





El buen hacer de sus cocinas y el esfuerzo de sus propietarios, convierten a El Saúco en un establecimiento de calidad. Su mejor referencia es la asiduidad de sus clientes, que día a día, celebración a celebración, abarrotan sus mesas en busca de los secretos de la gastronomía y los buenos sabores.

En nuestra carta podrá encontrar una selección de los mejores productos de la tierra y la mar. Una cocina que aúna, los sabores de antaño con las combinaciones más sabrosas y arriesgadas.

Deliciosos **cochinillos asados** de Fuentesauco cocinados, previo encargo, a fuego suave durante más de cuatro horas. Los lechones son traídos desde tierras zamoranas.

Los **pescados** y **mariscos** más frescos traídos, por las lanchas de pescadores de la bahía gijonesa, directamente a los fogones. Sabrosos platos elaborados con las materias primas más selectas de Asturias.

Jugosas **carnes** seleccionadas de las mejores piezas y cocinadas con las mejores materias primas.

