415.
Piñera, Acebal.



SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

SIDRERÍA TROPICAL.
Avda. Rufo Rendueles, 3
T. 685 827 159.
Castañón, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS COLLACIOS.
Sierra del Sueve, 19.
T. 984 841 303.
Rotando palos.

EL MALLU.
La Pola Sieru, 12.
T. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T.
985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.
Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla. T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.

SIDRA CABUEÑES.
Camín del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22./669860598.

XERA Parrilla Merendero
ANTIGUA "LA FONTAINE" NUEVA GERENCIA
MENÚ DIARIO Y ESPECIAL LOS FINES DE SEMANA
TODOS LOS FINES DE SEMANA: CORDERO A LA ESTACA
Camín de Cabueñes, 1185 ☎ 984 29 87 20 - CABUEÑES - GIJÓN

La Caballa BAR-PARRILLA-MERENDERO
MENÚ ESPECIAL SÁBADOS Y DOMINGOS
COMIDAS DE EMPRESA, BOFAS, COMUNIONES Y BANQUETES
Camín de la Riera, 587 a 600 metros de la entrada
Teléfono: 985 33 79 30
LA PROVIDENCIA 33203 GIJÓN

MUÑO PARRILLA
Juan Carlos I, 42
TIF: 985 31 72 16
Feijóo, 33
TIF: 985 33 60 60
GIJÓN
tagolpeya@hotmail.es

Victor - Miky Sidrería COTO CRISTINA
C/ Manuel Junquera 31
Teléfono: 985 33 30 81
33204 GIJÓN

Sidrería Mayador
Papas con bogno, Chuletón, Pollo con vendra, Comidas por encargo.
C/ Río Nalón 10 - Tel.: 984 39 65 14

Sidrería-Parrilla Casa Pazos
Especialidad en bacalao a la portuguesa y pixín amariscado
C/ Puerto Rico, 23 - bajo
33213 Xixón
Tel.: 984 391 532 / 677 079 895

BODEGAS ANCHÓN.
Manuel Junquera 30.
T. 985 3671 67/985 0972 80
Canal, El Santu, Acebal, El Carrasco

PARRILLA MUÑO.
Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y. P. La flor de los Navaleones

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA
Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñon

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA.
Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, Canal y. El Santu

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzalez 52
T. 985 38 07 36
Trabanco, Contrueces

SIDRERÍA BALMES
Balmes 5
T. 985373047
Castañón, Val d'Boides y Trabanco.

SIDRERÍA CELORIO
Domingo Juliana 6
T. 985 31 64 79
Menús diarios
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta y Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.
Sidrería Merendero.
Ctra Piñón, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.lalacenagijon.com

SID. PARRILLA VILLA LUCÍA
Leoncio Suárez 13.Esquina
Mª Josefa
T. 985 09 57 73
Menéndez y Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.
Avd. La Argentina,99
T. 985 325 751
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL MANDILÓN.
Avd. La Argentina,101
T. 984190231 - 647391548.
Sidra Cabueñes.

SIDRERIA CANTELI.
Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.
Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga. Tamos en Facebook.

SIDRERIA EL PANERU.
Alejandro Farnesio,3.
T. 985 320 505.
Menendez y Val D'Ornón.

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.
Cienfuegos, 32.
T. 984 492 197.
Menendez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA LA CUÉTARA.
Caveda, 7
T. 984 047 201
Menedez y J.R.

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.
Roncal,8.
T. 984197422.

SIDRERÍA CUBA.
Cuba,15.
T. 675 862 761.
Menendez y Val D'Ornón.

ALACANT

REST. PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.
Alzamora,21. Alcoi.
T. 966 540 263.
Sidra Menendez.

SIDRERÍA TRASGU.
Cta del Puerto,2
T.6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

TIERRINA NOBLE
Distribuidor exclusivo de Sidra Menéndez.
Productos de Asturias (embutidos, quesos, fabada, conservas etc)
Polígono Industrial; Carretera de la Redona s/n
Guardamar del Segura, Alicante.
T. 608511513



CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona (Barcelona)
T. 933999507-660032320
especialidad de la casa: Paté de Cabracho y Fabadas.
Sidra Viuda de Angelón.



