



Plaza de España.
Ayuntamiento de Avilés

Calle
la Ferrería

Iglesia de los
Padres Franciscanos

Museo
de Avilés

Palacio de
Camposagrado

Mercado
Abastos

Iglesia vieja
de Sabugo

Calle
de Galiana

Plaza
del Carbayedo

Centro histórico y social de Avilés desde hace siglos. Confluencia de seis calles, perímetro soportado y asiento de tres edificios históricos del siglo XVI: el Ayuntamiento, el Palacio de Ferrera, y el Palacio de Llano-Ponte.

Social and historical centre of Avilés for centuries. Confluence of six streets, surrounded by arcades and base of three historic buildings from the 17th Century: the City Hall, the Ferrera Palace and the Llano-Ponte Palace.

Centre social et historique d'Avilés pendant les derniers siècles. Confluence de six voies, avec des arcades au périphérique, et siège de trois bâtiments historiques du XVIIe siècle, l'Hôtel de Ville, le Palais de Ferrera et le Palais de Llano-Ponte.

Es la calle con más vestigios del Avilés antiguo. Junto con las calles del Sol y de La Fruta formaban la urbe interior de la muralla medieval. Integramente soterrada, en su tramo están el Palacio de Valdecarzana, con fachada del siglo XIV, y la Iglesia de los Padres Franciscanos, del siglo XIV.

It is the street with the oldest vestiges of ancient Avilés. Along with El Sol and La Fruta Streets, they shape the urban layout inside the medieval walls. It has colonnades, and there are the Valdecarzana Palace, with a 14th century facade, and the Church of the Franciscan Fathers from the 12th Century.

C'est la rue avec les plus anciens vestiges d'Avilés. Avec les rues del Sol et de La Fruta, elle forme le réseau Urbain à l'intérieur des murs médiévaux. Avec des arcades tout au long, il y a le Palais de Valdecarzana (avec une façade du XIVe siècle) et l'Eglise de Pères Franciscains, du XIIe siècle.

Finalizada en el siglo XIII, su factura original es de estilo románico. Fue en origen la iglesia parroquial de la villa medieval. Anexa a un muro izquierdo está la Capilla Funeraria de Las Alas, del siglo XIV.

Completed in the 13th Century, the first work is Romanesque. It was originally the parish church of the medieval village. Attached to the left wall is the 14th Century Funeral Chapel of the Las Alas family.

Terminée au XIIIe siècle, l'origine est romane. Elle était à l'origine l'église paroissiale du village médiéval. Attachée à la paroi gauche est la Chapelle Funéraire de la famille de Las Alas, du XIVe siècle.

Paseo didáctico por la historia y evolución de la ciudad: sus orígenes y época medieval, la edad moderna con la ampliación burguesa y el desarrollo industrial. Es un complemento informativo para el paseo en vivo por el Casco Histórico.

Museum of Avilés. Didactic walk throughout the history and evolution of the city: its origins and Medieval Times, Modern Age with bourgeois expansion and the industrial development. It is an information complement to add in order to enjoy the tour through the historical centre.

Musée d'Avilés. Sentier didactique à travers l'histoire et l'évolution de la ville: ses origines et l'époque médiévale, l'âge moderne avec l'expansion bourgeoise et le développement industriel. C'est un complément informatif pour profiter de la balade à travers le Centre historique.

Finalizado en el siglo XVII, consta de dos fachadas muy diferentes: la norte (que antaño lindaba con la Ría), de porte sobria, y la fachada sur, que representa el exponente más significativo del barroco asturiano.

Finished in the 17th Century, it has two different facades, the North (which once bordered the estuary), in a sober style, and the South facade, the most significant exponent of baroque in Asturias.

Fait au XVIIe siècle, possède deux façades différentes, celle du nord (qui au passé bordait l'estuaire), en style sobre, et la façade sud, qui représente l'exposition le plus important du baroque asturien.

Situado en una plaza de mediados del siglo XIX, permite contemplar y adquirir los productos frescos de la región: pescados y mariscos del mar Cantábrico, carne de las razas asturianas, productos de la huerta, frutas, quesos, panes y embutidos.

The Food Market. It is located in a square that was built in the second half of the 19th century. This original architectural space allows people to contemplate and purchase regional fresh products such as fish and seafood of the Cantabrian Sea, Asturian meat, vegetables, fruit, cheese, bread and sausages.

