



Para compartir

Jamón Joselito	25,00€
Bocadillos crujientes de quesos asturianos	10,00€
Croquetas del compango de la fabada	21,00€
Croquetas de jamón Joselito	21,00€

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 Hazas Edición limitada (ud.)	4,95€

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	22,75€
Fabada de Prendes	23,95€

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.	10,00€
Nuestra tarta de zanahoria. Crema helada de queso fresco. Zanahoria envejecida.	10,00€
Pera estofada con crema montada de macis.	10,00€
Cítricos. Limoncello Villa Massa. Espuma de cítrica. Gel de bergamota. Helado de lemon curd.	10,00€
Postre de chocolate	10,00€

Precio mínimo infantil 30€
Disponemos de menú infantil



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

pvp 150€

Menú Degustación

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

pvp 100€

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 68€

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 "¿A qué jugamos?" y "Degustación" serán las 14:45 y las 21:45 h.

Los menús por su configuración y para respetar los tiempos de servicio se han de tomar para la mesa completa.

El horario de cierre del restaurante es 18:00 para almuerzos y 00:45 para cenas.

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