



# 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 "La Guisandera" con arbeyos y piparras | 14 €    |
| Croquetas cremosas de picadillo                    | 14 €    |
| Anchoas Hazas con pimiento asado pasificado        | 18 €    |
| Tosta de cebolla gratinada con Rey Silo            | 16 €    |
| Salpicón de pixín y bogavante                      | 24 €    |
| Cebollas rellenas de bonito                        | 6 €/und |
| Buñuelos de brandada de bacalao (8 und)            | 16 €    |
| Tortos de maíz con picadillo asturiano y huevo     | 9 €     |

## Verde que te quiera verde...

|   |      |
|---|------|
| Ensalada templada de chipirones y vinagreta de tinta  | 22 € |
| Ensalada de trigueros y espinacas con cristal de miel | 16 € |
| Verduritas de temporada en salsa verde con almejas    | 16 € |
| Alcachofas confitadas con "jamón ibérico"             | 16 € |



## De cuchara...

|   |      |
|---|------|
| Fabada asturiana "La Guisandera"                  | 18 € |
| Verdinas estofadas marisco                        | 26 € |
| Pulpo de Tapia de Casariego guisado con patatinas | 24 € |
| Callos a la asturiana de Pedro Martino            | 18 € |

## 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 en salsa verde con almejas y toque de sidra             | 24 € |
| Calamares frescos de potera guisados en su tinta y arroz blanco | 21 € |
| Pixin del Cantábrico con langostinos                            | 25 € |
| Bacalao al pil-pil ligero de boletus con vinagreta de mostaza   | 22 € |
| Caldereta de pescados y mariscos al estilo de Lastres           | 25 € |
| (Sugerencia de pescado según mercado)                           |      |

## De la montaña...

|   |      |
|---|------|
| Rabo de toro guisado al vino tinto con patata pisada              | 22 € |
| Steak tartar al gusto   | 28 € |
| 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 € |