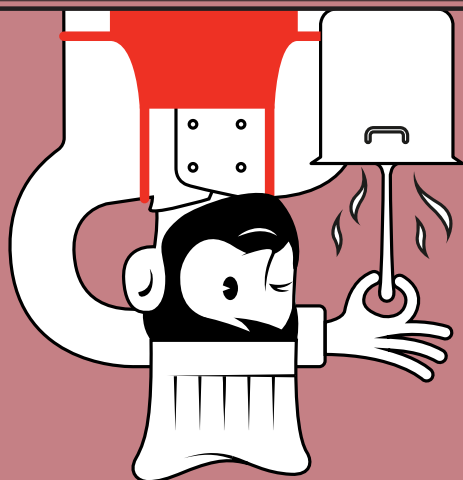


DESTINO GASTRONÓMICO DESTINATION GASTRONOMIQUE



GIJÓN
GOURMET



xixón Asturies con sal

MENÚ GIJÓN GOURMET

Una oportunidad única para probar las especialidades y las creaciones más vanguardistas de la cocina de Gijón/Xixón en los restaurantes más emblemáticos de la ciudad.

¿Qué es Menú Gijón Gourmet?

2 originales entrantes, 2 platos principales seleccionados, 1 postre diferente y vino especialmente seleccionado.

¿Dónde puedes degustar tu Menú Gijón Gourmet?

En cualquiera de los 7 restaurantes adheridos.

¿Cómo?

Previa reserva, en el restaurante elegido, indicando que es una reserva Menú Gijón Gourmet y el número de comensales (promoción no válida para mesas superiores a 8 comensales).

¿Por cuánto?

Por sólo 45€ (IVA incluido), excepto en los restaurantes galardonados con estrella Michelin, donde el menú cuesta 50€ (IVA incluido).

Un regalo con sabor

Regala el Menú Gijón Gourmet a tus clientes, pareja, amigos o utilízalo para celebrar ocasiones especiales. Compra el bono en Infogijón y regálase a quien quieras. Podrá disfrutar de un menú excepcional en cualquiera de los 7 restaurantes participantes.

RESTAURANTES

AUGA

Distinciones

C/ Claudio Alvargonzález, s/n. 33201 Gijón/Xixón
T. +34 985 16 81 86
www.restauranteauga.com



CASA GERARDO

Distinciones

Ctra. AS-19 Km 9. 33438 Prendes - Carreño
T. +34 985 88 77 97
www.restaurantecasagerardo.es



LA SALGAR

Distinciones

Paseo del Doctor Fleming, 887. 33203 Gijón/Xixón
T. +34 985 33 11 55
www.lasalgar.es



BELLAVISTA

Distinciones

Avda. José García Bernardo, 256. 33203 Gijón/Xixón
T. +34 985 36 29 36
www.bellavista-gijon.com



CIUDEDELA

Distinciones

C/ Capua, 7. 33202 Gijón/Xixón
T. +34 985 34 77 32
www.restauranteciudadela.com



V. CRESPO

Distinciones

C/ Periodista Adeflor, 3. 33205 Gijón/Xixón
T. +34 985 34 75 34
www.restaurantevcrespo.es



ZASCANDIL

Distinciones

C/ Cervantes, 9. 33206 Gijón/Xixón
T. +34 985 35 30 38
@zascandilgijon



AUGA

DESDE 2011

SU PUNTO FUERTE  PRODUCTOS DEL MAR Y SABORES BIEN MARCADOS.

TOP 5

Oricios y manzana

Merluza del pincho con sopa de patata, cítricos y cardamomo

Salmonete pil-pil hecho de sus espinas, codium y cebolla encurtida

Cochinillo ibérico confitado con puré de piña y grosellas

Sopa de queso de cabra con avellanas y miel

Ocupando el espacio de la antigua 'rula' y con amplias cristaleras sobre el Puerto Deportivo, Auga ofrece una experiencia sensorial inigualable para el gusto y la vista. Capitaneando la nave están el chef Gonzalo Pañeda y Antonio Pérez, sumiller y jefe de sala, una de las parejas más sólidas del panorama gastronómico asturiano. Después de once años regentando La Solana, en 2011 trasladaron su pasión por la cocina a uno de los espacios más icónicos de la ciudad, en el barrio de Cimavilla y con el mar bien presente. Con una cocina de mercado actual y sugerente, en la carta se conjugan platos consolidados, representativos de la cocina de Gonzalo, con nuevas propuestas de temporada.

