Arrancan las Jornadas del chuletón y el bacalao en el restaurante La Bolera de Colomera

Del 3 al 6 de abril se podrá disfrutar en el establecimiento hostelero un fantástico menú elaborado de la mano Maríano García Poyuelo, la cárnica asturiana Trasacar, la bodega Fontedei y el aceite Dehesa Bucor

sábado 29 de marzo 2025



El restaurante La Bolera de Colomera y la empresa cámica asturiana Trasacar se dan la mano para impulsar las Jornadas del chuletón y el bacalao, que se celebrarán del 3 al 6 de abril en el establecimiento hostelero, **con la colaboración del Ayuntamiento de Colomera, la bodega Fontedei y el aceite Dehesa Bucor.**

Se trata de unas jornadas que buscan poner en valor dos productos como el chuletón y el bacalao, servidos por la empresa cárnica asturiana Trasacar, con más de tres décadas de historia distribuyendo la mejor carne de vacuno mayor en todo el territorio nacional. Estos dos productos serán los protagonistas de un menú diseñado ex profeso para la ocasión y que contará con el asesoramiento del Campeón de España de Parrilla en San Sebastian Gastronomika en noviembre de 2023, Mariano García Poyuelo. El broche de oro lo pondrán los fantásticos vinos de Bodega Fontedei y los fabulosos aceites de Dehesa Bucor, conformando un plan único.

El menú, que tiene un coste de 45 euros, consta de:

Aceite virgen extra cosecha Millesime Dehesa Bucor

Cecina de vacuno mayor selección Trasacar

Bacalao Trasacar al pi pil

Chuleton de frisona Trasacar con 30 días de maduración acompañado de pimientos del piquillo confitados y papas fritas.

Torrija

Vino Prado Negro Crianza Bodega Fontedei

Cerveza de bodega Estrella Galicia

Café y chupito

De esta forma, el restaurante La Bolera y Trasacar se alían para impulsar unas jornadas que refrendan la apuesta de ambos por el mejor producto. «Es una oportunidad única de dar a conocer nuestros productos más insignes, desde el chuletón de vacuno mayor centroeuropeo a nuestro bacalao Gadhus Morua islandés o la cecina«, remarcó Javier Trabadelo, codirector gerente de Trasacar. «Trabajar con materia prima de esta calidad es un auténtico placer y una garantía de éxito», explicó Mariano García Poyuelo. Con esta iniciativa, Colomera y el restaurante la Bolera buscan consolidarse como referentes en el ámbito gastronómico, promoviendo la cultura de la carne de calidad y la cecina a la brasa, de la mano de grandes expertos como Trasacar y Mariano García Poyuelo.

© 2022 Ayuntamiento de Colomera