



PARADOR DE GIJÓN
Avenida Torcuato Fernández Miranda, 15
33203 Gijón
Tel.: 34 985 370 511
e-mail: gijon@parador.es
www.parador.es

PARADORES
MUESTRAS
GASTRONÓMICAS
DE LOS PRODUCTOS
DE ESPAÑA



BOTILLO Y ANDROLLA



PARADOR DE GIJÓN

DEL 3 DE FEBRERO AL 25 DE MARZO DE 2002

BOTILLO Y ANDROLLA

El termino “botillo” deriva del latín *botellus* o *botulus*, traducido por salchicha o morcilla.

En realidad se trata de las tripas gruesas porcinas en las que se embuten diversos tipos de carnes de cerdo con sus huesos, a diferencia de la Androlla en la que las carnes van deshuesadas.

El botillo es el manjar más sabroso y emblemático de la gastronomía berciana, extendido por tierras limítrofes Maragatas, Lacianiegas y Gallegas.

Los orígenes históricos del botillos con discutidos. Algunos historiadores afirman que su origen es de época romana, pasando luego al mundo medieval para convertirse en manjar de abades, obispos y reyes. Otros afirman, que fueron los monjes de Carracedo sus inventores. Cuenta la tradición que el primer botillo que se comía era el de Nochebuena, y que después se consumían los domingos o en las fiestas de los patronos de cada pueblo, siendo el ultimo del año el botillo del “Entroido” o Carnaval. Considerado “plato de fiestas”, no podía faltar en las celebraciones religiosas o en las bodas.

La falta de una literatura específicamente gastronómica en los pasados siglos, hace difícil documentar la existencia del botillo hasta el siglo XIX, cuando poetas y literatos bercianos, lo mencionan en sus obras, describiéndolo tal y como hoy llega a nuestras mesas.

¡Buen provecho!

MENÚ

Pimientos Asados del Bierzo

con Chosco de Tineo



El Botillo de Matanza

Botillo, Androlla, Chorizo, Repollo y Patatas



Pastel de Pera y Manzana

Reineta del Bierzo



Café ó Tisana Ecológica



Bodega

Agua Mineral

Tinto Vega Ibor 2007

Vino de la Tierra de Castilla

Licores

Precio del menú: 30,00 €

Los precios de los platos tienen el IVA incluido