



La Guisandera

DE PIÑERA

Las Guisanderas son más que cocineras,
son las guardianas de las recetas tradicionales.

Un homenaje a nuestras madres, abuelas y bisabuelas,
especialmente a la Guisandera de Piñera.

Los guisos han sido y siguen siendo la forma más expresiva de cocinar a fuego
lento, la que permite disfrutar de una cocina sencilla, saludable y muy sabrosa.

Un intento de ofrecer a todos nuestros clientes una cocina emotiva y sentimental.

La cocina asturiana de siempre, actualizada.

Para abrir boca...

Jamón Ibérico 100% "Valle de los Pedroches"	28 €
Ensaladilla cremosa con arbeyos y piparras	14 €
Crema de nécoras	15 €
Croquetas cremosas de picadillo	14 €
Cebollas rellenas de bonito	6 €/und
Anchoas Hazas con pimiento asado pasificado	18 €

Verde que te quiera verde...

Sopa fría de manzana a la sidra	16 €
Ensalada de trigueros y espinacas con cristal de miel	18 €
Ensalada de tomate	12 €

(Sugerencias según producto de temporada)

De cuchara...

Fabada asturiana "La Guisandera"	18 €
Verdinas con marisco	26 €



Arroces...

(min. 2 personas)

Arroz con pitu de caleya

24€/p.p

Arroz cremoso de calamares de potera y almejas

24 €/p.p

De la mar...

Merluza 45° a la sidra con verduritas encurtidas

24 €

Calamares frescos de potera guisados en su tinta con patatinas

21 €

Bacalao al pil-pil ligero de boletus con vinagreta de mostaza

22 €

(Sugerencia de pescado según mercado)

De la montaña...

Rabo de toro guisado al vino tinto con patatas fritas

20 €

Solomillo de vacuno en su jugo con piquillos confitados al carbón

24 €

Cordero Xaldo guisado de "Caldevilla de Rengos" con patatinas

22 €

Cachopo asturiano de solomillo homenaje a "Fernando Martín"

24 €

Pitu de caleya guisado al estilo de la abuela con patatinas

26 €

Guarniciones...

Patatas fritas de la abuela

4 €

Pimientos de piquillo confitados al carbón, hechos en casa

4 €

Ensalada verde

4 €