

VINOS TINTOS

RIBERA DEL DUERO

Ridum	15,00 €
Protos	19,00 €
Tamaral	19,00 €
Pago de Carvejas	48,00 €
Condado de Haza (CRIANZA)	29,00 €
Pesquera (CRIANZA)	35,00 €
Matarromera (CRIANZA)	30,00 €
Pedrosa (CRIANZA)	30,00 €
Emilio Moro (CRIANZA)	30,00 €
Vegasicilia Único (CRIANZA)	300,00 €

D.O. RIOJA

Bodegas de Abalos	14,00 €
Rioja Bordón 37,5 cl. (CRIANZA)	10,00 €
Bordón (CRIANZA)	17,00 €
Marqués Arrienzo (CRIANZA)	18,00 €
Azpilicueta (CRIANZA)	18,00 €
Muga (CRIANZA)	27,00 €
Muga (RESERVA ESPECIAL)	38,00 €
Murua (RESERVA)	30,00 €

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta	35,00 €
Mauro	39,00 €
Prieto Picudo	13,00 €
Dehesa de la Granja (BODEGA MÁS ANTIGUA DE ESPAÑA DE ALEJANDRO FERNÁNDEZ)	21,00 €
Cepas Viejas	24,00 €

D.O. SOMONTANO

Enate (CRIANZA)	19,00 €
-----------------	---------

D.O. TORO

Fariña I	16,00 €
Colegiata	16,00 €
Finca Sobreño (CRIANZA)	20,00 €

VINOS ASTURIANOS

La Descarga Blanco de Cangas	21,00 €
La Descarga Tinto	18,00 €

VINOS BLANCOS

José Pariente (RUEDA 100% VERDEJO)	19,00 €
Ribeiro Turbio	7,00 €
Xoven	8,00 €
Ribeiro Viña Senra	12,00 €
El Paje (VERDEJO 100% RUEDA)	13,00 €
Enate Gewürztraminer	22,00 €

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo as Barreiras (ALBARIÑO)	18,00 €
Godello Ruchel	21,00 €
Mar de Frades (ALBARIÑO)	25,00 €
Terras Gaudas (ALBARIÑO)	25,00 €
Pazo Señorans (ALBARIÑO)	24,00 €

ITALIANOS

Moscato D'Asti	19,00 €
----------------	---------

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	25,00 €
Juvé & Camps Reserva	25,00 €

CHAMPAGNES

Premier Bulle	30,00 €
Moët Chamdon	65,00 €
Don Perignon	280,00 €

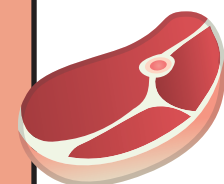
INCREMENTO DE UN 10 % EN TERRAZA

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

PRECIOS IVA INCLUIDO



Sidrería - Restaurante
EL SAUCO
desde 1977
Esencia de Asturias



CHULETONES DEL MUNDO

ALTA MADURACIÓN

CHULETÓN Frisona Alemana	55 €/kg.
CHULETÓN Ternera Asturiana	48 €/kg.
CHULETÓN Hereford Irlandesa	53 €/kg.
CHULETÓN Añejo Fuentesauco	48 €/kg.
CHULETÓN de Polonia	50 €/kg.
CHULETÓN de Angus Americano	63 €/kg.

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



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

[f @elsaucos](#)
[@sidreriasaucos](#)

CONSULTE
NUESTRA CARTA



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	19,50 €
Bocarte con Jamón Frito/Al Ajillo	15,50 €
Crujiente de Langostinos	18,00 €
Chopitos	16,00 €
Mejillones	14,00 €
Calamares Frescos Fritos	19,00 €
Fritos de Pixín	22,00 €
Pulpo Amariscado	28,00 €
Salpicón de Pescados y Mariscos del Cantábrico	19,50 €
Gambas al Ajillo/Plancha	17,00 €
Chipirones Fritos/Afogados/Plancha	18,00 €
Anchoas Caseras en Aceite de Oliva Virgen	18,00 €
Pastel de Cabracho	17,00 €
Chorizo a la Sidra	7,00 €
Chorizo Criollo	7,00 €
Morcilla Matachana	7,00 €
Pollo al Ajillo	13,00 €
Picadillo con Setas al Cabrales	17,00 €
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	19,00 €
Cigalitas con nuestra Salsa Especial	18,00 €
Callos	18,00 €
Callos 1/2 porción	10,00 €

MENÚ INFANTIL 15,00 €

(Niños hasta los 12 años)

