

ENTRADAS

Plato de aperitivos de la casa (individual)	17,95€
Bocadillos crujientes de quesos asturianos	15,00€
Anchoa Hazas Edición limitada (4 Ud.)	19,80€
Salpicón de bugre (bogavante del Cantábrico) con vinagreta de Geles	66,00€
Croquetas del compango de la fabada	21,00€
Croquetas de jamón	21,00€

PLATOS

Bugre frito, yema de huevo y patatitas fritas	66,00€
Cocochas y tacos de merluza confitados con su pilpil	42,00€
Albóndigas de gochu astur celta con cremoso de tubérculos	30,00€
Pitu de caleya al estilo tradicional	38,50€
Fabes con almejas	29,95€
Callos asturianos	22,75€
Fabada de Prendes	25,85€

Consulte en nuestros fuera de carta nuestros pescados del día, carnes y productos de temporada.

POSTRES

Crema de arroz con leche requemada de Prendes	14,00€
Torrija caramelizada	11,00€
Muchas cosas de chocolate de diferentes texturas	11,00€
Turrón, cítricos, café y cacao	11,00€
Nuestra versión de tarta de almendra	11,00€
Tacos de Mamá Marisa by José Andrés y avellana y texturas de manzana (2 Ud.)	8,00€

Los horarios de cierre del restaurante son 18:00h para almuerzos y 00:45h para cenas.

Casa Gerardo protege a sus clientes y su personal con tecnología ActivePure probada contra virus en aire y superficies.



*¿Dónde vernos?
Instagram @casagerardo1882 @marcosmorán
X @marcosmorancg @cateringcg
Meta Facebook Casa Gerardo Catering*

Menú Clásicos

Para quienes quieren comer fabada y crema de arroz con leche, pero también degustar una breve muestra de nuestros platos más emblemáticos en nuestros más de 140 años de historia, desde 1882.

Consta de:

4 snacks, 1 entrada, 1 pescado, degustación de fabada y de crema de arroz con leche de Prendes

80€

Menú Degustación

Colección de nuestros platos de temporada junto con la degustación de nuestra tradición

Consta de:

6 snacks, 4 entradas, 1 pescado, 1 carne, degustación de fabada, pre-postre, crema de arroz con leche.

150€

Menú Geles: Gran Menú Degustación

En homenaje a la tercera generación de nuestra familia, verdadera piedra angular de Casa Gerardo, le ofrecemos la más amplia muestra de nuestra cocina.

En este menú sencillamente os pedimos que os dejéis llevar, nosotros por nuestra parte prometemos poner en vuestra mesa todo lo mejor que tenemos.

El menú Geles se ha de concretar con reserva previa.

200€

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

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€

Acompañamientos recomendados para los menús:

Opción 1+1

1 blanco y 1 tinto

50€ por persona

Opción 3

2 blancos y 1 tinto

90€ por persona

Opción 5

1 champagne, 2 blancos, 1 tinto y 1 vino de postre

150€ por persona

La hora límite para servir los menús es:

MENÚ CLÁSICOS hasta las 14:45h y las 21:45h

MENÚ DEGUSTACIÓN hasta las 14:30 y las 21:30h

MENÚ GELES hasta las 14:15h y las 21:15h

Disponemos de menú infantil.

Precio mínimo infantil 40€

Avise por favor a nuestro personal de cualquier tipo de intolerancia alimenticia.

Disponemos de menú vegetariano y vegano.