



GIJÓN
GOURMET

gijón



Gastronomía increíble, para disfrutar o regalar.

★ Gijón Gourmet con estrella

Restaurantes galardonados con estrella Michelin. El menú está formado como mínimo por 4 pases salados y 1 pase dulce. **Precio: 60€**

✂ Gijón Gourmet degustación

Restaurantes cuya gastronomía tiene un nivel elevado y un menú de varios platos es la mejor manera de conocer su cocina. El menú está formado como mínimo por 4 pases salados y 1 pase dulce. **Precio: 50€**

🍲 Gijón Gourmet producto

Restaurantes para saborear productos de temporada: pescados, arroces y, en definitiva, materias primas de calidad. El menú está formado como mínimo por 4 pases salados y 1 pase dulce. **Precio: 45€**

🔥 Gijón Gourmet actual

Restaurantes de estética y cocina actual, que respetan los ingredientes, pero le aportan técnica, bonitas presentaciones y un toque creativo. El menú está formado como mínimo por entrada, plato principal y postre. **Precio: 35€**

A los menús se les puede sumar el servicio de bodega (media botella de vino por persona y una botella pequeña de agua) por 10€.

Validez de 12 meses desde la fecha de compra. Necesario reserva previa y directa con el restaurante, indicando que se trata de Gijón Gourmet. Servicio a mesa completa, con un máximo de 8 comensales.

Descubre el Gijón más Gourmet.

Un recorrido a través de los restaurantes más increíbles de Gijón. Pulsa en cualquiera de los establecimientos para verlos en detalle.



AMARES GASTRONOMÍA

Paseo Dr. Fleming, 71



ABARIKE

C. Melquiades Alvarez, 3



EL BORNE

C. León, 1



EL CENCERRO

C. Decano Prendes Pando, 24



LLUMBRE

C. Evaristo Valle, 1



LOS PATIOS

C. Instituto, 10



BELLAVISTA

Avda. José García Bernardo, 256.



AUGA

C. Claudio Alvargonzález, s/n



CIUDADELA

C. Capua, 7



V. CRESPO

Periodista Adeflor, 3



ZASCANDIL

C. Cervantes, 9

RESERVA TU BONO



BONO GOURMET ACTUAL

Amares Gastronomía

CÓMO LLEGAR

La cocina de hotel está de moda, y este cuidado espacio, decorado por Edgar Plans, es un buen ejemplo de ello. Su cocinero, José Ramón Otero, mira al pasado y al presente, alternando guisos y fondos con propuestas más actuales y refinadas. Tras la comida, disfruta de un cóctel en su terraza superior, El Patio de las Camelia, cuya experiencia se completa con unas magníficas vistas a la Playa de San Lorenzo.

Especialidades: Fabada asturiana con su compango, arroz cremoso con cigalas, rodaballo a la brasa con wok de verdura y crema de sepia, cachopo Amares, arroz con leche caramelizado.

- 📍 Paseo Dr. Fleming, 71
- 🕒 De Martes a sábado: 13:30-15:30 y 20:30-22:30
Domingo. De 13.30 a 15.30h
Lunes. De 20.30 a 22.30h
- ☎ [985 19 57 55](tel:985195755)
- 🌐 amaresgastronomia.com



RESERVA TU BONO

RECOMENDADO **Guía Repsol**



BONO GOURMET ACTUAL


El Borne by Galán de Alejandro


CÓMO LLEGAR

Es uno de los mejores ejemplos de relación calidad precio en la ciudad. Alejandro Galán tiene claro que se pueden hacer platos atractivos a precios razonables, y exprime su mente para cuidar el bolsillo del comensal. En un comedor elegante y actual, presenta una cocina de mercado en el que no faltan un menú ejecutivo y una atractiva carta de temporada. Se complementa con una buena selección de vinos por copas y botellas.

Especialidades: Ensaladilla con tartar de langostinos y fondo de crustáceos, Arroz thai con carrilleras ibéricas y verduritas, Canelón de changurro y crema de nécoras, Lagarto con cremoso de ajos asados y Tarta de queso.