GALICIA

HOTEL EO***
Amador Fernández nº 5
Ribadeo-Lugo
T. 982 128 150/751
www.hotelEO.es
hotelEO@hotelEO.es

EUSKAL HERRIA

URBITARTE SAGARDEGIA
Ergoia Auzoa Ataun 20211
Guipuzkoa
T. 943 180 119
Urbitarre, Sagarte, Label.

MADRID

ROCA LA PLAYA.
Avd. Cardenal Herrera Oria, 260.
T. 917 398 503/677 738 513.
Cocina asturiana.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS.
Argmosa 4
T. 915 272 763
Sidra J.R.

LA CHALANA.
San Leonardo 14. Pza España.
T. 915517683 / 915411046.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL LLAGAR.
Pza de la Villa de Canillejas,62.
T. 915 50 25 25.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.
Menorca 35
915 745 761
Sidra Cortina.

SIDRERÍA A CAÑADA.
Alonso del Barco 4
T. 914 670 325
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA LA CEBADA.
Pza. de la Cebada, 12
T.911 735 459-626 586 867
Sidra Menéndez y Trabanco

SIDRERÍA XARÉU.
Avda de Barranquilla, 17
T. 913824609
Sidra Cortina.

RESTAURANTE OVIEDO.
Paseo de Yserías, 45
T. 914 747 380

SIDRERÍA LA SANTINA
Ctra Las Rozas -El Escorial Km 15,500
T. 918 580 244.

SIDRERÍA CASA PORTAL
Doctor Castelo, 26
T. 91 574 20 26.

REST. SIDRERÍA COUZAPIN
Menorca, 33
T. 91 400 93 55.
Sidra Cortina

RESTAURANTE FERREIRO
Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

ASADOR EL MOLINÓN
Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

EL RINCÓN ASTURIANO
Delicias 26
T. 915 308 968
Trabanco d'Escoyeta



RESTAURANTE FERREIRO
Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

SID. CASA DE ASTURIAS
Argmosa 5
T. 915 272 763
Sidra Cortina



SIDRERÍA LA TROPICAL -
Santa Rosalía, 13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y
Trabanco d'Escoyeta.

CHEF FIDEL.
Padilla 12
T. 984 396 714
Menéndez, Val D'Ornón.

**SIDRERÍA LA NUEVA
CALEYA**
Arroyo, 6
T. 984 491 256.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

CASA TÍRATE AL MATU
Av. d'El Cerillero, 13. Xove
T. 985 322 521.
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Cortina, Peñón, Villacubera.

EL LLAGAR DE BEGOÑA.
San Bernardo, 81
T. 985 176 241

SIDRERÍA LA PAMPANA.
Alfonso Camín 31.
T. 985 15 54 83.

**TORREMAR. Restaurante
Parrilla Marisquería**
Ezcurdía, 120.
T. 985 330 173.
Acebal.

SIDRERÍA EL SECAÑO.
Honduras, 37. La Calzada
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

**SIDRERÍA LA CASONA DE
JOVELLANOS.**
Plazuela de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

LAS CEREZAS GASTRO BAR.
La Pola Sieru, 5. Xixón.
T. 606 164 732.
Menéndez y Val d'Ornón.

**CASA PAZOS. Sidrería
Parrilla.**
Puerto Rico, 23.
T. 984 391 532 / 677079895.
Riestra, Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA CABAÑA.
Cirujeda, 18
T. 984 846 150
Piñera

**SIDRERÍA PARRILLA
RAMÓN.**
Manuel Junquera, 15.
T. 985 369 542.

SIDRERÍA EL REQUEXU.
Avda. de La Costa, 30
T. 984 395 520
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL LLABIEGU.
Ribagorza, 14 (esquina
Roncal).
T. 984 396 978.
Menéndez, Peñón, Juanín.

SIDRERÍA TONY.
Avd. Republica Argentina, 7.
T. 985 326 235.
J.R., Trabanco Selección.

SIDRERÍA HIMALAYA.
Espinoso, 2. El Cerillero.
T. 984 190 090.

