



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 (4 ud.)	19,80€

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. Pastel de avellana y Limoncello Villa Massa. Gel de bergamota. Helado de lemon curd.	10,00€
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 1882

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

Tras cinco generaciones y más de 140 años, todo ello en una misma familia, nos complace mostrarles una cocina en la que manda el **producto** y el protagonismo siempre está dentro del plato.

No pueden faltar degustaciones de nuestros dos platos más emblemáticas: fabada y arroz con leche.

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 125€

En ocasiones podemos ofrecerles algún plato añadido al menú.
Consulten en nuestro documento fuera de carta o a nuestro personal de sala.

Maridajes

Maridaje 60€
Maridaje plus 100€

Menú FoCo

*Restaurantes de **Fomento** de la Cocina Asturiana*
Breve acercamiento a nuestra cocina, especialmente a nuestros clásicos.

Compuesto de un entrante, pescado, fabada de Prendes y crema de arroz con leche

pvp 70€

Bebidas recomendadas para el menú FoCo

Viñedos de Altura 2018 23€
Champagne Pommery Apanage 50€

La hora límite para servir el **MENÚ 1882** son 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.