



Para compartir

Jamón Joselito	25,00€
Bocadillos crujientes de quesos asturianos	9,00€
Croquetas del compango de la fabada	20,40€
Croquetas de jamón Joselito	20,40€

Entrantes

Plato de aperitivos de la casa (pensado para ser tomado de forma individual)	17,50€
Salpicón de bugre (bogavante del Cantábrico) con vinagreta de Geles	65,00€
Anchoa Selección CG (ud.)	4,60€

Platos de cuchara de ayer y de hoy

Cocochas y tacos de merluza confitados con su pilpil	42,00€
Fabes con almejas	27,50€
Callos asturianos	19,90€
Fabada de Prendes	22,50€

Pescados

Consulte en nuestros platos fuera de carta.

Carnes

Presa de cerdo ibérico Joselito, sopa de ajo cremosa y setas a la llama	29,00€
Cochinillo confitado y rustido	38,00€
Pitu de caleya al estilo tradicional	38,00€
Corte de solomillo de ternera asturiana	34,00€

Postres

Crema de arroz con leche requemada de Prendes	11,00€
Torrija de pan caramelizada	9,90€
Chocolate	9,90€
Helado de avellana	9,90€
Postre de temporada	9,90€

Consulte nuestra oferta de comida para llevar por encargo o para enviar a toda España. Casa Gerardo protege a sus clientes y su personal con tecnología **ActivePure**, probada contra virus en aire y superficies.



Todos los precios son con el IVA incluido



Menú ¿A qué jugamos?

La mejor manera de conocer nuestra cocina de **ayer, hoy y mañana.**

En la que manda el **producto** y el protagonismo siempre está dentro del plato.

Cada día servimos en este menú lo mejor que nos da huerta, mar y tierra. Es una selección de unas **15** elaboraciones de distintos tamaños compuesta por **3** snacks, **9** degustaciones y **3** postres.

pvp 150€

Menú Degustación

Acercamiento a nuestra cocina con en un menú compuesto por **10** elaboraciones de distintos tamaños compuesto por **3** Snacks, **5** degustaciones y **2** Postres.

pvp 90€

Puede añadir al menú los siguientes platos en formato individual:

Ostra a su elección	8,25€
Salpicón de bogavante	38€
Bogavante frito	50€

En ambos menús incluimos nuestros dos platos más emblemáticos, fabada y crema de arroz con leche requemada.

Menú FoCo

*Restaurantes de **Fomento** de la Cocina Asturiana*

Croquetas
Crema de nécoras
Pescado
Fabada de Prendes
Crema de arroz con leche de Prendes

pvp 60€

Bebidas recomendadas para el menú FoCo

Viñedos de Altura 2018 23€

Champagne Pommery Apanage 50€

Maridajes

Maridaje 50€

Maridaje plus 100€

La hora límite para servir los menús serán las 15:00 y las 22:00 horas
Los menús por su configuración y para respetar los tiempos de servicio se han de tomar para la mesa completa.

Todos los precios son con el IVA incluido