

Hotel Hernán Cortés

"La Gran Dama de los hoteles de Gijón" (*Financial Times*)
 Recomendado en la Guía Michelin 2011, según noticia del diario *El Comercio*



E-mail: info@hotelhernancortes.es



RESTAURANTES PRÓXIMOS RECOMENDADOS
NEARBY RECOMMENDED RESTAURANTS
PROCHES RECOMMANDÉS

- LUGARES DE INTERÉS - SITES**
- 0 CASINO DE ASTURIAS
 - 1 ACUARIO
 - 2 JARDÍN BOTÁNICO INTERNACIONAL
 - 3 TERMAS ROMANAS
 - 4 ELOGIO DEL HORIZONTE
 - 5 MUSEO CASA NATAL DE JOVELLANOS
 - 6 PALACIO DE REVILLAGIGEDO
 - 7 MUSEO NICANOR PIÑOLE
 - 8 MIRADOR TORRE DEL RELOJ
 - 9 MUSEO JUAN BARJOLA
 - 10 MUSEO DEL FERROCARRIL

RESTAURANTES Y SIDRERÍAS RECOMENDADOS PRÓXIMOS AL

Hotel Hernán Cortés

GIJÓN

SEE ENGLISH VERSION BELOW

VOIR CI-DESSOUS LA VERSION FRANÇAISE

- 0 **Rest. AS DE PICAS:** C/ Padilla, esq. C/ Fdez. Vallín. Tel. 985 343 434. www.casino-asturias.com. El Rte. del Casino de Asturias está situado en el mismo edificio del Hotel y ofrece, en su confortable instalación, una cocina moderna y creativa con productos de gran calidad.
- 1 **Rest.-sidrería LA ZAMORANA:** Hermanos Felgueroso, 38-40. Tel. 985 380 632. www.lazamorana.net. (Ver fotos). Es un espectáculo gastronómico ver sus vitrinas repletas de los mejores mariscos y pescados que cocinan con mucho oficio. Cierra los lunes excepto en Agosto.
- 2 **Rest. CASA VICTOR:** Carmen, 11. Tel. 985 350 093. www.casavictor.com. (Ver fotos). Un clásico, donde cada día escriben nuevos capítulos de la historia gastronómica de Gijón. Cierra los domingos.
- 3 **Rest. EL PUERTO:** Puerto Deportivo, s/nº. Tel. 985 168 186. El 15 de Julio de 2011 la estrella Michelin Rte. La Solana de Mareo se traslada a este idílico rincón mariner para seguir obsequiándonos su sólida cocina de producto con artesanal, creativa y tecnológica elaboración.
- 4 **Rest.-sidrería LA GALANA:** Plaza Mayor, 10. Tel. 985 358 466. www.restauranteasturianolagalana.com/galana. Acogedor, bullicioso y diferente, con una carta variada y creativa que les hará volver.
- 5 **Rest. CASA TINO:** Alfredo Truán, 9. Tel. 985 341 387. www.restaurantecasafino.com. Es difícil encontrar en estos tiempos modernos casas de comidas como ésta, donde se rinde culto al producto y a la tradición. Cierra los jueves.
- 6 **Rest. V. CRESPO:** Periodista Adeflor, 3. Tel. 985 347 488. www.restaurantevcrespo.com. Local con cálida decoración para acompañar un excelente menú del día o una carta muy sugerente. Cierra los domingos noche y los lunes.
- 7 **Rest. EL MORTERO:** Pedro Duro, 6. Tel. 985 363 931. (Ver fotos). Local amplio, con cocina tradicional y toques de modernidad, atendido mayoritariamente por la familia. Es recomendable compartir sus raciones y postres, pues son abundantes con excelentes productos y una relación precio-calidad óptima. Les gustará y repetirán seguro.
- 8 **Rest. CIUADELA:** Capua, 7. Tel. 985 347 732. www.restauranteciudadela.com. Su original decoración es la compañía ideal para sus cuidados platos de autor, servidos con mucho nivel. Cierra los lunes.
- 9 **Rest. EL CANDIL:** Numa Guilhou, 1. Tel. 985 353 038. www.elcandilgijon.es. Pequeño y cálido local donde se mezclan tradiciones vascas y asturianas, con sobresaliente resultado. Cierra los domingos.
- 10 **Rest. ALEJANDRO G. URRUTIA:** Plaza San Miguel, 10 (cerca del parking del Paseo de Begoña). Tel. 984 155 050. (Ver fotos). Cierra Domingo noche y Lunes. Que el único joven cocinero asturiano, galardonado con la estrella Michelin, en dos locales diferentes de Gijón, abra un nuevo y coqueto restaurante en la céntrica Plaza de San Miguel, es una excelente realidad gastronómica que prestigia a la ciudad. En su carta mezcla con acierto platos ya clásicos de su repertorio creativo, con otros de corte más tradicional, no exentos de modernidad y oficio.
- 11 **Rest. Vinatería LA VIÑUELA:** C/ Concepción Arenal, 7 (detrás de la Iglesia de San Lorenzo). Tel. 984 393 410. www.lavinuela.com. En esta pequeña, agradable, artesanal y cuidada vinatería-casa de comidas se recomienda probar las croquetas de jamón ibérico, los calamares frescos fritos, los huevos rotos con foie y trufa, los champiñones rellenos de jamón con alioli, los canelones rellenos de pitu caleya y de postre, un flan de huevo con castañas o un arroz con leche deliciosos.
- 12 **Pizzería GEPPETO:** San Bernardo, 22. Tel. 985 351 109. Local con cuidada decoración, amplio y acogedor. Buenas ensaladas, pizzas, pastas y carnes.
- 13 **Rest. EL PASEO:** Paseo de Begoña, 8. Tel. 985 359 966. Sencillo y cómodo local donde su dueña teje cada jornada un atractivo menú del día y una carta de calidad. Cierra domingo noche.
- 14 **Rest.-Parrilla GUIсандера PILAR:** Fundación 14. Tel. 984 190 934. Pequeña, acogedora y céntrica casa de comidas donde su cocinera propietaria, Pilar, disfruta haciendo felices a su cada vez mayor número de clientes. Excepcional Menú del día por 10 € y el Sábado por 16 €, descansando los Domingos.
- 15 **Rest. EL JAMONAR:** Begoña, 38. Tel. 985 342 844. Creativas ensaladas y tapeo de calidad con especialidades como el pulpo amariscado y los champiñones naturales con gambas. Cierra los domingos noche, excepto en verano.
- 16 **Rest. EL GALLINERO DE GIJÓN:** C/ Begoña, 48. Tel. 985 352 162. Cocina sencilla y creativa basada en el pollo, huevos, pastas y algunas carnes asturianas, con una gran relación precio-calidad. Prueben la pizza rural o los huevos sobre tortos de maíz. Y de postre flan de naranja. Todo ello con buena sidra asturiana.
- 17 **Rest. LA IGLESIONA:** C/ Begoña, 34. Tel. 985 171 417. www.laiglesiona.com. En su Amplio comedor les ofrecen un variado menú del día en el que además de la típica fabada y el arroz con leche incorporan otros platos atractivos y caseros. Son destacables sus embutidos de Guijuelo, el cachopo y las carnes rojas a la parrilla.
- 18 **Sidrería-tapería EL GLOBO:** C/ San Bernardo, 13. Tel. 985 172 247. www.sidreriaelglobo.es. Es una de las más tradicionales sidrerías de la ciudad, con una excelente cocina. Además de la fabada asturiana o con almejas, prueben sus croquetas caseras, las parrochas fritas con jamón o

