

VINOS TINTOS

RIBERA DEL DUERO

Ridum	14,50 €
Protos	18,00 €
Tamaral	17,00 €
Pago de Carvejas	44,00 €
Condado de Haza (CRIANZA)	28,00 €
Pesquera (CRIANZA)	30,00 €
Matarromera (CRIANZA)	29,00 €
Pedrosa (CRIANZA)	29,00 €
Emilio Moro (CRIANZA)	29,00 €
Vegasicilia Único (CRIANZA)	295,00 €

D.O. RIOJA

Bodegas de Abalos	12,50 €
Rioja Bordón 37,5 cl. (CRIANZA)	10,00 €
Bordón (CRIANZA)	16,00 €
Marqués Arienzo (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	22,00 €

D.O. SOMONTANO

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

D.O. TORO

Fariña I	15,50 €
Colegiata	15,00 €
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 €

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo as Barreiras (ALBARIÑO)	18,00 €
Godello Ruchel	20,00 €
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)	13,00 €
Palacio de Sada	14,00 €

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 10 % 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 GLÚTEN, 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.elsauco.com

@elsauco

sidreriasauco



INCREMENTO DE UN 10 % EN TERRAZA

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

PRECIOS IVA INCLUIDO

ENTRADAS

Boquerones en Vinagre	15,00 €
Boletus con Foie	19,00 €
Bocarte con Jamón Frito/Al Ajillo	14,00 €
Crujiente de Langostinos	16,00 €
Chopitos	15,00 €
Mejillones	12,00 €
Calamares Frescos Fritos	18,00 €
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	17,00 €
Pastel de Cabracho	16,00 €
Lacón	13,00 €
Chorizo a la Sidra	6,50 €
Chorizo Criollo	6,50 €
Morcilla Matachana	6,50 €
Pollo al Ajillo	13,00 €
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	14,00 €
Tosta de Foie con Jamón Ibérico y Cebolla Caramelizada	18,00 €
Cigalitas con nuestra Salsa Especial	18,00 €
Palomitas de Fuentesauco (verano)	10,00 €
Callos	17,00 €

MENÚ INFANTIL 14,00 €

(Niños hasta los 12 años)

ENSALADAS

Ensalada Mixta	12,00 €
Ensalada Asturiana	18,00 €
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	24,00 €
Lomo de Caña Ibérico	24,00 €
Tabla de Ibéricos	29,00 €

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	19,50 €
Sopa de Cocido	8,00 €
Sopa de Marisco	11,00 €

★ 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	29,00 €
Arroz Caldoso con Almejas	29,00 €
Arroz con Bugre	29,00 €
Arroz con Pixín y Langostinos	29,00 €
Paella Mixta	22,00 €
Paella de Marisco	27,00 €



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 Pixín Con Zamburiñas	20,00 €
De Solomillo Ibérico con Queso Provolone	21,00 €
De Buey	21,00 €

MARISCOS

Almeja de Carril	24,50 €
Andarica	SEGÚN RULA
Llamparas	17,00 €
Zamburiñas	20,00 €
Langostinos Plancha	19,00 €
Centollo del Cantábrico	SEGÚN RULA
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	60,00 €/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	36,00 €/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	55,00 €/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	35,00 €/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

Bacalao Especial	25,00 €
Lubina	26,00 €
Rubiel	26,00 €
Besugo	SEGÚN RULA
Rey	SEGÚN RULA
Cochas al Pilpil	29,00 €
Chopa	25,00 €
Pixin	26,00 €
Rodaballo	26,00 €
Lenguado Relleno de Marisco	20,00 €
Merluza de Pinchu	24,00 €
Pixin con Almejas y Setas	29,00 €
Caldereta/Parrillada de Pescados Y Mariscos MÍNIMO 2 PERSONAS	57,00 €/persona
Caldereta/Parrillada de Pescados MÍNIMO 2 PERSONAS	53,00 €/persona

POSTRES

Tabla de Postres	22,00 €
Tartas Casera	5,00 €
Yogur Casero Experience	4,00 €
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 10 % 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.

Callos	17,00 €
Cachopo EL MEJOR DE GIJÓN	26,00 €
Cachopo SEGUNDO MEJOR ESPAÑA 2021	28,00 €
Solomillo de Ternera/Vaca Vieja	25,00 €
Solomillo de Ternera/Vaca Vieja a la Pimienta, Cabrales, Oporto	27,00 €
Solomillo de Ternera/Vaca Vieja al Foie	30,00 €
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	16,00 €
Chuletinas de Cordero	23,00 €

NUESTROS CACHOPOS

EL MEJOR DE GIJÓN

26,00€

SEGUNDO MEJOR
ESPAÑA 2021

28,00€

Entrecot de Ternera/Vaca Vieja	24,00 €
Paletilla de Lechal al Horno	26,00 €
Carne a la Piedra Ternera/Vaca Vieja	SEGÚN PESO
Res de Angus a la Parrilla	25,00 €
Foie a la Plancha	29,00 €
Chuletón de vaca vieja (90 días de maduración)	47,00 €/Kg.

★ COCHINILLO ASADO FUENTESAÚCO

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

ENTERO (4/6 personas)	125,00 €
MEDIO COCHINILLO	70,00 €