



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

| | |
|---|--------|
| 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€ |

Precio mínimo infantil 25€

Consulte nuestra oferta de comida para llevar por encargo o para enviar a toda España.



COCINA
DE PAISAJE



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 **20** elaboraciones de distintos tamaños compuesta por snacks, degustaciones y postres.

pvp 150€

Menú Degustación

Acercamiento a nuestra cocina con en un menú compuesto por **15** elaboraciones de distintos tamaños compuesto por snacks, degustaciones y postres.

pvp 100€

Puede añadir al menú los siguientes platos en formato individual:

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Ostra a su elección | |
| Salpicón de bogavante del Cantábrico | 38€ |
| Bogavante del Cantábrico 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*

Dos entrantes clásicos, Pescado, Fabada de Prendes y Crema de arroz con leche

pvp 66€

Bebidas recomendadas para el menú FoCo

Viñedos de Altura 2018 23€

Numanthia 56€

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.

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