las sardinas a la plancha y de postre la tarta gijonesa o la leche frita flambéada. En temporada (Junio a Octubre) el rollo de bonito, la ventrisca o los fritos de bonito con pisto y desde Octubre a Mayo los oricios, ya sean hervidos o en revuelto.

- 19 Rest.-Parrilla EL SUEVE:** Domingo García de la Fuente, 12. Tel. 985 145 703. En este establecimiento además de excelentes carnes hay mucha sensibilidad, necesaria para este difícil arte de asar. Cierra los domingos y los miércoles por la noche.
- 20 Rest.-sidrería LA CUADRA DE ANTÓN:** C/ San Bernardo, 17. Tel. 985 340 310. www.lacuadradeanton.com. Romántico y lujoso comedor con amplio ventanal a la Playa san Lorenzo. Cocina cuidada y creativa con especialidades como el magret de pato con salsa de mango y hongos, la ensalada de pulpo, la parillada de verduras, los tortos de maíz con picadillo o la tarta tiramisú.
- 21 Rest.-sidrería EL CENTENARIO:** Plaza Mayor, 7. Tel. 985 343 561. www.sidreriaelcentenario.com. Su nombre Centenario acumula innumerables y placenteras sensaciones gastronómicas. Además de la fabada asturiana y buena sidra, hay excelentes mariscos y pescados del Cantábrico. No reservan mesa y tienen terraza exterior a la Plaza Mayor.
- 22 Gran Café DINDURRA:** Paseo de Begoña, 11. Tel. 985 352 620. Junto al Teatro Jovellanos, establecimiento centenario con la terraza más emblemática de Gijón. Prueben sus platos combinados, tortitas o leche merengada.
- 23 Taberna PECADITOS:** C/ Blanca de los Ríos. Esta nueva taberna "Low Cost" que siempre está hasta la bandera de público ofrece en su amplia barra la posibilidad de comer tapeando "Pecaditos" a 1 euro con una copa de vino Ribera del Duero o blanco de Rueda o caña de cerveza San Miguel también a 1 euro. Los Pecaditos más recomendables son el de Chistorra con pimiento verde, la brocheta de langostinos, el de presa ibérica, la morcilla de burgos con piquillo, la panceta ibérica y la ensalada de cangrejo y piña, entre las 28 variedades que pueden elegir.
- 24 Rest. Pizzería IL POMMODORO:** C/ Trinidad, 3. Tel. 985 170 178. Impecable servicio que está en todo momento pendiente del comensal. Destacan una pasta rellena de pera, lasagna al fomo de carne y de postre, un enorme tiramisú casero.
- 25 Rest.-Cafetería MAYCA:** Plaza del 6 de Agosto, 9. Tel. 985 359 286. Amplia carta de platos combinados. Cierra los lunes.
- 26 Rest.-sidrería LOS CAMPINOS:** Covadonga, 8. Tel. 984 293 523. Local con barra muy animada a la entrada, amplia carta y menú asturiano.
- 27 Rest. TOSCA:** C/ Fundición, 3. Tel. 984 394 227. Ilusión y buen oficio en los fogones comparten Covadonga y Carlos en un recoleto local con vinatería-tapería creativa a la entrada. Entre sus especialidades italianas destacan: la lasaña de centollo o de temera con setas, la picaña de buey con salsa gorgonzola; de postre, la copa mascarpone y frutos rojos. Por encargo preparan un delicioso lechazo, asado en horno de convención al vapor. Cierran domingo noche y lunes.
- 28 Rest. EL PLANETA:** Tránsito de las Ballenas, 4. Tel. 985 350 056. www.el-planeta.net. Deben probar la sencilla cocina marinera de este típico local con vistas al puerto deportivo en el barrio de Cimadevilla. Cierra el domingo noche y el lunes, en invierno; en verano no cierran.
- 29 Rest. Pizzería TOSCANA:** C/ Cervantes, 4. Tel. 985 342 934. Las sensibles y expertas manos de su cocinera-propietaria, con la ayuda del tradicional Forno di Pietra, crean unas pizzas Cuatro Estaciones, Florencia o Toscana deliciosas, sin olvidar la lasaña de berenjenas o carne, los canelones rellenos de bonito, el entrecot de seleccionada temera Astur acompañado de patatas fritas y salsa gorgonzola o napolitana, y de postres caseros, el tiramisú, la tarta de queso o el mousse de chocolate puro. Todo ello en un confortable y cómodo local.
- 30 Rest. EL PALACIO:** Plaza del Marqués, 3. Tel. 985 341 368. www.elpalaciogijon.com. Confortable comedor en 1ª planta y terraza exterior junto a la estatua de D. Pelayo. No sirven sidra pero practican una sólida cocina basada en los mejores pescados del Mar Cantábrico y las carnes de Asturias.
- 31 Sidrería-marisquería ZARRACINA:** C/ Ventura Álvarez Sala, 4 – Tel. 985 341 427. Junto al antiguo edificio de la Pescadería Municipal, en este pequeño e histórico chigre marinero podrán tomar un centollo pelonín asturiano o nécoras, parrochas o unos oricios, acompañándolos de la mejor sidra asturiana.
- 32 Rest.-sidrería CASA ATAÚLFO:** Cabrales, 29. Tel. 985 340 787. Unos bocartes o parroquinas fritas pueden ser el aperitivo ideal antes de un arroz con bogavante o de unos fresquísimos pescados. Cierra los martes.
- 33 Rest.-sidrería EL CARTERO:** C/ Cienfuegos, 3. Tel. 985 362 558. www.casaelcartero.es. En su redorado local se rinde culto a la Sidra con mayúsculas, acompañada de excelentes guisos de pescados y mariscos del Cantábrico, con precios ajustados.
- 34 Rest.-sidrería CASA JUSTO:** Avda. Hermanos Felgueroso 50. Tel. 985 386 357. www.casajusto.com. Con más de 75 años de historia, este prestigioso local sigue manteniendo gran calidad de pescados, mariscos y sidra.
- 35 Sidrería TINO EL ROXU:** Av. de La Costa, 30. Tel. 985 140 991. www.tinoelroxu.com. Su propietario es un experto en escoger la mejor sidra y cuidar la calidad de sus comidas. Cierra lunes noche y los martes.
- 36 Rest.-sidrería TIERRA ASTUR:** Playa de Poniente (cerca del Acuario). Tel. 985 327 448. www.tierra-astur.com. Espectacular mega-Sidrería, donde a precios razonables pueden degustar lo mejor de la Gastronomía Tradicional Asturiana. Tienen una muy surtida Tienda de escogidos productos Asturianos, ideal para las compras de última hora, cuando en festivos estén cerradas las tiendas de alimentación.
- 37 Taberna EL PEREJIL:** C/ Santa Doradía, 19-25. Tel. 985 331 192. En alguna de las 7 mesas de esta acogedora y casi siempre llena taberna, pueden degustar la tortilla de bacalao con pimientos, las croquetas caseras con huevo duro y jamón, el lomo de buey de raza kobe, troceado o unos huevos rotos con gulas y gambas, acompañado de una gran selección de vinos y embutido que también se pueden comprar en su tienda colindante.
- 38 Rest. CICERONE:** Homo, 3. Tel. 985 170 443. www.cicerone-gijon.com. Amplios y bien decorados comedores donde sirven tradicional cocina italiana.
- 39 Rest. LA TABERNA DEL PIANO:** C/ Cabrales, 12. Tel. 985 342 257. www.latabernadelpiano.com. Confortable comedor con vistas a la playa de San Lorenzo y cuidada carta. Los fines de semana asan un excelente lechazo. Muy recomendables son las carnes "roxas" a la piedra, el bacalao y creativas ensaladas. Cierra los martes.
- 40 Parrilla-mesón SANCHO:** Begoña, 18. Tel. 985 359 973. Local de dimensiones reducidas pero con excelentes carnes y pescados a la parrilla. Cierra domingos.
- 41 Rest. Italiano AL BOCCALINO:** C/ Rodríguez Sampedro, 25. Tel. 984 394 166. www.alboccalino.es. Romántico local, cerca del Puerto Deportivo, ideal para adentrarse a conocer algo más de la gran cocina italiana. Sus risottos, los carpaccios y las variadas pastas hechas por ellos, enmarcan su diferencia.