SIDRERÍA PASCUAL.
Nuñez de Balboa, 18.
El Cerillero.
T. 985 323 442.

SIDRERÍA RIOASTUR.
Ríu d'Oro 3.
T. 985 148 617.

SIDRERÍA COTO CRISTINA.
Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Ríu d'Oru, 6. El Llano.
T. 984 190 435.

PARRILLA MUÑO.
Avd. Juan Carlos I, 42
T. 985 317 216
La Golpeya y La Flor de los
Navalones.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.
Cta Piles-L'Infanzón, 5335.
Cabueñes
T. 985364120.

SIDRERÍA XÍRIGA.
Mariano Pola, 59
T. 984 197 572
Castañón, Val de Boides

CASA ROBER.
Rosario, 14.
T. 984 198 627.
Trabanco.

LA SIERRA DE OSMUNDO.
Ctra. Carbonera, 50.
T. 984 492 539.

VALDORTA.
Desfiladero de la Hermida, 8.
T. 984 841 496.
Sidra Riestra.

SIDRERÍA MIRAVALLS.
La Playa, 6.
T. 984199007.
Menéndez y Val d'Ornón

CASA FINITO.
Miguel Servet, 17.
T. 984197520 / 646087260.
Viuda de Corsino.

SIDRERÍA LA TONADA.
Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRA NORNIELLA.
Camín de Lleorio. Samartín de
Güercas.
T. 985 137 085

SIDRERÍA AVENIDA.
Avd. del Llano, 50.
T. 984 492 150

LA SIDRERÍA DEVIESQUES.
Corin Tellado, 12
T. 984 184 430
Trabanco normal y d'Escoyeta

PARRILLA VERDEMAR.
Alto de La Providencia, 2824.
T. 984 102 123. Cabueñes.

SIDRERÍA PEÓN
Saavedra 42
T. 662 573 631
Sidra Menéndez, Trabanco y
Trabanco d'Escoyeta.

MERENDERO LA CABAÑA.
Camín de L'Infanzón a la Playa
de La Ñora, 587
T. 985 337 930/687 481 767

SIDRERÍA EL PARQUE.
Emilio Tuya, 54.
T. 985 332 028.
Acebal y Contrueces.

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.
Avd. Argentina, 93.
T. 675 965 172
Menedez y Val d'Ornón

SIDRERÍA LA PAZ.
Daniel Cerra, 10.
T. 645 361 898
Menedez y Val d'Ornón

SID. REST. EL ANDARIEGU.
Magnus Blistak, 51.
T. 985 343 572
El Piloñu, Coro, Vda Angelón

SIDRA ROCES.
Carretera del Obispo s/n
T. 985 388 601.

BAR MEREND. EL HORRO
La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

EL RINCONÍN DE DEVA
Camín de Rionda, 76. Barriu
de Zarracina. Deva
T. 985 365 677 - 678 785254

RESTAURANTE LA HUERTA.
Camín de la Frontera, 337.
T. 984 099 595.
Cabueñes.

SIDRERÍA CASA COLÁS.
Noreña 1.
T. 615 818 330.
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

**MERENDERO PARRILLA LA
XERA.**
Camín de Cabueñes, 1185
T. 984 298 720-661 801 657.

SIDRERÍA LA VOLANTA.
Teodoro Cuesta 1
T. 984 842847 / 625762 969

SIDRERÍA LOS ARRUDOS.
Desfiladero de los Arrudos, 10
T. 985 099 593
Orizón, Novalín, Trabanco y
Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA ESPUMA.
Andalucía 15
T. 984 398 621
Orizón, Novalín, Trabanco y
Trabanco d'Escoyeta.

PARRILLA EL CHARRÚA.
Bélgica, 1- Pumarín
T. 985 380 014
Cocina típica uruguaya..

LA POSADA BLANCA
Cta del Infanzón a La
Providencia, 3393.
T. 985 374 224.
Viuda de Corsino.

SIDRERÍA LA PIANA
Llastres 10
T. 984 189 655.
Sidra Menéndez

SIDRERÍA LA TARTERA.
Hermanos Felgueroso, 68.
T. 984 284 005.
Menéndez y Val d'Ornón.
Facebook y Twitter.

