

Nuestros Platos Más Reconocidos

-Callos con Patatinas 18.00

Primer Premio "Certamen Nacional de Callos de Lena. Mejores Callos de España 2023" y Finalistas San Sebastián Gastronomika 2025

-Pote Asturiano 18.00

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

-Fabada 19.80

"La Mejor Fabada del Mundo"

Subcampeones 2025 y 2022

Finalistas 2025, 2024, 2022, 2017, 2016 y 2015.

-Croquetas de nuestro Compango con Compota de Manzana 13.50

Mención especial "Alimentos del Paraíso"

-Rabo Estofado, especialidad 22.50

-Cabritín Bermeyu (Autóctono asturiano)

Guisado con Patatinas Fritas 26.50

QUESOS:

-Tabla de Quesos Asturianos 15.80

-Minitabla de Quesos Asturianos 9.00

-Cabrales 8.50

-Vidiago 7.50

-Ahumado 7.50

-Afuega'l Pitu Blanco o Rojo 7.00

-Semicurado 6.80

-Ración de pan 1€

-Disponemos de pan sin gluten 1.80€

-Solicite información sobre alérgenos

-Suplemento en Terraza + 0.20€



@restaurante_la_gitana

www.lagitanagijon.com

984.846.820

ENTRANTES Y TAPEO:

Tapa Ración

- Cecina de Vaca con Rulo de Cabra y Cebolla Caramelizada 9.00 15.80
- Cecina Premium Selección "Trasacar" Raza Frisona 11.50 19.50
- Pastel Casero de Cabracho 9.00 16.80
- Croquetas caseras de Jamón 6.80 12.50
- Croquetas de nuestro Compango con Manzana y Cebolla crujiente 13.50
- Croquetas de Rabo en salsa de su Guiso** 7.50 14.50
- Nuestras Bravas con Torreznos 8.50

Ostras de la Ría del Eo

- Media Docena** 18.00
- Unidad 4.00

DE LA HUERTA:

- Ensaladilla Rusa con Atún y Piparra 9.50
- Ensalada Mixta de la Casa 13.50
- Ensalada de Queso de Cabra, cebolla dulce, frutos secos, manzana confitada y vinagreta de Miel 16.00
- Parrillada de Verduras 16.00
- Puerros Braseados con Afuega'l Pitu Roxu, Cecina de León y Frutos Secos 16.50

ARROCES:

- Risotto de Setas, Cecina y Manchego 14.00
- Arroz Meloso con Rabo Estofado** 18.00
- Arroz Meloso con Pitu de Caleyá 17.00

- Arroz meloso con Bogavante y Langostinos**
Mínimo dos raciones 27€/Rac.

*Vino recomendado para nuestro Arroz con Bogavante:
Albariño Fillaboa. Precio especial maridaje: 21€/botella

- Suplemento en Terraza + 0.20€

DEL MAR:

- Pulpín del Cantábrico braseado con Patatas Revolconas y Virutas de Jamón 22.50
- Tortilla de Bacalao y Verduritas 16.00
- Fritos de Bacalao con Pisto Casero** 21.00
- Calamares Fritos con Alioli de Lima 21.00
- **Vieiras con su Ajada al Oloroso**
(lo que llamábamos "Zamburiñas") 19.80
- Lubina a la Espalda, ración 23.50
- Rubiel a la Espalda/Horno, ración 24.50

CARNES:

- Fajita de Pollo salteado, Queso Fundido, Guacamole y Pico de Gallo 14.50
- Callos caseros con Patatinas** 18.00
Primer Premio "Certamen Nacional de Callos de Lena. Mejores Callos de España 2023" y Finalistas San Sebastián Gastronomika 2025
- Escalopines de Ternera al Cabrales 15.50
- Pitu de Caleyá guisado con Patatinas 18.50
- Entrecot de Vaca Troceado 22.00
- Rabo Estofado, especialidad** 22.50
*Vino recomendado para nuestro Rabo Estofado:
Santo y Seña D.O. Ribera del Duero.
Precio especial maridaje: 16€/botella
- Cabritín Bermeyu** (raza asturiana)
Guisado con Patatinas Fritas 26.50

CACHOPOS:

- De Jamón de Bodega y Gouda 25.50
- De Cecina, con Cebolla caramelizada y Queso Ahumado 26.80