- 42 **Rest.-sidrería EL RESTALLU:** Decano Prendes Pando, 6. Tel. 985 350 048. www.elrestallu.com. Amplia y cómoda sidrería con un menú ejecutivo que incluye arroz con bogavante. En su carta, además de fabada asturiana, hay unos buenos fideos con almejas. Cierra los domingos noche y los lunes.
- 43 **Rest. CASA ZABALA:** Vizconde de Campo Grande, 2. Tel. 985 341 731. www.casazabala.com. Un clásico de Cimadevilla en confortable e histórico local, donde podrán saborear la evolución de su cocina sin edad. Cierra el domingo noche y los lunes.
- 44 **Rest. LA TASCA DE CABRALES:** Cabrales, 41. Tel. 985 171 813. Local con escogidos vinos y variado picoteo. Cierra domingo noche.
- 45 **Rest. EL TRASIEGO:** Santa Doradía, 2. Tel. 985 332 568. Creativo rincón del buen comer. Cierra los domingos.
- 46 **Rest. LAS CAROLINAS:** Edificio TalasoPoniente. Tel. 984 491 348. www.restaurantelascarolinias.com. El moderno restaurante que ocupa la última planta del Talaso-Balneario tiene una carta creativa y un buen menú Ejecutivo de lunes a viernes. Es recomendable, pagando un suplemento del 10%, reservar mesa bajo los toldos de su terraza y relajarse con las vistas del Puerto Deportivo y de la Playa de Poniente.
- 47 **Rest.-sidrería RUBIERA:** C/ Asturias, 7. Tel. 985 350 276. Si les gustan los calamares fritos y la buena sidra, aquí repetirán. Cierran los martes noche y miércoles..
- 48 **Pizzería VESUBIO:** Muelle de Oriente, 2. Tel. 985 349 971. Tienen una exquisita mozzarella de búfala.
- 49 **Rest.-sidrería KIERCHE:** C/ San Bernardo, 79. Tel. 985 350 239. Prueben sus parroquinas o sardinas con sidra escanciada.
- 50 **Rest. RISCAL:** C/ Salustio Regueral, 9. Tel. 985 353 035. Un clásico con más de 40 años escribiendo historia gastronómica gijonesa en plena Ruta de los Vinos del tradicional barrio del Carmen, con confortable comedor y amplias terrazas exteriores cubiertas. Imprescindible degustar alguno de sus platos estrella: los calamares frescos fritos o en su tinta, los callos caseros (en temporada), la famosa merluza Riscal, el pixín con salsa verde y almejas, el cachopo de temera, y un flan y un arroz con leche riquísimos.

RECOMMENDED RESTAURANTS AND SIDRERÍAS NEARBY

Hotel Hernán Cortés

GIJÓN

[VER MÁS ARRIBA LA VERSIÓN EN ESPAÑOL](#)

[VOIR CI-DESSOUS LA VERSION FRANÇAISE](#)