BODEGA

Amplia bodega con gran representación de los distintos tipos y regiones de vinos a nivel nacional e internacional. También sirve vinos asturianos y sidras de nueva expresión.

DESTACA POR:

*Su situación en el Puerto Deportivo,
sobre el mar.*



CASA GERARDO

DESDE 1882

SU PUNTO FUERTE  COCINA CONTEMPORÁNEA QUE RESPETA LA TRADICIÓN, PERO PRESENTA UNA OFERTA TOTALMENTE ACTUAL.

TOP 5

Bocadillo crujiente de quesos
Cogollo a la crema
Salmonete a baja temperatura
Fabada
Crema de arroz con leche

Se dice que en Casa Gerardo se come, entre otras cosas, la mejor fabada y el mejor arroz con leche. Corta se queda esta afirmación para este emblema de la cocina asturiana que ya ha cumplido 130 años (desde 1882) y que hoy está en las manos de la cuarta y quinta generación de la saga familiar. Pedro y Marcos Morán, padre e hijo, trabajan en equipo en este restaurante situado en una casona asturiana en Prendes, a pocos kilómetros de Gijón/Xixón, y galardonado con estrella Michelin. En su carta, no olvidan sus orígenes. Su cocina es auténtica y se basa en la tradición. Pero esto no impide que sigan indagando para actualizar esos platos y sabores de siempre.

BODEGA

Amplia bodega de todas las procedencias nacionales y las más interesantes internacionales, con especial cuidado en la selección de sidras de mesa.

DESTACA POR:

Se encuentra en una casona asturiana en un entorno rural.



CIUDADELA

DESDE 1998

SU PUNTO FUERTE  COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA
Y BODEGA A LA ÚLTIMA.

TOP 5

Croquetas de foie
Lomos de pixín con risotto de setas y langostinos
Solomillo de res al foie con oporto y pasas
Milhojas de arroz con leche
Coulant de chocolate

Lo primero que llama la atención al entrar en el restaurante Ciudadela es su cuidada decoración. A un paso de la playa de San Lorenzo, el local evoca una cueva adornada con aperos de labranza con espacios íntimos que generan un agradable ambiente para disfrutar de una experiencia gastronómica de primer nivel. Con 20 años de historia a sus espaldas, el restaurante Ciudadela ofrece una cocina asturiana muy actualizada pero que combina a la perfección tradición, modernidad y vanguardia. Es habitual entre los primeros clasificados de los concursos de tapas y pinchos de Gijón/Xixón y Asturias. Al frente de la cocina está, desde 2014, Jorge Solís.

BODEGA

165 referencias de todas las D.O. Cavas, sidras y champanes. Además de una extensa colección de ginebras.

DESTACA POR:

Su decoración, que imita unas cuevas tradicionales.



LA SALGAR

DESDE 2004

SU PUNTO FUERTE  CARÁCTER ASTURIANO
DE SUS PROPUESTAS CULINARIAS.

TOP 5

Arroz con pitu caleya

Pescados frescos

Croquetas de jamón

Revuelto de cebolla confitada y queso cabrales sobre torto de maíz

Caza

La cristalera con vistas hacia los jardines y los hórreos del Muséu del Pueblu d'Asturies transportan hasta un paisaje asturiano en pleno corazón urbano de Gijón/Xixón. Es el reflejo de la cocina de Esther Manzano, la primera cocinera asturiana con estrella Michelin, que ofrece una carta de bases tradicionales y regionales con platos donde priman las raíces, la estacionalidad y la integridad del producto. Sus creaciones transmiten el respeto por la naturaleza y por los productores locales. Trabaja mano a mano con su hermano Nacho Manzano y ha sido la encargada de traer los sabores de Casa Marcial, único restaurante asturiano con dos estrellas Michelin, a Gijón/Xixón.

BODEGA

Vinos clásicos regionales,
nacionales y vinos de
Francia y Alemania.