 C. León, 1

 De Lunes a Domingo. De 13.00 a 16.00h y de 20:00 a 00.00h

 [984 193 493](tel:984193493)

 elbornebygalandealejandro.com



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET ACTUAL

Restaurante Llumbre

CÓMO LLEGAR

Samuel García es hijo del ilustre cocinero Lolo García, quien ofició durante muchos años como jefe de cocina de Casa Víctor. Durante unos años, acompañó a su padre para empaparse de su sabiduría y buen hacer, y una vez retirado éste decidió cambiar el nombre del restaurante y darle un impulso de actualidad en compañía de su pareja. Ofrece una cocina de base tradicional con notas actuales en la que el sabor y la materia prima son lo más importante.

Especialidades: Arroz negro con gamba roja, Arroz con pitu de aldea, Solomillo con crema de manzana y salsa perigord, Pixín a la brasa con salsa de algas y Milhojas de nata y fresas.

📍 C. Evaristo Valle, 1

🕒 De Martes a Jueves. De 13.30 a 16.00h

Viernes y Sábados. De 13.30 a 16.00h y de 20.30 a 23.00h

Domingo. De 13.30 a 16.00h

☎ [984 49 71 42](tel:984497142)

🌐 llumbre.es



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET PRODUCTO

Restaurante Bellavista

CÓMO LLEGAR

Cocina de autor y cocina tradicional se fusionan para conquistar los paladares mas exigentes. 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.

Especialidades: Ensalada de centollo, Chuletón al Jospes, Pixín a la parrila, Solomillo al foie y Milhojas de arroz con leche.

- 📍 Avenida de José García Bernardo, 256
- 🕒 Lunes. De 12.00 a 17.00h
De Miércoles a Domingo. De 12.00 a 00.00h
Cierre lunes y martes noche (excepto Julio y Agosto)
- ☎ [985 36 29 36](tel:985362936)
- 🌐 bellavista-gijon.com



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET PRODUCTO

Restaurante Ciudadela

CÓMO LLEGAR

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.

Especialidades: Croquetas de foie y manzana, Lomos de pixín con risotto de setas y langostino, Solomillo al foie con PX, Milhojas de arroz con leche y Coulant de chocolate.

- 📍 Calle Capua, 7
- 🕒 De Martes a Sábado. De 12.30 a 16.00h y de 19:30 a 23:30h
Domingo. De 12.30 a 16.00h
Cierra Domingo noche y Lunes (excepto vísperas y festivos)
- ☎ [985 34 77 32](tel:985347732)
- 🌐 restauranteciudadela.com



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET PRODUCTO

Restaurante V. Crespo



RECOMENDADO MICHELIN

CÓMO LLEGAR

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.

Especialidades: Tosta de boquerones y anchoas, manzana rellena de micuit pato, pescados de temporada, arroces y postres.

- 📍 Calle Periodista Adeflor, 3
- 🕒 De Martes a Sábado. De 13.45 a 15.00h y de 20.45 a 22.30h
Domingo. De 13.45 a 15.00h
- ☎ 985 34 75 34
- 🌐 restaurantevcrespo.es



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET PRODUCTO

Restaurante Zascandil

CÓMO LLEGAR

A pesar de abrir en 2018, Zascandil no es un recién llegado a la ciudad. Coge el relevo de El Candil, restaurante que José Luis Camacho había inaugurado en 2000.

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 ton nato. En una época caracterizada por una gran sofisticación, las estaciones del año son las que dan forma a su carta.

Especialidades: Salmon ahumado home-made zascandil, Puerros gratinados con langostinos, Calamares de potera en su tinta, Selección de pescados del día y Canelones de setas y Foie "D.^a Magdalena".