- 0 **Restaurante AS DE PICAS:** C/ Padilla, esq. C/ Fdez. Vallín. Tel. 985 343 434. www.casino-asturias.com. Located in the same building as the hotel this warmly decorated property offers a modern and creative cuisine with products of high quality.
- 1 **Rest.-sidrería LA ZAMORANA:** Hermanos Felgueroso, 38-40. Tel. 985 380 632. www.lazamorana.net. (See photos). It is a thorough gastronomic spectacle to see the array of seafood and fish on display, which they prepare with great craft. Closes on Mondays, except in August.
- 2 **Rest. CASA VICTOR:** Carmen, 11. Tel. 985 350 093. www.casavictor.com. (See photos). A classic in which each day a new chapter is written in the gastronomic history of Gijón. Closes on Sundays.
- 3 **Rest. EL PUERTO:** Puerto Deportivo, s/nº. Tel. 985 168 186. On July 15, 2011 Michelin-star restaurant La Solana de Mareo moved to this new idyllic waterfront location in order to keep offering its solid product-based cuisine, involving traditional, creative and technological methods of preparing the dishes.
- 4 **Rest.-sidrería LA GALANA:** Plaza Mayor, 10. Tel. 985 358 466. www.restauranteasturianolagalana.com/galana. Cosy, lively and different, featuring a varied and creative menu, sure to make you come again.
- 5 **Rest. CASA TINO:** Alfredo Truán, 9. Tel. 985 341 387. www.restaurantecasatino.com. It is hard to find in these modern times, dining houses like this one, in which homage is paid to the product and to tradition. Closes on Thursdays.
- 6 **Rest. V. CRESPO:** Periodista Adeflor, 3. Tel. 985 347 488. www.restaurantevcrespo.com. A locale with warm decoration to go with an excellent set menu or an otherwise highly suggestive menu. Closes Sunday evenings and Mondays.
- 7 **Rest. EL MORTERO:** Pedro Duro, 6. Tel. 985 363 931. (See photos). Ample presises with traditional cuisine not lacking in modern touches, catered by family members. Ideal for sharing portions and desserts, as they are sufficiently abundant, comprising of excellent products and perfect value for money. You'll be sure to enjoy enough to come back.
- 8 **Rest. CIUADELA:** Capua, 7. Tel. 985 347 732. www.restauranteciudadela.com. Its original decoration is the ideal setting for its meticulous dishes d'auteur, served with great detail and care. Closes on Mondays.
- 9 **Rest. EL CANDIL:** Numa Guilhou, 1. Tel. 985 353 038. www.elcandilgijon.es. Small and cosy venue in which the Asturian and Basque traditions are combined with outstanding results. Closes on Sundays.
- 10 **Restaurante ALEJANDRO G. URRUTIA:** Plaza San Miguel, 10 (near Parking Begoña). Tel. 984 155 050. (Ver fotos). Closes Sunday evenings and Mondays. The only young Asturian chef to have received 2 Michelin stars in Gijón (for two different establishments) has opened a new and charming restaurant in the Plaza de San Miguel (San Miguel Square); a truly outstanding gastronomic event, sure to bring further prestige to the city. His menu successfully combines classic dishes from his creative repertoire with other more traditional ones, not lacking in modernity and skill.

- 11 Rest. Vinatería LA VIÑUELA:** C/ Concepción Arenal, 7 (behind Saint Lorenzo's church). Tel. 984 393 410. www.lavinuela.com. In this small, friendly, artisanal and meticulous wine bar-diner we highly recommend trying the Iberian ham croquettes, the fried squid, the poached eggs with foie gras and truffles, mushrooms stuffed with ham and garlic sauce, the cannelloni stuffed with country chicken and for dessert, the flan (egg custard) with chestnuts or the delicious rice pudding.
- 12 Pizzería GEPPETO:** San Bernardo, 22. Tel. 985 351 109. www.gepetto.es. Careful decoration, spacious and welcoming. Good salads, pizzas, pasta and meats.
- 13 Rest. EL PASEO:** Paseo de Begoña, 8. Tel. 985 359 966. www.restaurantteelpaseo.com. An unsophisticated yet cosy venue where its owner daily elaborates an attractive set menu along with other varied specialties. Closed on Sunday evenings.
- 14 Restaurante Parrilla GUIсандера PILAR:** Fundición 14. Tel. 984 190 934. Small, cozy downtown restaurant where chef Pilar loves bringing joy to her growing number of happy customers. Exceptional octopus with clams and shrimp for 20 €, broken scrambled eggs with ham and foie (14.50 €), natural outdoor "pitu" chicken and rice (14 €), and awesome 30 € a kilo T-bone steak are some of the best options on its creative menu. Monday to Friday offers a good menu for € 10 and on Saturdays 16 €, closing on Sundays. Cheesecake (3.50 €) and the fig biscuit (4 €) are its star desserts.
- 15 Rest. EL JAMONAR:** Begoña, 38. Tel. 985 342 844. Creative salads and quality tapas, along with specialties such as sea food style octopus and natural mushrooms with prawns. Closes Sunday evenings, except in summer.
- 16 EL GALLINERO DE GIJÓN:** Begoña, 48. Tel. 985 352 162. Simple and creative cuisine based on chicken, eggs, pasta and Asturian meat dishes, all with great value for money. Try the country pizza or eggs on corn cakes, and for dessert the orange flan. All with some fine Asturian cider.
- 17 Rest. LA IGLESIONA:** C/ Begoña, 34. Tel. 985 171 417. www.laiglesiona.com. This spacious restaurant offers a varied (fixed) day menu featuring typical Asturian dishes like the Fabada (bean stew) and the rice pudding, although other attractive homemade dishes are also served. Outstanding Guijuelo sausages, Cachopo and grilled red meats.
- 18 Sidrería Tapería EL GLOBO:** C/ San Bernardo, 13. Tel. 985 172 247. www.sidreriaelglobo.es. One of the most traditional cider houses in the city, with excellent cuisine. Besides the Asturian bean stew with clams, enjoy its homely croquetas (croquette nuggets) and grilled sardines or "Parroches" (fried small sardines) with ham. For dessert, the Gijón pie or flambé cream. Between June and October enjoy the tuna, especially with ratatouille, and from October to May the typical sea urchin dishes, boiled or scrambled.
- 19 Rest.-Parrilla EL SUEVE:** Domingo García de la Fuente, 12. Tel. 985 145 703. Besides their excellent meats, in this restaurant one finds great sensitivity, much required for the difficult art of roasting. Closed on Sundays and Wednesday evenings.
- 20 Rest.-sidrería LA CUADRA DE ANTÓN:** C/ San Bernardo, 17. Tel. 985 340 310. www.lacuadradeanton.com. Idyllic and comfortable establishment where guests can look onto San Lorenzo beach through large windows. Cuisine combining effectiveness and creativity with specialties such as duck magret with mango sauce and mushrooms, octopus salad, grilled vegetables, "tortos" (corn cake) with spicy minced meat or for desert, the tiramisu.
- 21 Rest. sidrería EL CENTENARIO:** Plaza Mayor, 7. Tel. 985 343 561. www.sidreriaelcentenario.com. Its centennial name undoubtedly alludes to the countless and delicious gastronomic sensations accumulated over the years. Besides the Asturian bean cassoulet and good cider, there are excellent shellfish and fish from the Cantabrian (or Biskay) Sea. The restaurant has a wonderful outdoor terrace facing the Town Hall but they do not take reservations.
- 22 Gran Café DINDURRA:** Paseo de Begoña, 11. Tel. 985 352 620. Next to the Jovellanos Theatre, this century old establishment boasts Gijón's most emblematic terrace. Not to miss, their short order dishes, "tortitas" (crepes) or whipped milk.
- 23 Taberna PECADITOS:** C/ Blanca de los Ríos. This new "Low Cost" tavern which is always packed with people offers a large bar where one can enjoy their "little sins" for just 1 euro, together with a glass of wine (Ribera del Duero, the red and Rueda, the white), or a San Miguel beer, for also 1 euro. The most recommended tapas are: the Chistorra (suassage) with green pepper, the skewered shrimp, the Iberian pork, the black pudding from Burgos with piquillo pepper, the Iberian bacon, and the crab and pineapple salad, among the 28 varieties to choose from.
- 24 Rest. Pizzería IL POMMODORO:** C/ Trinidad, 3. Tel. 985 170 178. Flawless service, always taking care of every detail. Highlights include a pear-stuffed pasta, meat lasagna al forno and for dessert, a huge homemade tiramisu.
- 25 Rest.-Cafetería MAYCA:** Plaza del 6 de Agosto, 9. Tel. 985 359 286. Famous for their renowned "chocolate con churros" (typical Asturian breakfast or tea time meal comprised of a cup of chocolate and "churros", a type fritters). They also have a wide variety of short orders and a comfortable outdoor terrace, next to the Statue of Jovellanos. Closes on Mondays.
- 26 Rest.-sidrería LOS CAMPINOS:** Covadonga, 8. Tel. 984 293 523. A site with a vivacious bar at the entry, a wide variety of dishes and a typical Asturian menu.
- 27 Rest. TOSCA:** C/ Fundición, 3. Tel. 984 394 227. Passion and expertise shared by both Covadonga and Carlos in a secluded atmosphere with a creative Tapería-wine by the entrance. Their Italian specialties include: crab or veal lasagna with mushrooms, beef prod with gorgonzola sauce, and for dessert, the mascarpone cup with berries. Available upon prior reservation they offer an exquisite lamb, steam-roasted by oven. Closed on Sunday nights and Mondays.
- 28 Rest. EL PLANETA:** Tránsito de las Ballenas, 4. Tel. 985 350 056. www.el-planeta.net. The unpretentious marine cuisine of this typical spot with a view to the Pleasure Bay, in Cimadevilla. Closes Sunday evenings and Mondays, in winter; open everyday in summer.
- 29 Rest. Pizzería TOSCANA:** C/ Cervantes, 4. Tel. 985 342 934. The sensitive and capable hands of the chef-owner, with the help of the traditional Forno di Pietra, creates various utterly delicious pizzas including, the Four Seasons, Florence and Tuscany, not to mention the eggplant or beef lasagna, the cannelloni stuffed with tuna, the select Asturian beef steak accompanied with fries and Gorgonzola or Neapolitan sauce, along with some exceptional homemade desserts: the tiramisu, cheesecake or dark chocolate mousse. All in a cosy and convenient setting.
- 30 Rest. EL PALACIO:** Plaza del Marqués, 3. Tel. 985 341 368. www.elpalaciogijon.com. Comfortable dining room on the first floor and outdoor terrace by the statue of the legendary Asturian King Pelayo. They do not serve cider but you will find fine and carefully elaborated dishes, with some of the best Cantabrian fish and Asturian meat.
- 31 Sidrería-marisquería ZARRACINA:** C/ Ventura Álvarez Sala, 4 - Tel. 985 341 427. Located near the building of the former Municipal Fish Market, in this classic little establishment you can sample some of the best fish or shellfish in town; the sea spiders, crabs, sardines, and their renowned sea urchins, along with some excellent cider.
- 32 Rest.-sidrería CASA ATAÚLFO:** Cabrales, 29. Tel. 985 340 787. Some fried anchovies or sardines can be the ideal appetizer before some rice with

