

DESTINO GASTRONÓMICO GASTRONOMIC DESTINATION

---



---

# GIJÓN GOURMET

---



## 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 5 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 el restaurante galardonado con una estrella Michelin. Es válido todos los días, donde el menú cuesta 70€ (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 regálaselo a quien quieras. Podrá disfrutar de un menú excepcional en cualquiera de los 5 restaurantes participantes.

## RESTAURANTES

### AUGA

Distinciones

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



### 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  
www.zascandilgijon.es



## 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.

Válido de martes a viernes


### DESTACA POR:

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



## 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.*



# 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

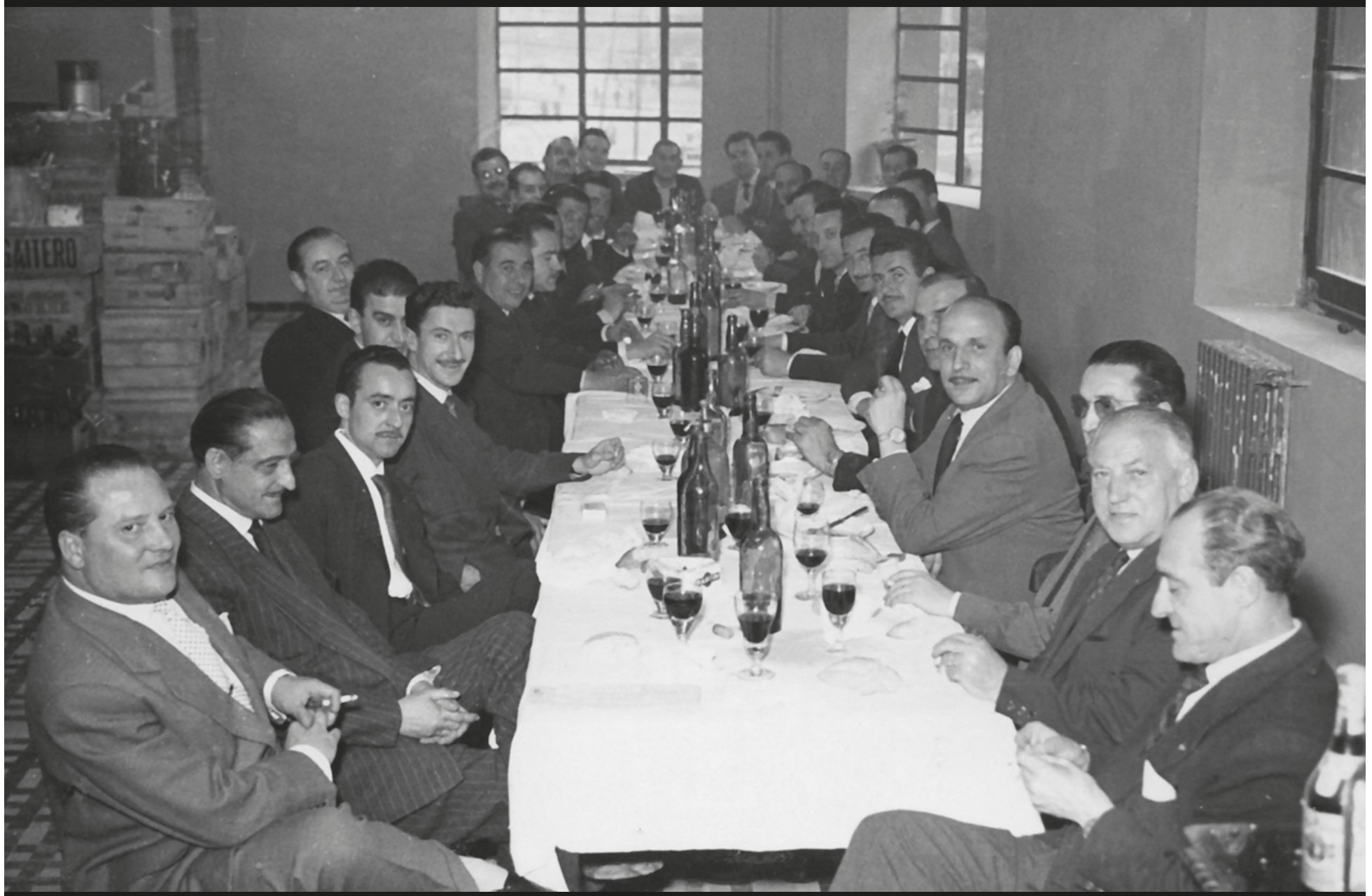
60 referencias  
seleccionadas.