Marché d'Abastos. Situé sur une place du milieu du XIXe siècle, vous pouvez y admirer et acheter des produits locaux frais: des poissons et des fruits de mer de la mer la plus proche, des viandes asturiennes, des produits du potager, des fruits, des fromages, du pain et de la charcuterie.

Templo parroquial del antiguo barrio marinero de Sabugo, iniciada en el siglo XIII y finalizada mucho tiempo después, reflejando los estilos románico y protogótico. En su fachada lateral se encuentra la "Mesa de los Mareantes", donde, en época medieval, se reunían los pescadores para planificar sus campañas de pesca.

Built in the 13th Century, the buildings have hardly been changed. The colonnades provided the artisans with shelter from rain and sun, while taking advantage of natural daylight for work. The warehouse and stables were on the ground floor of the buildings. People lived on the first floor and the garden was at the back.

Église paroissiale de l'ancien quartier des pêcheurs de Sabugo. Commencé au XIIIe siècle est terminée beaucoup plus tard, reflétant les styles romanes et pré-gothiques. Sur sa façade latérale est la "Table des Marchands", où, au Moyen Âge, les pêcheurs se réunissaient pour planifier leur saison de pêche.

Construida en el siglo XVII, sus edificios apenas han sufrido modificación. El soportal permite a los artesanos trabajar con luz en la calle protegidos de la lluvia o el sol. En la planta baja estaba el almacén y cuadras, la vivienda en el primer piso y detrás se encontraba la huerta.

Built in the 17th Century, the buildings are surrounded by restaurants "sidrerías" (typical Asturian cider bars), cafes, wine houses... providing the area with a lively atmosphere for everyone either daytime or at night. An example of the most popular traditional Asturian architecture, "The Horreo" (granary), can also be found in this park.

Parque público presidido por un Horreo, lugar donde se guardaban antiguamente los productos agrícolas, dispone de zonas verdes y juegos infantiles. En su entorno hay restaurantes, sidrerías, enotecas y bares de todos los ambientes.

Now a public park, the old cattle market is surrounded by restaurants "sidrerías" (typical Asturian cider bars), cafes, wine houses... providing the area with a lively atmosphere for everyone either daytime or at night. An example of the most popular traditional Asturian architecture, "The Horreo" (granary), can also be found in this park.

Parc public où vous pouvez voir un exemple d'architecture ethnographique, "El Horreo", autrefois ici ont été stockés les produits agricoles pour leur conservation. Vous pouvez trouver des espaces verts et des balançoires pour les enfants. Dans son environnement il y a des restaurants, des sidrerías, des bars à vin de tout genre.

AVILÉS



AVILÉS

10

11

12

Parque
de Ferrera

Calle
de Rivero

Teatro
Palacio Valdés

Pulmón verde de la ciudad con 81.000 m² de extensión, lindante con el casco histórico. Combinando praderas de estilo inglés, arbolado con ejemplares centenarios y el coqueto Jardín Francés de evocación palaciega.

The largest green extension of the city with 81,000 m², closed to the Old Town. This English style park combines the ancient trees woodland with a cosy French Garden of palace evocation.

Poumon vert de la ville avec 81.000 m², attenant à la vieille ville. De style anglais, combine des prairies, de arbres centenaires, et le Jardin Français, d'évocation classique.

Sus viviendas con soportal y fuente circular datan del siglo XVII. Es tramo del Camino de Santiago que atravesaba la ciudad. Acoge la capilla del Cristo y de San Pedro y el Palacio de Llano Ponte.