lobster or fresh fish. Closed Tuesdays.

- 33 **Rest.-sidrería EL CARTERO:** C/ Cienfuegos, 3. Tel. 985 362 558. www.casaelcartero.es. In its redecorated premises in decorated it pays tribute to Cider with capital letters, accompanied by excellent fish and seafood dishes, with suitable prices.
- 34 **Rest.-sidrería CASA JUSTO:** Avda. Hermanos Felgueroso 50. Tel. 985 386 357. www.casajusto.com. A classic boasting over 75 years of history, this prestigious locale continues to serve excellent fish, shellfish and seafood with good cider.
- 35 **Sidrería TINO EL ROXU:** Av. de La Costa, 30. Tel. 985 140 991. www.tinoelroxu.com. The owner is an expert in choosing the best cider and minding the quality of his dishes. Closes Monday evenings and Tuesdays.
- 36 **Rest.-sidrería TIERRA ASTUR:** Playa de Poniente (cerca del Acuario). Tel. 985 327 448. www.tierra-astur.com. Spectacular mega-Sidrería (cider house) where at reasonable prices you can enjoy the best of Traditional Asturian Gastronomy. It has its own shop with a large assortment of Asturian products, ideal for last minute shopping, when food stores are closed to the public.
- 37 **Taberna EL PEREJIL:** C/ Santa Doradía, 19-25. Tel. 985 331 192. At one of this welcoming and almost always crowded tavern's 7 tables, you can taste the cod omelette with peppers, natural croquettes with ham and hard boiled egg, the Kobe fillet steak, the eel and shrimp fry with eggs, along with a wide variety of wines and charcuterie, which can also be purchased at their store.
- 38 **Rest. CICERONE:** Homo, 3. Tel. 985 170 443. www.cicerone-gijon.com. Large and well decorated dining rooms where they serve traditional Italian cuisine..
- 39 **Rest. LA TABERNA DEL PIANO:** C/ Cabrales, 12. Tel. 985 342 257. www.latabernadelpiano.com. Comfortable restaurant with a splendid view of San Lorenzo beach and a select menu. On weekends they roast excellent young lamb. Their red meats are especially recommendable, as are their codfish and creative salads. Closed on Tuesdays.
- 40 **Parrilla-mesón SANCHO:** Begoña, 18. Tel. 985 359 973. Somewhat slender premises but boasting excellent meat dishes and grilled fish. Closed on Sundays.
- 41 **Rest. Italiano AL BOCCALINO:** C/ Rodríguez Sampedro, 25. Tel. 984 394 166. www.alboccalino.es. Romantic, near the Marina, ideal for getting to know more about the great Italian cuisine. Their risottos, carpaccio and various 'own made-pasta' dishes, really make the difference.
- 42 **Rest.-sidrería EL RESTALLU:** Decano Prendes Pando, 6. Tel. 985 350 048. www.elrestallu.com. A spacious and comfortable "sidrería" (cider tavern) with an executive menu including lobster and rice. The menu features "fabada Asturiana" (traditional Asturian bean stew) and clams and noodles. Closes Sunday evenings and Mondays.
- 43 **Rest. CASA ZABALA:** Vizconde de Campo Grande, 2. Tel. 985 341 731. www.casazabala.com. A classic in Cimadevilla, with a comfortable and historic building, where one can savour the evolution of its age old cuisine. Closes Sunday evenings and Mondays.
- 44 **Rest. LA TASCA DE CABRALES:** Cabrales, 41. Tel. 985 171 813. A locale with a great atmosphere, select wines, varied "tapas" and a vast menu. Closes Sunday evenings.
- 45 **Rest. EL TRASIEGO:** Santa Doradía, 2. Tel. 985 332 568. A charming and well attended bar receives us, in this creative spot of fine dining. Closes on Sundays.
- 46 **Rest. LAS CAROLINAS:** TalasoPoniente. Tel. 984 491 348. www.restaurantelascarolinas.com. The modern restaurant occupies the top floor of Gijón's state of the art Thalasso-Spa and has a creative menu and day-menu (formula, from Monday to Friday). It is recommendable to pay the extra 10% for a table under a canopy on the terrace outside and relax with views of the Marina and the beach.
- 47 **Rest.-sidrería RUBIERA:** Asturias, 7. Tel. 985 350 276. If you like fried squid and good cider, you'll be sure to come back. Closes Tuesday evenings and Wednesdays.
- 48 **Pizzería VESUBIO:** Muelle de Oriente, 2. Tel. 985 349 971. Excellent view of the Pleasure Bay in ample and comfortable premises. They make their own buffalo mozzarella and their pizzas really are delicious.
- 49 **Rest.-sidrería KIERCHE:** San Bernardo, 79. Tel. 985 350 239. When the weather allows, it is a true pleasure to enjoy some fresh "parroches" or sardines with cider sitting at one of its 20 tables, under the trees of the emblematic Begoña Park or in its long and bustly dining room, where one breathes the atmosphere of the authentic and popular Asturian Cider Tradition.
- 50 **Rest. RISCAL:** C/ Salustio Regueral, 9. Tel. 985 353 035. A classic with more than 40 years making gastronomic history in Gijón right in the middle of the popular Wine-Route of the traditional district of El Carmen, offering a comfortable dining room and covered outdoor terraces. Some of their best known dishes are a must try: fresh or fried squid in its ink, homemade tripe (in season), the famous Riscal hake recipe, the anglerfish with green sauce and clams, the beef Cachopo (breaded steaks stuffed with cheese and fried), and for dessert, the tasty flan or rice pudding.

