



## ENTRADAS

Bocadillos crujientes de quesos asturianos	15,00€
Anchoa Hazas Edición limitada (4 ud.)	19,80€
Jamón Joselito	25,00€
Salpicón de bugre (bogavante del Cantábrico) con vinagreta de Geles	66,00€
Ensaladilla con bugre	29,00€
Croquetas del compango de la fabada	21,00€
Croquetas de jamón ibérico	21,00€
Plato de aperitivos de la casa (pensado para ser tomado de forma individual)	17,95€

## PLATOS

Bugre frito con su caldereta especiada	88,00€
Cochas y tacos de merluza confitados con su pilpil	42,00€
Fabes con almejas	27,75€
Callos asturianos	22,75€
Fabada de Prendes	24,95€
Albóndigas de gochu asturcelta con cremoso de tubérculos	30,00€
Pitu de caleya al estilo tradicional	38,50€
Corte de solomillo de ternera asturiana	35,00€
Cochinillo confitado y rustido	40,00€

**Consulte en nuestros fuera de carta nuestros pescados y productos de temporada.**

## POSTRES

Crema de arroz con leche requemada de Prendes	11,00€
Torrija de pan caramelizada	10,00€
Nuestra tarta de almendra	10,00€
Cítricos. Bizcocho de Limoncello Villa Masa, Espuma cítrica y gel de bergamota con helado de lemon curd	10,00€
Postre de chocolate	10,00€



Todos los precios son con el IVA incluido

Tras 5 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.

## **MENÚ 1882**

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

El menú siempre incluye una degustación de nuestros platos más emblemáticos: la fabada y la crema de arroz con leche. Es una selección de elaboraciones de distintos tamaños donde cada día servimos lo mejor que nos da huerta, mar y tierra.

140€

Nos complace sugerirles acompañar cualquiera de nuestros menús con la mayor expresión de los mejores vinos de la Maison más icónica del mundo.

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2015

80€

## **Maridajes**

Maridaje 60€

Maridaje plus 100€

## **Menú Clásico**

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

72€

La hora límite para servir el MENÚ 1882 son las 14:30 y las 21:30 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.

Disponemos de menú infantil

Precio mínimo infantil 30€

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