- 📍 Calle Cervantes, 9
- 🕒 Lunes. De 13.00 a 15.30h y de 20:00 a 23:30h
De Miércoles a Sábado. De 13.00 a 15.30h y de 20:00 a 23:30h
Domingo. De 13.00 a 15.30h
- ☎ 985 35 30 38
- 🌐 zascandilgijon.es



SOLETE
Guía Repsol



RESERVA TU BONO

RECOMENDADO MICHELIN



BONO GOURMET DEGUSTACIÓN

Restaurante Abarike

CÓMO LLEGAR

Lara Rodríguez llegó más tarde de lo habitual a la cocina, pero esa circunstancia le permitió tener muy claras las ideas y su apuesta. Todo a la "sostenibilidad". Aplica una economía circular, un aprovechamiento de ingredientes y una filosofía verde en su cuaderno de bitácora. Recibe un producto de primera calidad, que presenta tanto al natural como a través de propuestas modernas y de contrastes que buscan sorprender al comensal. Tiene hasta una hamburguesa de cigala.

Especialidades: Gilda, Berberechos con miso, Virrey con calabaza, Chili de ñocla y Steak de lubina.

- 📍 Calle Melquiades Álvarez, 3
- 🕒 Miércoles y Domingo. De 13.30 a cierre
De Jueves a Sábado. De 13.30 a cierre y de 20:30 a cierre
Lunes y Martes cerrado
- ☎ [985 43 89 00](tel:985438900)
- 🌐 abarike.es



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET DEGUSTACIÓN

Restaurante El Cencerro

CÓMO LLEGAR

Acaba de cumplir quince años y luce con la misma autenticidad y obsesión, hacer disfrutar al comensal. Especializado en carnes, donde no faltan cinco o seis cortes diferentes, cuenta con atractivas entradas de tintes actuales. Viviana Fleischer es una autodidacta que ha ido ganando en sensibilidad y seguridad hasta vivir un momento espléndido. Su hija, Julieta, se ha incorporado al equipo de sala de esta taberna ilustrada que se ha convertido en toda una referencia en la ciudad.

Especialidades: Calamar laminado y torrezno de sepia, Arroz con plancton y anguila ahumada, Falso ceviche de atún rojo, Steak tartar con helado de mostaza, Chuletón de vaca (6 razas diferentes).

- 📍 Calle Decano Prendes Pando, 24
- 🕒 De Martes a Sábado. De 13.00 a 17.00h y de 19:00 a 24:00h
- ☎ [984 39 15 67](tel:984391567)
- 🌐 elcencerro.es





RESERVA TU BONO

RECOMENDADO **Guía Repsol**



BONO GOURMET DEGUSTACIÓN


Restaurante Los Patios

CÓMO LLEGAR

Después de unos años gestionando una vinoteca, en la que ya había protagonismo de los vinos generosos, el cordobés Manuel Jove decidió que era el momento de crear un restaurante gastronómico de producto. Aquí la carne es la estrella, y gracias a ella Los Patios se está convirtiendo en lugar de culto. Complementa la oferta con productos de la huerta y platos con guiños a la cocina de su tierra natal Cuenta con una reseñable bodega con referencias diferentes y un buen número de vinos andaluces.

Especialidades: Chuletón, Alcachofa, Ensaladilla de gamba blanca, Setas de temporada y Arroz con gamba roja.

 Calle Instituto, 10

 De Jueves a Lunes. De 12.00 a 16.00h y de 20:30 a 00.00h

 [985 87 96 35](tel:985879635)

 restaurantelospatios.com



RESERVA TU BONO



BONO GOURMET CON ESTRELLA



ESTRELLA
MICHELIN



2 SOLES
Guía Repsol

Restaurante Auga

CÓMO LLEGAR

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. Capitanando 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. 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.

Especialidades: Oricios con manzana, Merluza de pincho con sopa de patata, cítricos y cardamomo, Salmonete al pil-pil hecho de sus espigas, codium y cebolla encurtida, Cochinillo ibérico confitado con puré de piña y grosellas, Sopa de queso de cabra con avellanas y miel.

- 📍 Calle de Claudio Alvargonzález, s/n
- 🕒 De Martes a Sábado. De 13.00 a 16.00h y de 21.00 a 00.00h
Domingo. De 13.00 a 16.00h
- ☎ [985 16 81 86](tel:985168186)
- 🌐 restauranteauga.com



visita **Xixón**

Infogijón

Oficina de Información Turística

Plaza Fermín García Bernardo, s/n

33201 Gijón/Xixón

 +34 985 34 17 71

 +34 618 30 39 31

turismo@gijon.es

www.visitagijon.es