RESTAURANTS ET SIDRERÍAS RECOMMANDÉS ET PROCHES À

Hotel Hernán Cortés

GIJÓN

VER MÁS ARRIBA LA VERSIÓN EN ESPAÑOL

SEE ENGLISH VERSION ABOVE

- 0 **Restaurante AS DE PICAS:** C/ Padilla, esq. C/ Fdez. Vallín. Tel. 985 343 434. www.casino-asturias.com. Situé dans le même édifice de l'hôtel cet établissement offre, une cuisine moderne et créatrice avec des produits de grande qualité, et chaleureusement décoré.
- 1 **Rest.-sidrería LA ZAMORANA:** Hermanos Felgueroso, 38-40. Tel. 985 380 632. www.lazamorana.net. (Voir des photos). C'est un régal pour les yeux contempler ses vitrines remplies des meilleurs crustacés et poissons cuisinés avec beaucoup de savoir-faire. Fermé les lundis sauf en Août.
- 2 **Rest. CASA VICTOR:** Carmen, 11. Tel. 985 350 093. www.casavictor.com. (Voir des photos). Un classique où chaque jour s'écrivent de nouveaux chapitres de l'histoire gastronomique de Gijón. Fermé les dimanches.
- 3 **Rest. EL PUERTO:** Puerto Deportivo, s/nº. Tel. 985 168 186. Le 15 Juillet, 2011 le restaurant étoilé par le Guide Michelin *La Solana de Mareo* propose à cet endroit idyllique marin afin de continuer à offrir sa solide 'cuisine de produit', impliquant des méthodes traditionnelles, créatives et technologiques de la préparation des plats..
- 4 **Rest.-sidrería LA GALANA:** Plaza Mayor, 10. Tel. 985 358 466. www.restauranteasturianolagalana.com/galana. Accueillant, animé et différent, avec une carte variée et créative qui vous poussera à y retourner.
- 5 de repas comme celle-ci, où l'on rend culte au produit et à la tradition. Fermé les jeudis.
- 6 **Rest. V. CRESPO:** Periodista Adeflor, 3. Tel. 985 347 488. www.restaurantevcrespo.com. Local chaleureusement décoré pour accompagner un excellent menu du jour ou une carte très suggestive. Fermé les dimanches soirs et les lundis.
- 7 **Rest. EL MORTERO:** Pedro Duro, 6. Tel. 985 363 931. (Voir des photos). Local large, cuisine traditionnelles avec des touches modernes. Il est recommandé de partager leurs rations et des desserts, ils sont abondants avec d'excellents produits et un excellent rapport qualité / prix. Vous l'aimerez.
- 8 **Rest. CIUADELA:** Capua, 7. Tel. 985 347 732. www.restaurante Ciudadela.com. Sa décoration originale est un atout idéal pour des plats d'auteur très soignés et servis avec beaucoup de classe. Fermé les lundis.
- 9 **Rest. EL CANDIL:** Numa Guilhou, 1. Tel. 985 353 038. www.elcandilgijon.es. Local petit et accueillant où les traditions basques et asturiennes se mélangent donnant ainsi un résultat excellent. Fermé les dimanches.
- 10 **Restaurante ALEJANDRO G. URRUTIA:** Plaza San Miguel, 10 (cerca del parking del Paseo de Begoña). Tel. 984 155 050. (Voir des photos). Le seul jeune chef des Asturies à avoir reçu 2 étoiles Michelin à Gijón (pour deux établissements différents) ouvre un nouveau et charmant restaurant dans la Plaza de San Miguel (Place de San Miguel); un événement gastronomique exceptio
- 11 **Rest. Vinatería LA VIÑUELA:** C/ Concepción Arenal, 7 (derrière l'église de San Lorenzo). Tel. 984 393 410. www.lavinuela.com. Dans ce petit, convivial, artisanal et méticuleux bar à vin-restaurant est recommandé de goûter les croquettes au jambon ibérique, calmars frais frits, des œufs brouillés avec du foie gras et truffes, champignons farcis au jambon et sauce à l'ail, les cannellonis farcis de Pitu Caleyá et pour le dessert, flan aux œufs avec des marrons ou un riz au lait délicieux.
- 12 **Pizzeria GEPPETO:** San Bernardo, 22. Tel. 985 351 109. www.gepetto.es. Décoration soignée pour un local spacieux et accueillant. Bonnes salades, pizzas, pâtes et viandes.
- 13 **Rest. EL PASEO:** Paseo de Begoña, 8. Tel. 985 359 966. www.restauranteelpaseo.com. Un local simple et confortable où la propriétaire tisse chaque jour un menu attrayant et une carte de qualité. Fermé le dimanche après-midi.
- 14 **Restaurante Parrilla GUIсандера PИLAR:** Fundación 14. Tel. 984 190 934. Petit restaurant au centre-ville agréable où la chef Pilar aime apporter de la joie à son nombre croissant de clients satisfaits. Du poulpe exceptionnelle avec des palourdes et des crevettes pour 20 €, répartis œufs brouillés au jambon et foie gras (14,50
- 15 **Rest. EL JAMONAR:** Begoña, 38. Tel. 985 342 844. Bonnes salades et opportunité de picoter des spécialités attrayantes telles que le poulpe avec crustacés et les champignons naturels aux crevettes. Fermé dimanche après-midi ; en été, le restaurant ne ferme pas.
- 16 **EL GALLINERO DE GIJÓN:** Begoña, 48. Tel. 985 352 162. Une cuisine simple et créative à base de poulet, œufs, pâtes et les plats de viande des Asturies, le tout avec une grande valeur pour l'argent. Goûtez la pizza du pays ou des œufs sur des gâteaux de maïs, et pour le dessert le flan orange. Le tout avec u
- 17 **Rest. LA IGLESIONA:** C/ Begoña, 34 . Tel. 985 171 417. www.laiglesiona.com. Ce restaurant spacieux offre une variée menu du jour (formula) avec des plats typiques des Asturies comme la fabada (cassoulet) et le riz au lait, bien que d'autres plats de la maison attrayants sont également servis. Exceptionnelle saucisses Guijuelo, Cachopo et les viandes rouges grillées.
- 18 **Sidrería Tapería EL GLOBO:** C/ San Bernardo, 13. Tel. 985 172 247. www.sidreriaelglobo.es. Une des cidreries plus traditionnelles de la ville, avec une cuisine excellente. Outre le cassoulet asturien, accompagné de palourdes, savourez ses croquettes naturelles, ainsi que les petites sardines frites "parrochas" avec du jambon ou les sardines gri
- 19 **Rest.-Parrilla EL SUEVE:** Domingo García de la Fuente, 12. Tel. 985 145 703. Grill-restaurant dans cet établissement, vous trouverez des viandes excellentes et la sensibilité nécessaire pour faire de la cuisine un art. Fermé les dimanches et les mercredis soirs.
- 20 **Rest.-sidrería LA CUADRA DE ANTÓN:** C/ San Bernardo, 17. Tel. 985 340 310. www.lacuadradeanton.com. Etablissement idyllique et romantique où les clients peuvent contempler à travers les grandes fenêtres la Plage de San Lorenzo. Cuisine veillée et créative avec des spécialités telles que: le magret de canard avec une sauce à la mangue et aux champignons,
- 21 **Rest. sidrería EL CENTENARIO:** Plaza Mayor, 7. Tel. 985 343 561. www.sidreriaelcentenario.com. Son nom Centenaire accumule des sensations gastronomiques innombrables et délicieuse. Outre le cassoulet asturien et le bon cidre, il y a des mollusques et crustacés excellents et des poissons du cantabrique. Ils ne font pas de réservation, le restaurant
- 22 **Gran Café DINDURRA:** Paseo de Begoña, 11. Tel. 985 352 620. Situé près du théâtre Jovellanos, il s'agit d'un établissement centenaire dont la terrasse est la plus emblématique de Gijón. Goûtez ses plats combinés, ses "tortitas" (sortes de crêpes épaisses) et son lait meringué.
- 23 **Taberna PECADITOS:** C/ Blanca de los Ríos. Cette nouvelle taverne "Low Cost" est toujours bondé parce que son grand bar offre la possibilité de manger des "petits péchés" (tapas) à 1 euro, avec un verre de vin de Ribera del, de Rueda blanc ou une bière San Miguel, aussi 1 euro. Les des "petits pé