ENSALADAS

Ensalada Mixta	14,00 €
Ensalada Asturiana	19,00 €
Ensalada de Cecina y Queso de Cabra	19,00 €
Ensalada César	18,00 €
Ensalada LTC (Lechuga, Tomate y Cebolla)	7,00 €
Ensalada Templada de Setas Silvestres y Langostinos	19,00 €
Ensalada Capresse (Tomate, Mozzarella y Jamón Ibérico)	20,00 €

EMBUTIDOS Y QUESOS ASTURIANOS

Cecina con un Toque	16,00 €
Tabla de Serranos	20,00 €
Jamon Ibérico	25,00 €
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 ibéricos	20,00 €
Huevos Rotos con Secreto Ibérico	19,00 €
Huevos Rotos con Jamón/con Setas y Gambas	15,00 €
Revuelto de Setas y Gambas	14,00 €
Salteado de Setas al Cabrales con Manzana y Puré de Higos	17,00 €

DE CUCHARA

Fabada Asturiana	15,00 €
Fabes con Almejas	19,50 €
Sopa de Cocido	8,00 €
Sopa de Marisco	12,00 €

★ 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	30,00 €
Arroz Caldoso con Almejas	32,00 €
Arroz con Bugre	30,00 €
Arroz con Pixín y Langostinos	30,00 €
Paella Mixta	25,00 €
Paella de Marisco	28,00 €

FIDEUÁ

Negra con Ali-Oli	25,00 €
Clásica de Marisco	29,00 €



SUGERENCIAS VEGANAS

Nuggets con corteza de Kellogg's y Kikos y Salsa Barbacoa Americana	14,00 €
Tempura de Verduras con Salsa Sweet Chilli y Curry de Mango	14,00 €
Salteado Thai de Pollo con verduritas de temporada	16,00 €

BROCHETAS

De Pulpo con Langostinos	19,00 €
De Solomillo Ibérico con Queso Provolone ..	21,00 €

MARISCOS

Almeja de Carril especial	27,00 €
Andarica	SEGÚN RULA
Llamparas	17,00 €
Zamburiñas	20,00 €
Langostinos Plancha	19,00 €
Centollo del Cantábrico	45 €/kg.
Cigalas de tronco	SEGÚN RULA
Centollo	25,00 €/kg.
Ñocla Cocida o a la Plancha	30,00 €/kg.
Bugre del Cantábrico	65 €/kg.
Parrillada/Caldereta de Marisco de la Casa	
MÍNIMO 2 PERSONAS	65,00 €/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	40,00 €/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	38,00 €/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	27,00 €
Lubina	28,00 €
Rubiel	28,00 €
Besugo	SEGÚN RULA
Rey	SEGÚN RULA
Cocochas al Pilpil	29,00 €
Chopa	26,00 €
Pixin	28,00 €
Rodaballo	28,00 €
Lenguado Relleno de Marisco	23,00 €
Merluza de Pinchu	25,00 €
Pixin con Almejas y Setas	31,00 €
Caldereta/Parrillada de Pescados Y Mariscos	
MÍNIMO 2 PERSONAS	65,00 €/persona
Caldereta/Parrillada de Pescados	
MÍNIMO 2 PERSONAS	60,00 €/persona

POSTRES

Tabla de Postres	22,00 €
Tartas Casera	5,50 €
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	6,50 €
Crema de Limón	5,00 €
Copas de helado (Gin Tonic - Turrón - Chocolate)	6,50 €
Tarta Especial de la Abuela	6,50 €
Tarta Especial Casera	7,00 €

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.

Cachopo EL MEJOR DE GIJÓN	28,00 €
Cachopo SEGUNDO MEJOR ESPAÑA 2021	29,50 €
Solomillo de Ternera/Vaca Vieja	27,00 €
Solomillo de Ternera/Vaca Vieja a la Pimienta, Cabrales, Oporto	29,00 €
Solomillo de Ternera/Vaca Vieja al Foie	34,00 €
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	25,00 €
Entrecot de Ternera/Vaca Vieja	24,00 €
Paletilla de Lechal al Horno	27,00 €
Carne a la Piedra Ternera/Vaca Vieja	SEGÚN PESO
Foie a la Plancha	29,00 €



NUESTROS CACHOPOS

EL MEJOR DE GIJÓN

28,00€

SEGUNDO MEJOR DE ESPAÑA

29,50€

★ POR ENCARGO ★

Jarrete Wagyu Santa Rosalia
Costilla Angus baja temperatura

★ COCHINILLO ASADO FUENTESAÚCO ★

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

ENTERO (4/6 personas)

130,00 €

MEDIO COCHINILLO

75,00 €