

## Nota de prensa

### Menús de San Agustín, diez platos de temporada para saborear estas fiestas

En un verano tan diferente, sin apenas celebraciones, la Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca (UCAYC), con la colaboración del ayuntamiento de Avilés y la Cámara de Comercio, recupera unas jornadas gastronómicas que se celebraron hace 25 años. En aquel momento se denominaron "Las Cenas de San Agustín", y permitía disfrutar de menús cerrados con platos de la época desde el domingo anterior a la fiesta local hasta el miércoles.

Pues este año esos mismos platos se podrán degustar de nuevo en trece restaurantes de la ciudad desde el domingo 23 hasta el miércoles 26 incluidos. Cada uno de ellos ha preparado un menú que debe incluir uno de los diez platos que se han elegido para la ocasión. Todos ellos, exceptuando la incorporación del popular cachopo que no tenía protagonismo en aquella época, son platos que se han recuperado de aquellas cenas de San Agustín.

En esta ocasión se podrán degustar desde la merluza a la avilesina, la caldereta San Agustín, tacos de bonito al ajillo y pipirrana o rollo de bonito, bocartes con jamón, hasta lechazo, entrecot de ternera asturiana, Chuletón de vaca vieja, callos con patatinas fritas o el cachopo con queso La Peral.

Desde el próximo domingo 23 y hasta el miércoles 26 se podrán degustar los deliciosos menús de San Agustín, en algunos establecimientos a mediodía (El Círculo y La Quinta Araña de Sabugo), en otros por la noche (Casa Marisa y El Pañol), y en la mayoría para comidas y cenas (Casa Tataguyo, L'Alfarería, Los Sauces, Nuevo Paxaru Pintu, Punto de Encuentro-La Madreña, Sal de Vinos, Sidrería La Real, Sidrería Montera-Casa Güela y Sidrería Yumay). Será un magnífico broche a los pequeños conciertos y reuniones entorno a las fiestas de San Agustín que habrá por la ciudad. Ofrecerán un menú compuesto por una o varias entradas, un plato principal, postre y bebida, con precios que oscilan en su mayoría entre los 15 y los 30 euros. Los principales protagonistas de estos menús serán los diez platos de temporada en múltiples versiones.

Avilesinos y visitantes podrán disfrutar de estas delicias gastronómicas que permiten recuperar unas jornadas históricas. Los establecimientos participantes, los menús y el precio de los mismos se pueden consultar en la página web [www.ucayc.es](http://www.ucayc.es). Y sobre todo, es recomendable reservar cuanto antes, que no olvidemos que Avilés, aunque sea de forma diferente, está en fiestas y tendrá una ocupación importante. Pero sobre todo, fomentamos hacerlo con responsabilidad, en grupos reducidos de menos de diez personas y cumpliendo las normas y medidas impulsadas por los establecimientos, que cumplen todas las medidas higiénico sanitarias necesarias en esta época y han incorporado protocolos para proteger nuestra salud.

**Avilés, 21 de agosto de 2020**