- 24** **Rest. Pizzería IL POMMODORO:** C/ Trinidad, 3. Tel. 985 170 178. Un service impeccable est toujours en suspens dîner. Faits saillants comprennent une poire-pâtes farcies, lasagne à la viande al forno et un dessert, un tiramisu maison énorme.
- 25** **Rest.-Cafetería MAYCA:** Plaza del 6 de Agosto, 9. Tel. 985 359 286. Outre son chocolat et ses beignets "churros", cet établissement offre une carte très variée de plats combinés et une terrasse agréable près de la statue de Jovellanos. Fermé les lundis.
- 26** **Rest.-sidrería LOS CAMPINOS:** Covadonga, 8. Tel. 984 293 523. Local disposant d'un comptoir très animé à l'entrée ; carte très variée et menu asturien.
- 27** **Rest. TOSCA:** C/ Fundición, 3. Tel. 984 394 227. Passion et savoir-faire partagés par Covadonga et Carlos dans une atmosphère calme, avec une créative Tapería-vin à l'entrée. Leurs spécialités italiennes comprennent: lasagnes de crabe ou de veau aux champignons, bœuf avec sauce gorgonzola, et pour le dessert, la coupe de mascarpone aux fruits. Disponible sur réservation préalable, ils offrent une exquise agneau, rôti à la vapeur dans le four. Fermé le dimanche soir et lundi.
- 28** **Rest. EL PLANETA:** Tránsito de las Ballenas, 4. Tel. 985 350 056. www.el-planeta.net. Ce local typique du quartier de Cimadevilla avec vue sur le port de plaisance offre une cuisine marinière simple mais qu'il faut déguster. Fermé les dimanches après-midi et les lundis en hiver ; en été, le restaurant ne ferme pas.
- 29** **Rest. Pizzería TOSCANA:** C/ Cervantes, 4. Tel. 985 342 934. Les mains sensibles et capables de la cuisinier-propriétaire, avec l'aide du traditionnelle Forno di Pietra, de crée des pizza Quatre Saisons, Florence et Toscane délicieux, sans parler de la lasagne d'aubergine ou de bœuf, les cannellonis farcis au thon, l'entrecôte de boeuf Asturien choisi accompagné de frites et sauce gorgonzola ou napolitaine, et des desserts maison: tiramisu, gâteau au fromage et mousse au chocolat noir. Tous dans un local confortable et pratique.
- 30** **Rest. EL PALACIO:** Plaza del Marqués, 3. Tel. 985 341 368. www.elpalaciogijon.com. Salle à manger confortable au premier étage et terrasse extérieure avec la statue de D. Pelayo. Ils ne servent pas du cidre mais vous trouverez une cuisine experte et soignée où vous pourrez déguster les meilleurs poissons du Cantabrique et les viandes d'
- 31** **Sidrería-marisquería ZARRACINA:** C/ Ventura Álvarez Sala, 4 - Tel. 985 341 427. Situé tout près à l'ancien immeuble du Marché aux Poissons Municipale, tout un local marin et classique, où vous pourrez déguster des meilleurs crustacés ou poissons, araignée de mer, étrilles, petites sardines, ou bien des oursins. Accompagné du meilleur
- 32** **Rest.-sidrería CASA ATAÚLFO:** Cabrales, 29. Tel. 985 340 787. Quelques anchois ou sardines frites peuvent être l'apéritif idéal avant le riz avec le homard ou du poisson frais. Fermé le mardi.
- 33** **Rest.-sidrería EL CARTERO:** C/ Cienfuegos, 3. Tel. 985 362 558. www.casaelcartero.es. Dans son local à nouveau décoré on rend culte au Cidre avec des majuscules, accompagnée d'excellents ragouts de poissons et crustacés du Cantabrique, avec des prix adaptés.
- 34** **Rest.-sidrería CASA JUSTO:** Avda. Hermanos Felgueroso 50. Tel. 985 386 357. www.casajusto.com. Tout un classique avec plus de 75 ans d'histoire, ce local prestigieux continue à maintenir d'excellents poissons, crustacés et fruits de mer accompagné d'une bonne cidre.
- 35** **Sidrería TINO EL ROXU:** Av. de La Costa, 30. Tel. 985 140 991. www.tinoelroxu.com. Le propriétaire est un expert dans l'art de choisir le meilleur cidre et de soigner la qualité de ses plats. Fermé les lundis après-midi et les mardis.
- 36** **Rest.-sidrería TIERRA ASTUR:** Playa de Poniente (cerca del Acuario). Tel. 985 327 448. www.tierra-astur.com. Spectaculaire mega-Sidrería, où à des prix raisonnables vous pouvez déguster le meilleur de la Gastronomie Traditionnelle asturienne. Il ont un grand assortiment de produits asturiens, idéal pour les achats de dernière heure, quand les magasins d'alimenta
- 37** **Taberna EL PEREJIL:** C/ Santa Doradía, 19-25. Tel. 985 331 192. Assis à une de ses 7 tables de cet accueillant et presque toujours bistrot bondé, vous pourrez déguster l'omelette de morue avec des poivrons, les croquettes naturelles avec du jambon et oeuf dur, l'échine de boeuf de Kobé, des oeufs brouillés avec de l'a
- 38** **Rest. CICERONE:** Homo, 3. Tel. 985 170 443. www.cicerone-gijon.com. Vastes et bien décorés salles à manger où ils servent cuisine italienne traditionnelle.
- 39** **Rest. LA TABERNA DEL PIANO:** C/ Cabrales, 12. Tel. 985 342 257. www.latabernadelpiano.com. Confortable salle à manger avec vue sur la plage de San Lorenzo. Carte soignée. Les fins de semaine, on y grille un excellent agneau de lait. Nous vous recommandons d'y goûter les viandes rouges "à la pierre", le cabillaud et les salades créatives.
- 40** **Parrilla-mesón SANCHO:** Begoña, 18. Tel. 985 359 973. Local de dimensions réduites mais offrant d'excellentes viandes et des poissons au grill. Fermé les dimanches.
- 41** **Rest. Italiano AL BOCCALINO:** C/ Rodríguez Sampedro, 25. Tel. 984 394 166. www.alboccalino.es. Local romantique, près de la Marina, idéal pour aller en voir plus de la grande cuisine italienne. Leurs risottos, carpaccio et les pâtes diverses (faites par eux), font la différence.
- 42** **Rest.-sidrería EL RESTALLU:** Decano Prendes Pando, 6. Tel. 985 350 048. www.elrestallu.com. Sidrería spacieuse et confortable avec un menu spécial, bon marché et de qualité qui inclut le riz à l'homard. Fermé les dimanches après-midi et les lundis.
- 43** **Rest. CASA ZABALA:** Vizconde de Campo Grande, 2. Tel. 985 341 731. www.casazabala.com. Un classique du quartier de Cimadevilla. Un local historique et confortable où vous pourrez savourer l'évolution de sa cuisine atemporelle. Fermé le dimanche soir et les lundis.
- 44** **Rest. LA TASCA DE CABRALES:** Cabrales, 41. Tel. 985 171 813. Local très agréable, des vins minutieusement choisis, assortiment de plats pour picoter et une carte très variée. Fermé le dimanche après-midi.
- 45** **Rest. EL TRASIEGO:** Santa Doradía, 2. Tel. 985 332 568. Un joli comptoir et un bon service nous donnent la bienvenue à ce coin créatif du "savoir manger". Fermé les dimanches.
- 46** **Rest. LAS CAROLINAS:** TalasoPoniente. Tel. 984 491 348. www.restaurantelascarolinas.com. Le restaurant moderne occupe le dernier étage de Gijón modernes Thalasso-Spa et dispose d'un menu créatif et une bonne menu-formule (du lundi au vendredi). Il est recommandé de payer le supplément de 10% pour une table sous un dais sur la terrasse extérieure et détente avec vue sur la marina et la plage.
- 47** **Rest.-sidrería RUBIERA:** Asturias, 7. Tel. 985 350 276. Si vous aimez les calmars frits et le bon cidre, vous y retournerez. Fermé les mardi (soire) et les mercredis.