DESTACA POR:

*Su situación en el Muséu del
Pueblu d'Asturies.*



BELLAVISTA

DESDE 2005

SU PUNTO FUERTE  COCINA CONTEMPORÁNEA.

TOP 5

Ensalada de Centollo
Calamares frescos
Pixín a la parrilla
Solomillo al foie
Milhojas de arroz con leche

Con 75 años de historia frente a la bahía de San Lorenzo, el restaurante Bellavista fue sometido a una reforma integral en 2005 que le devolvió su esplendor. Hoy, es uno de los referentes de la restauración gijonesa por su carta y por su situación, con espectaculares vistas sobre el mar. Al frente de su cocina está Víctor Ramón Álvarez. Sus creaciones gastronómicas van desde la tradición culinaria asturiana, con los pescados y mariscos del Cantábrico recién rulados, a las más exquisitas propuestas de autor, todo regado con una cuidada selección de vinos, sidras y cavas nacionales y extranjeros. Es uno de los establecimientos más premiados en el Concurso de Pinchos y Tapas de Gijón/Xixón.

BODEGA

Vinos, sidras y cavas nacionales y extranjeros.

DESTACA POR:

Las vistas sobre la Playa de San Lorenzo.



V. CRESPO

DESDE 1994

SU PUNTO FUERTE  LOS PESCADOS Y ARROCES.

TOP 5

Pescados
Arroces
Caldereta de bogavante
Patatas con langostinos
Manitas de gochu y langostinos

El Restaurante V. Crespo abrió sus puertas por primera vez en el año 1994 de la mano de Vicente Crespo y pronto se convirtió en un emblema de la cocina gijonesa. Hoy es su hijo Marcos quien está al frente del negocio y cuenta con la ayuda de Jesús González, que se incorporó en 2015 a la cocina. Con una decoración marinera muy acogedora, el restaurante sigue siendo fiel a sus inicios y ofrece una cocina de autor, creativa y vanguardista en la que sigue muy presente la huella familiar. Dispone de una carta muy variada, acomodada a lo mejor de cada temporada y en permanente renovación. Destaca la preparación de los pescados a la espalda o cualquiera de sus arroces.

BODEGA

200 referencias nacionales e internacionales. Vinos asturianos. Sidra de nueva expresión.

DESTACA POR:

Su ambiente clásico y marinero.



ZASCANDIL

DESDE 2018

SU PUNTO FUERTE  LOS PESCADOS Y PRODUCTOS DE TEMPORADA.

TOP 5

Rey al horno con patatas panaderas
Salmón ahumado (Made in Zascandil)

Puerros gratinados con langostinos

Calamares en su tinta

Jamoncitos de pavo en salsa de almendras y whisky

A pesar de abrir en 2018, Zascandil no es un recién llegado a la ciudad. En un nuevo local del barrio de El Carmen, coge el relevo de El Candil, restaurante que Jose Luis Camacho había inaugurado en 2000 y que había situado entre los más sonados de Gijón/Xixón. Se trata de un restaurante de cocina sabrosa donde los pescados del Cantábrico siguen siendo los protagonistas. También se puede tapear en una preciosa barra donde está recuperando tapas poco habituales en estos tiempos, como las gambas a la gabardina o el vitello tonnato. En una época caracterizada por una gran sofisticación, las estaciones del año son las que dan forma a su carta.

BODEGA

60 referencias
seleccionadas.

Vinos de cinco países,
incluidos vinos de Cangas y
sidra brut.

DESTACA POR:

Sus dos ambientes, más informal en la parte delantera, con mesas altas, embutidos, quesos y vinos por copas.





Grupo de hombres comiendo en un bar.
Constantino Suárez. 1934. Archivo fotográfico MEPA.

Un groupe d'hommes mange dans un bar.
Constantino Suárez. 1934. Archives photographiques MEPA.



MENU GIJÓN GOURMET

Une opportunité unique pour déguster les créations les plus récentes et les plus avant-gardistes de la gastronomie de Gijón/Xixón dans les restaurants les plus emblématiques de la ville.

Qu'est-ce qu'un Menu Gijón Gourmet ?

Deux entrées originales, deux plats principaux sélectionnés, un dessert différent et un vin spécialement choisi pour l'occasion.