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.

*Group of men eating in a bar.*  
Constantino Suárez. 1934. MEPA Photo Archive.





## GIJÓN GOURMET MENU

A unique opportunity to taste the specialities and the most avant-garde creations of Gijón/Xixón cuisine in the city's most emblematic restaurants.

### What is the Gijón Gourmet Menu?

2 original starters, 2 selected main courses, 1 different kind of dessert and specially selected wine.

### Where can you enjoy your Gijón Gourmet Menu?

At any of the 5 affiliated restaurants.

### How?

By making a prior reservation at the restaurant of your choice, specifying that it is a Gijón Gourmet Menu booking and the number of diners (promotion not valid for tables of over 8 people).

### How much?

For only €45 (VAT included), except in the Michelin-starred restaurant. It is valid every day, where the menu costs €70 (VAT included).

### A tasteful gift

You can give your customers, partner or friends the gift of a Gijón Gourmet Menu or use it to celebrate special occasions. Buy the voucher at Infogijón and give it to whoever you want so they can enjoy an exceptional menu at any of the 5 participating restaurants.



## RESTAURANTS

### AUGA

Distinctions

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



### BELLAVISTA

Distinctions

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



### CIUDADELA

Distinctions

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



### V. CRESPO

Distinctions

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



### ZASCANDIL

Distinctions

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



Michelin Star



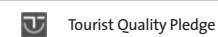
Repsol Sun



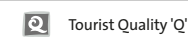
Repsol Solete



Tables of Asturias



Tourist Quality Pledge



Tourist Quality 'Q'



# AUGA

SINCE 2011

**STRONG POINT**  PRODUCE OF THE SEA AND DISTINCTIVE FLAVOURS.

## TOP 5

- Sea urchin roe and apple
- Line-caught hake in a potato, citrus and cardamom soup
- Mullet in a pil-pil sauce made from its bones, codium seaweed and pickled onion
- Iberian suckling pig confit with pineapple and redcurrant purée
- Goat cheese soup with hazelnuts and honey

Occupying the former wholesale fish market or *rula* and boasting panoramic windows overlooking the marina, Auga offers an unparalleled sensory experience for both the sense of taste and the sense of sight. The establishment is jointly captained by head chef Gonzalo Pañeda and sommelier and maître d'hôtel Antonio Pérez, one of the most solid tandems on the Asturian culinary scene. After eleven years running La Solana, in 2011 they transferred their passion for cooking to one of the most iconic spots in the city, in the old fishing quarter of Cimavilla, with the sea ever present. Offering seasonal cuisine that is both suggestive and contemporary, the menu combines well-established dishes, representative of Gonzalo's savoir-faire, with new seasonal proposals.

## WINE CELLAR

An extensive wine cellar with a broad representation of the different types and regions of both Spanish and international wines.

Valid from  
Tuesday to Friday

## STANDS OUT FOR:


*Its location on the marina,  
overlooking the sea.*





# CIUDADELA

SINCE 1998

**STRONG POINT**  UPDATED SEASONAL CUISINE AND A WINE CELLAR WITH ALL THE LATEST TRENDS.

## TOP 5

- Foie gras croquettes
- Fillets of monkfish with mushroom and prawn risotto
- Beef sirloin with foie, Port wine and raisins
- Rice pudding millefeuille
- Chocolate coulant

The first thing that catches your attention on entering the Ciudadela Restaurant is the care taken with the décor. One step away from San Lorenzo Beach, the place is reminiscent of a grotto adorned with farm implements, enclosing intimate spaces that generate a pleasant atmosphere to enjoy a first class culinary experience. With 20 years of history behind it, the Ciudadela restaurant offers highly contemporary Asturian cuisine that offers a perfect combination of tradition, modernity and the avant-garde. It usually figures in the top rankings of the *tapas* and *pinchos* competitions held in Gijón/Xixón and region-wide. Jorge Solís has been head chef since 2014.