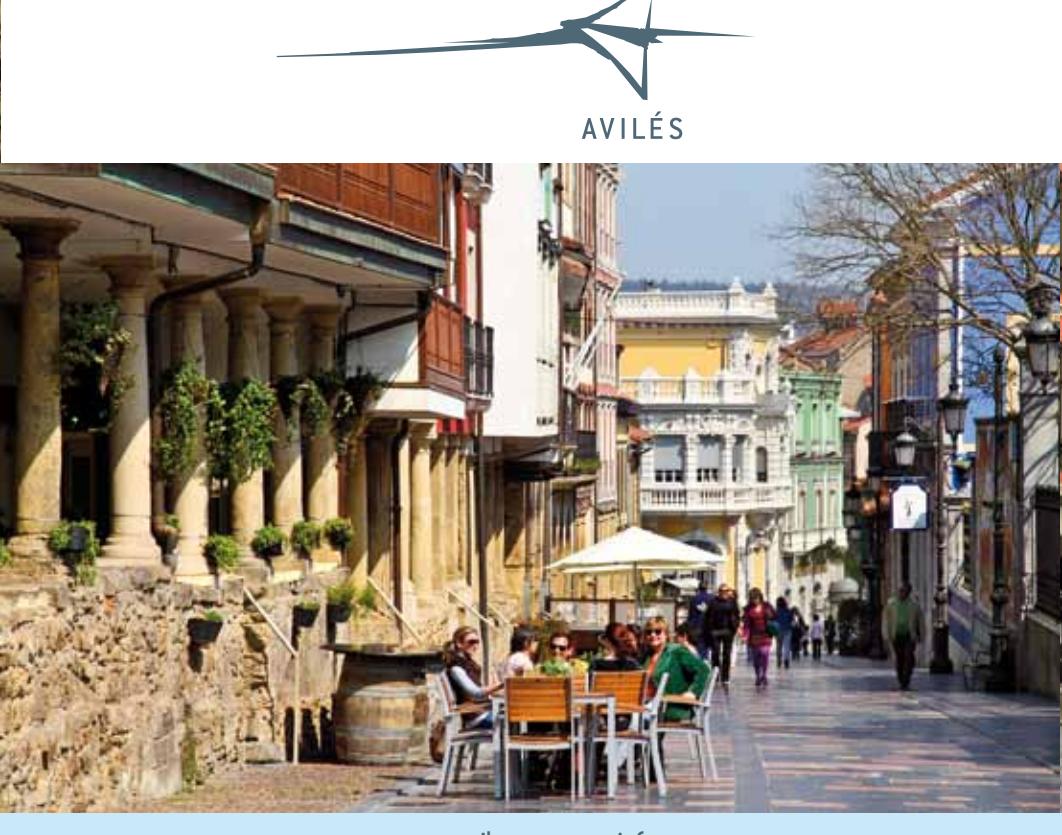
Its houses with colonnades and the circular fountain were built in the 17th Century. Santiago's Way goes along this street where the Chapel of Christ and St. Peter and Llano-Ponte Palace can be found.

Leurs maisons avec véranda et fontaine circulaire, datent du XVIIe siècle. Elle fait partie du Chemin Saint Jacques à travers la ville. Elle abrite la chapelle du Christ et de Saint-Pierre et le Palais de Llano-Ponte.

Inaugurado en 1920, su interior tiene una estructura de teatro a la "italiana", con planta de herradura y varios pisos de palcos. Con capacidad para 750 personas, ofrece programación estable de teatro, danza y ópera.

Opened in 1920, it has the structure of an Italian-like coliseum in the inside, a horseshoe-shaped main room with several elevated floors of box seats and galleries. It holds some 750 and offers a set programme of theatre, dance and opera.

Inauguré en 1920, son intérieur dispose d'une structure de théâtre à l'italienne avec une plante de fer à cheval et plusieurs étages avec des balcons. Avec une capacité maximale de 750 personnes. Le Palacio Valdés offre un vaste programme régulier de théâtre, de danse et d'opéra.



www.avilescomarca.info

OLD TOWN | CENTRE HISTORIQUE DE LA VILLE

CASCO HISTÓRICO



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY / LA GASTRONOMIE



Pescados y mariscos del mar Cantábrico, carne de la huerta y repostería artesanal son la base de la gastronomía local, para degustar en las sidrerías tradicionales, restaurantes o bares de tapas.

Fish & shellfish from Cantabrian Sea, meat, vegetables and cakes & pastries; are the pillars of our gastronomy and can be tasted in the traditional cider bars, restaurants and tapas bars.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.

Les produits de la mer Cantabrique (poissons et fruits de mer), la viande de la région, les produits de la plaine, et la pâtisserie artisanale, sont le principal charme de la gastronomie locale à déguster dans les sidrerías traditionnelles, les restaurants et les bars à tapas.



D.L.: AS - 1119 - 2013