Où déguster un Menu Gijón Gourmet ?

Dans n'importe lequel des sept restaurants participants.

Comment en profiter ?

En réservant à l'avance dans le restaurant de votre choix, sans oublier d'indiquer qu'il s'agit d'une réservation Menu Gijón Gourmet et le nombre de personnes (promotion non valable pour des groupes de plus de huit personnes).

Combien coûte un Menu Gijón Gourmet ?

45 € seulement (TVA incluse), sauf dans les restaurants récompensés par une Étoile Michelin, où le menu est à 50 € (TVA incluse).

Un cadeau de bon goût

Offrez le Menu Gijón Gourmet à vos clients, à vos amis ou à votre conjoint ou utilisez-le vous-même pour fêter une occasion spéciale. Achetez un bon-cadeau auprès d'Infogijón, l'Office du Tourisme de la ville, et offrez-le à qui vous le souhaitez. L'heureux élu pourra ainsi profiter d'un menu exceptionnel dans l'un des sept restaurants participants.



RESTAURANTS

AUGA

Récompenses

rue Claudio Alvargonzález. 33201 Gijón/Xixón
T. +34 985 16 81 86
www.restauranteauga.com



CASA GERARDO

Récompenses

route AS-19, Km 9. 33438 Prendes - Carreño
T. +34 985 88 77 97
www.restaurantecasagerardo.es



LA SALGAR

Récompenses

887 promenade du Doctor Fleming. 33203 Gijón/Xixón
T. +34 985 33 11 55
www.lasalgar.es



BELLAVISTA

Récompenses

256 avenue José García Bernardo. 33203 Gijón/Xixón
T. +34 985 36 29 36
www.bellavista-gijon.com



CIUDEDELA

Récompenses

7 rue Capua. 33202 Gijón/Xixón
T. +34 985 34 77 32
www.restauranteciudadela.com



V. CRESPO

Récompenses

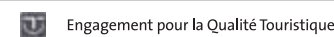
3 rue Periodista Adeflor. 33205 Gijón/Xixón
T. +34 985 34 75 34
www.restaurantevcrespo.es



ZASCANDIL

Récompenses

9 rue Cervantes. 33206 Gijón/Xixón
T. +34 985 35 30 38
@zascandilgijon



AUGA

DEPUIS 2011

SES POINTS FORTS  LES PRODUITS DE LA MER ET DES SAVEURS PRONONCÉES.

TOP 5

Oursins et pomme

Merlu de ligne accompagné d'une crème de pommes de terre,
agrumes et cardamome

Rouget sauce pil-pil préparé avec ses arêtes, codium et oignon au vinaigre

Cochon de lait ibérique confit accompagné d'une purée d'ananas et de groseilles

Crème de fromage de chèvre avec des noisettes et du miel

Aménagé dans le bâtiment de l'ancienne criée et pourvu de grandes baies vitrées donnant sur le port de Plaisance, le restaurant Auga éveille le goût et la vue en offrant une expérience sensorielle inégalable. Cet établissement est dirigé par le chef Gonzalo Pañeda et par Antonio Pérez, sommelier et responsable de salle, l'un des duos les plus solides du panorama gastronomique des Asturies. Après avoir géré le restaurant La Solana pendant onze ans, ils ont décidé, en 2011, d'exporter leur passion pour la cuisine dans l'un des lieux les plus emblématiques de la ville, en plein quartier de Cimavilla, où la mer est omniprésente. Grâce à une cuisine de marché actuelle et suggestive, la carte mêle des plats renommés, représentatifs de la cuisine de Gonzalo, et des nouvelles idées de saison.

CARTE DES VINS

Sélection variée, composée de vins de différentes variétés et provenant de diverses régions viticoles espagnoles et étrangères.

PARTICULARITÉ

Sa situation au cœur du port de Plaisance, surplombant la mer.



CASA GERARDO

DEPUIS 1882

SON POINT FORT  UNE CUISINE CONTEMPORAINE QUI RESPECTE LA TRADITION TOUT EN PROPOSANT DES PLATS TRÈS ACTUELS.