## WINE CELLAR

165 references of all appellations. Cavas, ciders and champagnes, as well as an extensive collection of gins.

## STANDS OUT FOR:


*Its décor, imitating traditional grottoes.*





# BELLAVISTA

SINCE 2005

**STRONG POINT**  CONTEMPORARY CUISINE.

## TOP 5

- Crab salad
- Fresh squid
- Grilled monkfish
- Sirloin with foie gras
- Rice pudding millefeuille

With 75 years of history overlooking San Lorenzo Bay, the Bellavista Restaurant underwent a total refurbishment in 2005 that restored its splendour. Today, it is one of Gijón's landmark restaurants thanks to its menu and location, with spectacular views overlooking the sea. Víctor Ramón Álvarez heads the kitchen. His culinary creations range from traditional Asturian recipes, including freshly auctioned Bay of Biscay fish and shellfish, to the most exquisite signature proposals, all washed down with a carefully selected list of wines, ciders and cavas, from both Spain and abroad. It is one of the establishments that has won the most prizes in the Gijón/Xixón *Pinchos* and *Tapas* Competition.

## WINE CELLAR

Spanish and foreign wines, ciders and cavas.

## STANDS OUT FOR:

*Views overlooking San Lorenzo Beach.*





## V. CRESPO

SINCE 1994

**STRONG POINT**  FISH AND RICE DISHES..

### TOP 5

Fish  
Rice dishes  
Lobster stew  
Potatoes with prawns  
Pig's trotters with king prawns

The V. Crespo Restaurant, which opened its doors for the first time in 1994 at the hands of Vicente Crespo, soon became a symbol of local cuisine. Today, his son Marcos heads the business, with the help of Jesús González, who has been chef here since 2015. Boasting a very cosy maritime décor, the restaurant remains faithful to its beginnings and offers creative, avant-garde, signature cuisine in which the family legacy still remains evident. It has a very varied menu that is constantly updated in keeping with the finest produce on offer in each season. The way they prepare griddled fish stands out, as do all of their rice dishes.

### WINE CELLAR

200 national and international references. Asturian wines. New expression natural cider.

### STANDS OUT FOR:

*Its classic, maritime ambiance.*





## ZASCANDIL

SINCE 2018

**STRONG POINT**  FISH AND SEASONAL PRODUCE.

### TOP 5

Baked alfonsino and sliced potatoes  
Smoked salmon (Made in Zascandil)  
Leek and prawn gratin  
Squid in ink sauce  
Turkey legs in an almond and whisky sauce

Despite opening in 2018, Zascandil is no newcomer to the city. In its new premises in the district of El Carmen, it takes over from El Candil, a restaurant that Jose Luis Camacho had previously opened in 2000 and which had been one of the most famous of its kind in Gijón/Xixón. It is a restaurant with a flavoursome cuisine where Bay of Biscay fish continue to take centre stage. At the charming bar, you can also enjoy *tapas* no longer commonplace nowadays, such as shrimps in batter and *vitello tonnato*. In an age characterized by great sophistication, the seasons of the year are what shape their menu.

### WINE CELLAR

60 selected references. Wines from five countries, including wines from Cangas and brut cider.

### STANDS OUT FOR:

*Its two ambiances, more informal at the front, with high tables, serving cured meats, cheeses and wines by the glass.*





## GIJÓN GOURMET



**DESTINO GASTRONÓMICO**  
*GASTRONOMIC DESTINATION*

.....

**xixón**

Turismo

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

Plaza Fermín García Bernardo, s/n

33201 Gijón/Xixón

T: (+34) 985 34 17 71

[infogijon@gijon.info](mailto:infogijon@gijon.info)

