

## VINOS TINTOS

### RIBERA DEL DUERO

Roa	14,00 €
Protos	18,00 €
Tamaral	17,00 €
Pago de Carvejas	44,00 €
Condado de Haza (CRIANZA)	28,00 €
Pesquera (CRIANZA)	29,00 €
Matarromera (CRIANZA)	29,00 €
Pedrosa (CRIANZA)	29,00 €
Emilio Moro (CRIANZA)	29,00 €
Vegasicilia Único (CRIANZA)	295,00 €

### D.O. RIOJA

Finca Labarca (VINO DEL AÑO)	11,00 €
Rioja Bordón 37,5 cl. (CRIANZA)	10,00 €
Bordón (CRIANZA)	16,00 €
Marqués Arrienzo (CRIANZA)	17,00 €
Azpilicueta (CRIANZA)	17,00 €
Muga (CRIANZA)	24,00 €
Muga (RESERVA ESPECIAL)	36,00 €
Murua (RESERVA)	29,00 €

### D.O. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta	33,00 €
Mauro	39,00 €
Prieto Picudo	12,00 €
Dehesa de la Granja (BODEGA MÁS ANTIGUA DE ESPAÑA DE ALEJANDRO FERNÁNDEZ)	20,00 €
Cepas Viejas	21,00 €

### D.O. SOMONTANO

Enate (CRIANZA)	18,00 €
-----------------	---------

### D.O. TORO

Fariña I	15,00 €
Colegiata	14,00 €
Finca Sobreño (CRIANZA)	19,00 €

PRECIOS IVA INCLUIDO

## VINOS BLANCOS

José Pariente (RUEDA 100% VERDEJO)	17,00 €
Ribeiro Turbio	7,00 €
Xoven	7,00 €
Ribeiro Viña Senra	12,00 €
El Paje (VERDEJO 100% RUEDA)	12,00 €
Enate Gewürztraminer	20,00 €
Esencia 27 (VERDEJO SEMIDULCE)	14,00 €

### D.O. RÍAS BAIXAS

D.O (ALBARIÑO)	18,00 €
Godello Ruchel (ALBARIÑO)	19,00 €
Mar de Frades (ALBARIÑO)	24,00 €
Terras Gaudas (ALBARIÑO)	24,00 €
Pazo Señorans (ALBARIÑO)	23,00 €

### ITALIANOS

Moscato D'Asti	18,00 €
----------------	---------

## VINOS ROSADOS

Mateus 12	12,00 €
Peregrino (PRIETO PICUDO)	12,00 €
Palacio de Sada	14,00 €
Esencia 33 (PRIETO PICUDO)	11,00 €

## CAVAS

Benjamín Codorníu	6,00 €
Juvé & Camps Xarel-Lo	24,00 €
Juvé & Camps Reserva	25,00 €

## CHAMPAGNES

Premier Bulle	30,00 €
Moët Chamdon	59,00 €
Don Perginon	195,00 €

INCREMENTO DE UN 5 % EN TERRAZA

HORARIO ININTERRUMPIDO DE COCINA DE  
12:00 A 00: 00 HORAS



Sidrería - Restaurante  
**EL SAUCO**  
desde 1977

Esencia de Asturias

EN ESTE RESTAURANTE SE ELABORAN PRODUCTOS QUE PUEDEN  
CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, PESCADOS,  
HUEVO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA  
APIO, MOSTAZA Y SÉSAMO.

PLATOS ADAPTABLES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DEL COMENSAL



CONSULTE  
NUESTRA CARTA

Calle Valencia, 20  
33210 Gijón  
Teléfono 985 398 330  
www.elsaucu.com

@elsaucu

sidreriasaucu



INCREMENTO DE UN 5 % EN TERRAZA

HORARIO ININTERRUMPIDO DE COCINA DE  
12:00 A 00: 00 HORAS

PRECIOS IVA INCLUIDO

## ENTRADAS

Boquerones en Vinagre	14,00 €
Boletus con Foie	17,00 €
Bocarte con Jamón Frito/Al Ajillo	14,00 €
Crujiente de Langostinos	14,50 €
Chopitos	12,00 €
Mejillones	12,00 €
Calamares Frescos Fritos	17,00 €
Fritos de Pixín	20,00 €
Pulpo Amariscado	27,00 €
Gambas al Ajillo/Plancha	16,50 €
Chipirones Fritos/Afogados/Plancha	16,50 €
Anchoas Caseras en Aceite de Oliva Virgen	16,00 €
Pastel de Cabracho	16,00 €
Lacón	13,00 €
Chorizo a la Sidra	6,00 €
Chorizo Criollo	6,00 €
Morcilla Matachana	6,00 €
Pollo al Ajillo	12,00 €
Picadillo con Setas al Cabrales	15,00 €
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico	10,00 €
Patatas con Salsa Cabrales/Bravas/Ali-oli	7,00 €
Patatas 3 Salsas	13,00 €
Queso Provolone a la Plancha con Tomate	12,00 €
Tosta de Foie con Jamón Ibérico y Cebolla Caramelizada	18,00 €
Cigalitas con nuestra Salsa Especial	18,00 €
Palomitas de Fuentesauco (verano)	10,00 €