TOP 5

Sandwich croustillant aux fromages
Cœur de laitue à la crème
Rouget à basse température
Fabada (cassoulet à l'asturienne)
Crème de riz au lait

On raconte que c'est chez Gerardo que l'on mange, entre autres, la meilleure *fabada* et le meilleur riz au lait de la région. Aucun éloge ne saurait être à la hauteur de cet emblème de la cuisine asturienne inauguré il y a plus de 135 ans (Casa Gerardo est ouvert depuis 1882) et à présent géré par les quatrième et cinquième générations de la famille. Pedro et Marcos Morán, père et fils, travaillent en équipe dans ce restaurant aménagé dans une demeure asturienne traditionnelle du village de Prendes, à seulement quelques kilomètres de Gijón/Xixón, et récompensé par une étoile Michelin. Leur carte prouve qu'ils n'oublient pas leurs origines ; leur cuisine est authentique et repose sur la tradition, mais cela ne les empêche pas de continuer à explorer afin de renouveler les saveurs et les plats traditionnels.

CARTE DES VINS

Grand choix de vins provenant de toutes les régions d'Espagne et des pays les plus intéressants et une attention particulière concernant la sélection des cidres de table.

PARTICULARITÉ

Le restaurant se trouve dans une demeure asturienne traditionnelle située en milieu rural.



CIUDADELA

DEPUIS 1998

SES POINTS FORTS  UNE CUISINE DE MARCHÉ AU GOÛT DU JOUR
ET UNE CARTE DES VINS À LA MODE.

TOP 5

Croquettes au foie gras

Dos de lotte accompagné d'un risotto aux champignons et aux gambas

Filet de bœuf et foie gras au porto et aux raisins secs

Mille-feuille au riz au lait

Coulant au chocolat

La première chose qui attire l'attention quand on entre dans le restaurant Ciudadela, c'est sa décoration très soignée. Situé à deux pas de la plage de San Lorenzo, cet établissement évoque une grotte ornée d'outils de labourage qui offre des espaces intimes, créant ainsi une ambiance agréable de manière à profiter d'une expérience gastronomique de premier ordre. Fort de ses 20 ans d'expérience, le restaurant Ciudadela propose une cuisine asturienne très renouvelée qui combine parfaitement la tradition, la modernité et l'avant-garde et il est régulièrement récompensé lors des concours de tapas ou de *pinchos* organisés à Gijón/Xixón ou dans les Asturies. Depuis 2014, la cuisine est dirigée par Jorge Solís.

CARTE DES VINS

Plus de 165 références
de toutes les A.O.C.
Cavas, cidres et champagnes,
ainsi qu'une importante
sélection de gins.

PARTICULARITÉ

*Sa décoration, qui imite des grottes
traditionnelles.*



LA SALGAR

DEPUIS 2004

SON POINT FORT  LE CARACTÈRE ASTURIEN DE SON OFFRE CULINAIRE.

TOP 5

Riz au poulet élevé en plein air
Les poissons frais
Croquettes au jambon
Œufs brouillés aux oignons confits et au fromage Cabrales sur une galette de maïs
Le gibier

La baie vitrée offrant des vues sur les jardins et sur les greniers sur pilotis du Musée du Peuple des Asturies transporte au milieu d'un paysage rural typiquement asturien sans même quitter le centre urbain de Gijón/Xixón. C'est le reflet de la cuisine d'Esther Manzano, la première chef asturienne récompensée par une étoile Michelin, qui propose une carte traditionnelle et régionale composée de plats où priment les racines, la saisonnalité et le respect des produits. Ses créations traduisent ainsi son respect pour la nature et pour les produits du terroir. Elle travaille main dans la main avec son frère, Nacho Manzano, et c'est elle qui a été chargée d'apporter à Gijón/Xixón les saveurs de Casa Marcial, le seul et unique restaurant asturien possédant deux étoiles Michelin.

CARTE DES VINS

Vins classiques régionaux et autres vins espagnols, français et allemands.

PARTICULARITÉ

Sa situation dans l'enceinte du Musée du Peuple des Asturies.



BELLAVISTA

DEPUIS 2005

SON POINT FORT  LA CUISINE CONTEMPORAINE.

