

## Nuestros Platos Más Reconocidos

**-Callos con Patatinas 16.00**

*Primer Premio "Certamen Nacional de Callos de Lena. Mejores Callos de España 2023"*

**-Pote Asturiano 14.80**

*Ganadores "Explorando el Pote Perfecto", dos años consecutivos (19-20 y 21-22)*

**-Fabada 15.80**

*"La Mejor Fabada del Mundo"*

*Subcampeones 2022*

*Finalistas 2015, 2016, 2017 Y 2024*

### QUESOS:

-Tabla de Quesos Asturianos 14.50

-Minitabla de Quesos Asturianos 8.50

-Queso de Cabra madurado: 9.80

Quesería de Alejandro Casielles,

**Medalla de Bronce World Cheese Awards**

-Cabrales 8.00

-Vidiago 6.50

-Ahumado 6.80

-Semicurado 6.80

### POSTRES:

-Torrija Cremosa  
con salsa de Toffe y Helado 6.00

-Brownie de chocolate con  
Helado y Nueces 5.80

-Crema de Mascarpone con Helado de  
Arándanos Asturianos y chocolate 6.00

-Arroz con Leche requemado  
Al estilo tradicional 5.50

-Tarta de Queso de la Casa 5.50

-Sorbete de Limón al Cava **sin gluten** 5.00

-Bombón de la Ibense, **sin gluten** 3.50

-Coulant de Chocolate, **sin gluten** 5.50

-Ración de pan 1

-Disponemos de pan sin gluten 1.60€

-Solicite información sobre alérgenos

-Suplemento en Terraza + 0.20€



@restaurante\_la\_gitana

www.lagitanagijon.com

984.846.820

## ENTRANTES Y TAPEO:

### Tapa Ración

<b>-Cecina de Angus</b>		
<b>Con sus picos</b>	<b>9.50</b>	<b>17.80</b>
-Cecina de Vaca con Rulo de Cabra y Cebolla Caramelizada	8.50	15.50
-Pastel Casero de Cabracho	8.50	15.50
-Croquetas caseras de Jamón	6.00	11.00
-Croquetas de Rabo en salsa de su Guiso	7.00	13.00
-Nuestras Bravas con Torreznos		8.50
-Cazón en Adobo a la Andaluza		9.80
-Boquerones aliñados en vinagre		8.50
-Crujientes Caseros de Langostino con mayonesa de Sriracha		14.00

## ENSALADAS:

-Tomate , Sardina Ahumada y Gildas	12.50
-Ensaladilla Rusa con Atún y Piparra	9.50
-Mixta de la Casa	12.50
-Queso de Cabra, cebolla dulce, frutos secos, manzana confitada y vinagreta de Miel	15.00

## DE LA HUERTA:

-Parrillada de Verduras	15.80
<b>-Alcachofas Confitadas</b> <b>con Jamón Ibérico y su Ajada</b>	<b>18.50</b>

## ARROCES:

-Risotto de Setas, Cecina y Manchego	14.00
-Arroz meloso con Marisco	
Mínimo dos raciones	19.50/Rac.

## DEL MAR:

<b>-Pulpín del Cantábrico braseado</b> <b>con Cremoso de Patata</b>	<b>22.00</b>
-Tortilla de Bacalao y Verduritas	15.00
<b>-Fritos de Bacalao con Pisto y</b> <b>Patata panadera</b>	<b>18.50</b>
-Gambón a la Plancha	18.00
-Calamares Fritos con Alioli de Lima	18.50
-Zamburiñas al Ajillo y Oloroso	18.50
-Lomo de Bacalao con Pisto y Huevo Frito	22.50
-Lubina a la Espalda	22.50
<b>-Rodaballo al Horno</b> <b>con patata encebollada</b>	<b>24.50</b>

## Ostras de la Ría del Eo

<b>-Media Docena</b>	<b>18.00</b>
-Unidad	3.50

## CARNES:

-Fajita de Pollo salteado, Queso Fundido y Guacamole	13.50
<b>-Callos caseros con Patatinas</b>	<b>16.00</b>
<i>Primer Premio "Certamen Nacional de Callos de Lena. Mejores Callos de España 2023"</i>	
-Escalopines de Ternera al Cabrales	15.50
-Entrecot de Vaca Troceado	19.50
<b>-Rabo Estofado, especialidad</b>	<b>21.00</b>
-Paletilla de Lechazo asada <i>Con patatas y ensalada</i>	23.50

## CACHOPOS:

-De Jamón de Bodega y Gouda	22.50
-De Cecina, con Cebolla caramelizada y Queso Ahumado	22.50

-Suplemento en Terraza + 0.20€