MENÚ INFANTIL ..... 14,00 €  
(Niños hasta los 12 años)

## ENSALADAS

Ensalada Mixta	12,00 €
Ensalada Asturiana	17,00 €
Ensalada de Cecina y Queso de Cabra	17,00 €
Ensalada César	18,00 €
Ensalada LTC (Lechuga, Tomate y Cebolla)	7,00 €
Ensalada Templada de Setas Silvestres y Langostinos	18,50 €
Ensalada de Langostinos con Virutas de Foie	19,00 €
Ensalada Capresse (Tomate, Mozzarella y Jamón Ibérico)	18,00 €

## EMBUTIDOS Y QUESOS ASTURIANOS

Cecina con un Toque .....	13,00 €
Tabla de Serranos .....	18,00 €
Jamon Ibérico .....	23,00 €
Lomo de Caña Ibérico .....	23,00 €
Tabla de Ibéricos .....	27,00 €

### Tabla de Quesos Asturianos

La Peral, Cabrales, Vidiago, Ahumado de Pría

y Afuega'l Pitu Rojo y Blanco

½ Ración .....	11,00 €	Ración .....	18,00 €
----------------	---------	--------------	---------

### QUESO A ELEGIR:

Queso Manchego, Cabrales, Cabra, La Peral, Vidiago,

Ahumado de Pría o Afuega'l Pitu Rojo y Blanco

½ Ración .....	9,00 €	Ración .....	13,00 €
----------------	--------	--------------	---------

## SARTENES, REVUELTOS Y SALTEADOS

Los Huevos de El Saúco .....	19,00 €
Huevos Rotos con Secreto Ibérico .....	18,00 €
Huevos Rotos con Jamón/con Setas y Gambas .....	12,00 €
Revuelto de Setas y Gambas .....	14,00 €
Salteado de Setas al Cabrales con Manzana y Puré de Higos .....	15,00 €

## DE CUCHARA

Fabada Asturiana .....	15,00 €
Fabes con Almejas .....	19,00 €
Sopa de Cocido .....	7,00 €
Sopa de Marisco .....	10,00 €

## ★ COCIDO DE GARBANZOS DE FUENTESAÚCO

El garbanzo de Fuentesauco es una Indicación Geográfica Protegida de la provincia de Zamora. Posee unas características peculiares que lo hace único en el mundo. Después de cocidos destacan por su integridad del grano, albumen mantecoso y poco granuloso, de piel casi inapreciable y poseen un exquisito sabor suave y agradable.

(Por encargo)

## ARROCES (MÍNIMO DOS RACIONES)

Arroz con Pulpo y Langostinos .....	28,00 €
Arroz Caldoso con Almejas .....	28,00 €
Arroz con Bugre .....	28,00 €
Arroz con Pixin y Langostinos .....	28,00 €
Paella Mixta .....	22,00 €
Paella de Marisco .....	25,00 €



## SUGERENCIAS VEGANAS

Nuggets con corteza de Kellog's y Kikos y Salsa Barbacoa Americana .....	12,00 €
Tempura de Verduras con Salsa Sweet Chilli y Curry de Mango .....	12,00 €
Salteado Thai de Pollo con verduritas de temporada .....	15,00 €

## BROCHETAS

De Pulpo con Langostinos .....	19,00 €
De Pixin Con Zamburiñas .....	20,00 €
De Solomillo Ibérico .....	19,00 €
De Solomillo Ibérico con Queso Provolone ..	21,00 €
De Buey .....	21,00 €

## MARISCOS

Almeja de Carril .....	24,00 €
Andarica .....	SEGÚN RULA
Llamparas .....	16,00 €
Zamburiñas .....	20,00 €
Langostinos Plancha .....	19,00 €
Centollo del Cantábrico .....	43,00 €/kg.
Cigalas de tronco .....	SEGÚN RULA
Centollo .....	25,00 €/kg.
Ñocla Cocida o a la Plancha .....	25,00 €/kg.
Bugre del Cantábrico .....	SEGÚN RULA
Parrillada/Caldereta de Marisco de la Casa	
MÍNIMO 2 PERSONAS .....	57,00 €/persona
Carabineros XXL .....	SEGÚN RULA