TOP 5

Salade d'araignée de mer
Calmars frais
Lotte grillée
Filet de bœuf au foie gras
Mille-feuille au riz au lait

Fort de ses 75 ans d'expérience face à la baie de San Lorenzo, le restaurant Bellavista a été entièrement rénové en 2005 et a ainsi récupéré toute sa splendeur. Aujourd'hui, c'est l'une des références de la restauration locale grâce à sa carte et à sa situation, qui offre de magnifiques vues sur la mer. La cuisine est dirigée par Víctor Ramón Álvarez et ses créations gastronomiques incluent des recettes traditionnelles asturiennes, élaborées avec des poissons et des fruits de mer du littoral Cantabrique fraîchement sortis de la criée, et des plats d'auteur des plus exquis, le tout arrosé d'une sélection minutieuse de vins, de cidres et de *cavas* espagnols et étrangers. Il s'agit de l'un des établissements les plus souvent récompensés lors du Concours de *Pinchos* et de *Tapas* de Gijón/Xixón.

CARTE DES VINS

Vins, cidres et *cavas*
espagnols et étrangers.

PARTICULARITÉ

*Les vues sur la plage
de San Lorenzo.*



V. CRESPO

DEPUIS 1994

SES POINTS FORTS  LES POISSONS ET LES PLATS À BASE DE RIZ.

TOP 5

Les poissons
Les plats à base de riz
Soupe au homard
Pommes de terre aux gambas
Pieds de porc et gambas

Le restaurant V. Crespo a ouvert ses portes pour la première fois en 1994 sous la direction de Vicente Crespo et il est rapidement devenu un emblème de la cuisine locale. Aujourd'hui, c'est son fils Marcos qui gère le restaurant, avec l'aide de Jesús González, qui s'est mis derrière les fourneaux en 2015. Grâce à une décoration maritime très accueillante, le restaurant est resté fidèle à ses origines et propose une cuisine d'auteur créative et avant-gardiste, où l'héritage familial est toujours très présent. Cet établissement dispose d'une carte très variée, qui s'adapte au meilleur de chaque saison et qui se renouvelle constamment. Leurs poissons grillés préparés de manière traditionnelle et leurs plats à base de riz sont remarquables.

CARTE DES VINS

200 références espagnoles
et internationales.
Vins des Asturies.
Cidre "Nueva Expresión".

PARTICULARITÉ

Son ambiance classique et maritime.



ZASCANDIL

DEPUIS 2018

SES POINTS FORTS  LES POISSONS ET LES PRODUITS DE SAISON.

TOP 5

Béryx au four accompagné de pommes de terre sautées

Saumon fumé (*Made in Zascandil*)

Poireaux gratinés aux gambas

Calmars à l'encre

Jambonneaux de dinde à la sauce aux amandes et au whisky

Bien qu'il n'ait ouvert qu'en 2018, le restaurant Zascandil n'est pas le dernier venu à Gijón/Xixón. Installé dans un nouvel espace du quartier du Carmen, il a en effet pris le relais d'El Candil, un restaurant que José Luis Camacho avait inauguré en l'an 2000 et qu'il avait placé parmi les meilleurs établissements de la ville. Ce restaurant propose une cuisine savoureuse, où les poissons de la mer Cantabrique sont toujours à l'honneur. Il est également possible de s'installer près de son magnifique comptoir pour redécouvrir des tapas devenues rares par les temps qui courent, telles que les beignets de crevettes ou le *vitello tonnato*. Dans une époque caractérisée par une grande sophistication gastronomique, ce sont les saisons elles-mêmes qui écrivent la carte de ce restaurant.

CARTE DES VINS

60 références sélectionnées. Vins provenant de cinq pays différents, y compris des vins de Cangas (Asturies) et du cidre brut.

PARTICULARITÉ

Ses deux ambiances : la partie de devant, avec des tables hautes, est plus décontractée et on y sert de la charcuterie, des fromages et du vin au verre.





GIJÓN GOURMET



DESTINO GASTRONÓMICO
DESTINATION GASTRONOMIQUE

.....

xixón

Asturies con sal

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

Plaza Fermín García Bernardo, s/n
33201 Gijón/Xixón

T: (+34) 985 34 17 71

infogijon@gijon.info

.....



www.gijon.info