- 48** **Pizzería VESUBIO:** Muelle de Oriente, 2. Tel. 985 349 971. Magnifiques vues sur le port de plaisance, établissement spacieux et confortable. Ils élaborent leur propre «mozzarella de bufflonne» et leurs pizzas sont délicieuses..
- 49** **Rest.-sidrería KIERCHE:** San Bernardo, 79. Tel. 985 350 239. C'est un plaisir, quand le temps le permet, déguster des parroquinas ou des sardines avec du cidre assis dans l'une de ses 20 tables sous les arbres de l'emblématique Promenade de Begoña ou dans sa vaste et bruyante salle à manger à côté du comptoir, où l'on respire la vraie atmosphère de la Cidrerie Traditionnelle et populaire.
- 50** **Rest. RISCAL:** C/ Salustio Regueral, 9. Tel. 985 353 035. Un classique avec plus de 40 ans à écrire l'histoire gastronomique de Gijón dans le milieu de la populaire Route des Vins du quartier traditionnel d'El Carmen. offrant une salle à manger confortable et terrasses extérieures couvertes. Il faut absolument goûter certains de leurs plats très connus: calmars frais frits à l'encre, tripes maison (en saison), le célèbre merlus Riscal, la lotte à la sauce verte et les palourdes, le bœuf Cachopo (filets panés farcis au fromage et frits) et pour dessert le flan ou le riz au lait savoureux.

Fernández Vallín, 5. 33205 GJON, ASTURIAS - Tel.: +34 985 346 000 - Fax: +34 985 355 645 - E-mail: info@hotelhernancortes.es