### MENÚ DE MARISCO

Pastel de Cabracho	
Parrillada de Marisco	
Postre a elegir	
½ Botella de Vino Rueda o Botella de Sidra	
MÍNIMO 2 PERSONAS .....	34,00 €/persona

### MENÚ DE CALDERETA

Calamares Frescos	
Caldereta Mixta de Pescado y Marisco	
Postre a elegir	
½ Botella de Vino Rueda o Botella de Sidra	
MÍNIMO 2 PERSONAS .....	50,00 €/persona

### MENÚ DE ARROZ CON BUGRE

Gambas a la Plancha	
Jamon Ibérico	
Arroz con Bugre	
Postre a elegir	
½ Botella de Vino Rueda o Botella de Sidra	
MÍNIMO 2 PERSONAS .....	34,00 €/persona

## TODOS NUESTROS PESCADOS

### ★ ÚNICO SITIO EN GIJÓN CON PESCADO A LA PARRILLA CON AGUA

- Al horno
- Amariscado (+5,00€)
- A la Parrilla
- A la Sidra
- A la Espalda

Lubina .....	25,00 €
Rubiel .....	25,00 €
Besugo .....	SEGÚN RULA
Rey .....	SEGÚN RULA
Cocochas al Pilpil .....	28,00 €
Chopa .....	25,00 €
Pixin .....	25,00 €
Rodaballo .....	25,00 €
Lenguado Relleno de Marisco .....	19,00 €
Merluza de Pinchu .....	24,00 €
Pixin con Almejas y Setas .....	29,00 €
Caldereta/Parrillada de Pescados Y Mariscos	
MÍNIMO 2 PERSONAS .....	50,00 €/persona
Caldereta/Parrillada de Pescados	
MÍNIMO 2 PERSONAS .....	48,00 €/persona

## POSTRES

Tabla de Postres .....	22,00 €
Tartas Casera .....	5,00 €
Yogur Casero Experience .....	3,00 €
Sorbete de Limón al Cava .....	6,00 €
Profiteroles Rellenos	
Bañados en Chocolate Caliente .....	6,00 €
Islote de Chocolate Templado con Fondo de Crema Inglesa .....	6,00 €
Crema de Limón .....	5,00 €
Tulipa de Helados Caseros (Gin Tonic - Turrón - Chocolate) .....	6,00 €
Tarta Especial de la Abuela .....	6,00 €
Tarta Especial Casera .....	6,50 €

INCREMENTO DE UN 5 % EN TERRAZA

HORARIO ININTERRUMPIDO DE COCINA DE 12:00 A 00: 00 HORAS

PRECIOS IVA INCLUIDO

## CARNES

### ★ SABOREA NUESTRA CARNE A LA PIEDRA

Disfruta del auténtico sabor de las carnes de primera calidad que EL SAÚCO ofrece.

Comprueba el olor, el color y la textura de las piezas antes de darles el punto exacto con la piedra.

Solomillo de Ternera/Buey .....	24,00 €
Solomillo de Ternera/Buey a la Pimienta, Cabrales, Oporto .....	27,00 €
Solomillo de Ternera/Buey al Foie .....	28,00 €
Solomillo Ibérico a la Pimienta, Cabrales	19,00 €
Lomo con Patatas .....	10,00 €
Escalope de Ternera .....	14,00 €
Filete de Ternera .....	13,00 €
Escalopines a la Pimienta/al Cabrales ..	15,00 €
Chuletinas de Cordero .....	23,00 €

Sidería - Restaurante  
**EL SAÚCO**  
desde 1977

## NUESTROS CACHOPOS

EL MEJOR DE GIJÓN  
25,00 €

SEGUNDO MEJOR ESPAÑA 2021  
27,00 €

Entrecot de Ternera/Buey .....	22,00 €
Paletilla de Lechal al Horno .....	25,00 €
Chuletón de Buey/Ternera 1Kg (Aprox)...	39,00 €
Carne a la Piedra de Buey/Ternera/Angus .....	SEGÚN PESO
Res de Angus a la Parrilla .....	23,00 €
Foie a la Plancha .....	24,00 €
Chuletón de vaca vieja (90 días de maduración) .....	45,00 €/Kg.

### ★ COCHINILLO ASADO FUENTESAÚCO

UN PRODUCTO QUE PARTIMOS CON UN PLATO PARA DEMOSTRAR SU TERNURA. ¡IMPRESIONANTE!

ENTERO (4/6 personas) .....	120,00 €
MEDIO COCHINILLO .....	65,00 €