**MERENDERU EL CAMÍN DEL
AGUA**
Camín de La Vallina, 10-3
Carceo. Santuriu
T. 985 338 157.

SIDRERÍA ABRIL
Puerto Ventana 26
T. 985 384 517.
Vallina, Acebal, Vda Angelón

**SIDRERÍA REST LA
PUMARADA**
Juan Alvargonzález 41
T. 985 151 962.
Trabanco, Peñón, Contrueces,
Canal, Frutos.

**SID. EL CORREDOR DE
ESTRADA**
Valencia 6
T. 984 290 809.
Acebal, Menéndez.

SID. MESÓN LUCERNA
Alonso Quintanilla, 10
T. 985314924
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

SID. EL NUEVO EDÉN
Colón 1
T. 984 290 165.
Coro, Menéndez, Llosa
Serantes.

SIDRERÍA EL TEXU
Santa Doradía, 9
T. 984 100 739.
Casrañón.

SIDRERÍA MARI
Felipe II, 6
T. 658936039.
Peñón y Trabanco. Normal y
d'Escoyeta.

**SIDRERÍA PULPERÍA EL
GALLEGO**
Cuba 14
T. 654 600 552.

MESÓN SIDRERÍA AURELIO.
Pintor Manuel Medina, 18
T. 985 082 800.

MESÓN SIDRERÍA AURELIO.
Pintor Manuel Medina, 18
T. 985 082 800.

SIDRERÍA FERREIRO 1978.
Camín del Rubín 1.
T. 985 082 800.
Sidra Menéndez y Peñón.

SIDRERÍA EL LLABIEGU.
Ribagorza, 14- Esquina
Roncal.
Canal, El Santu.

**SIDRERÍA REST. LA
MANZANUCA.**
Plaza Compostela, 6.
T. 984 197 847.
J. Tomás y Trabanco.

SIDRA BERNUECES.
Camín La Nisal, 1004.
Castiello Bernueces
T. 985 131 188-629260 301.

BAR SIDRERÍA SAVAY.
Colón 11.
T. 984 492 840.
Trabanco.

**RESTAURANTE MERENDERO
LA CASINA.**
Avda. Del Jardín Botánico,
895.
T. 985 372 680.
Menéndez y Val d'Ornón..

**RESTAURANTE SIDRERÍA
PARRILLA EL CARBAYU.**
Camín d'El Carbayu, 78.
T. 985 137 907-652 661 563.

SIDRERÍA EL CARRU.
Santa Rosalía 14.
T. 985991855.

**SIDRERÍA LA MANZANA
REAL.**
Llaranes 10.
T. 985 145 250 / 677 709
221
Trabanco normal y d'Escoyeta

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERO con años de experiencia, que sepa bien echar sidra, atender comedor y barra, se precisa para trabajar. Importante buena presencia. Tel. 626558253 y 685338307

UFIERTA

CAMARERA. Soy chica de Uviéu de 33 años y me encanta la hostelería. Llevo trabajados 12 años. Sirvo mesas, manejo bandeja, escanciadora de sidra y muy poco en cocina. Busco trabajo de camarera en Uviéu. Tel. 674581821.

CAMARERO de 29 años, con 10 años de experiencia en hostelería, busca empleo. Escanciado de sidra, manejo de bandeja, barra y comedor. Gran capacidad de aprendizaje y de adaptación. Disponibilidad inmediata. Tel. 638787490 Email: eloyoviedo85@hotmail.com

CAMARERO echador de sidra, buena presencia, . Tel. 699936396



LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



VAL D BOIDES

SIDRA DE
ASTURIAS

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



Bº Los Pisones nº 90 - Ctra. San Miguel de Arroes, 33314 Quintueles (Villaviciosa) Asturias

Tel: +34 985 89 45 76 Fax: +34 985 89 49 34



Feliz Navidad



Estas Fiestas comparte
ilusiones y sentimientos,
obsequia recuerdos y
emociones, regala...
latiendadelasidra.com

Te ayudamos a
cumplir tus sueños



Representaciones y Exclusivas
Fonseca

representacionesfonseca.com