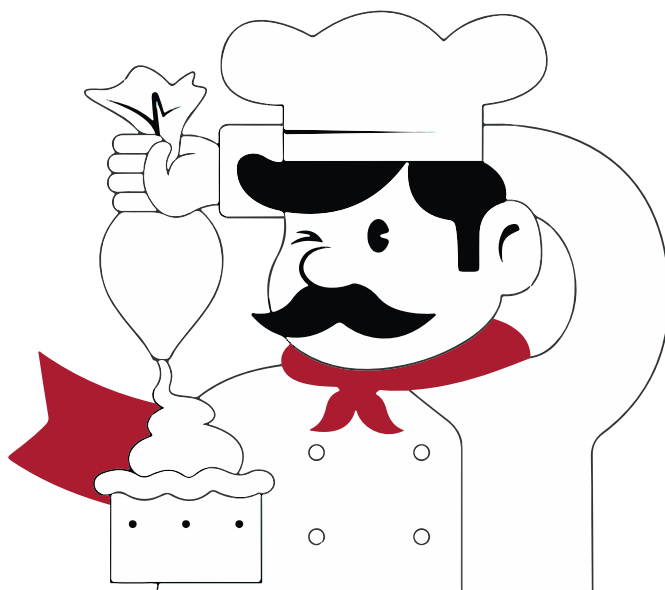


# GIJÓN GOLOSO

*gijón*



Gijón/Xixón Goloso te da la oportunidad de probar algunas de las especialidades dulces de la ciudad. Puedes escoger entre el bono de 5 degustaciones o el de 10 degustaciones y utilizarlos en los establecimientos que tú elijas de entre aquellos que participan en esta iniciativa.

Consigue tu bono online o en las oficinas de turismo

Validez máxima de un año desde la fecha de compra.

**5**

DEGUSTACIONES  
POR 9€

— O —

**10**

DEGUSTACIONES  
POR 15€

# Descubre el Gijón más Goloso.

Un recorrido a través de los dulces y especialidades gijonesas. Pulsa en cualquiera de los establecimientos para verlos en detalle.



## ALEJANDRO'S

C. Palacio Valdés, 7



## LA FÉ

C. Periodista Adeflor, 3



## BODE PASTELERÍA

Avda. Gaspar Gcia. Laviana, 49



## LA PLAYA

C. Corrida, 61



## BOMBONERÍA GLORIA

C. Fernández Vallín, 2



## MADALENAS DE COLORES

C. Langreo, 6



## CAMILO DE BLAS

C. Covadonga, 24



## MARGA

Avda. Torcuato Fdez. Miranda, 10



## CHOKORETO

C. Anselmo Solar, 31



## MOKA

Avda. Castilla, 5



## FEDERICO VERDÚ

C. Los Moros, 10



## PUNTO CAMELO

C. Caridad, 9



## HELADERÍA ISLANDIA

C. San Antonio, 4



## SAN ANTONIO

C. Pérez de Ayala, 19

RESERVA TU BONO



LAZONES DE GIJÓN

# Confitería Alejandro's

CÓMO LLEGAR

MÁXIMO 10 BONOS POR PERSONA

Se ha hecho un hueco a través de un discurso propio y creaciones de éxito. Alejandro se formó en algunas de las confiterías más reconocidas de la ciudad y fue en 2008 cuando decidió convertirse en empresario. Su buen hacer le dio fama y ese mazapán relleno de avellana y manzana denominado Lazones lo encumbró.

## ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta los **Lazones de Gijón**, un lazo de almendra relleno de avellana con corazón de dulce de manzana.

**Otras especialidades:** *Strudel, minicarbayones, tarta de queso, mousse de chocolate y empanada de cecina.*

- 📍 C. Palacio Valdés, 7
- 🕒 Todos los días. De 8:00 a 21:00h
- ☎ 985 35 34 48



RESERVA TU BONO



## PALMERA DE HOJALDRE CLÁSICA

# Bode Pastelería

CÓMO LLEGAR

MÁXIMO 2 BONOS POR PERSONA

Tras formarse con algunos de los mejores reposteros del país, como Jordi Roca, Oriol Balaguer o Manu Jara, la gijonesa María Bode decidió volver a su tierra y agasajarnos con su creatividad y conocimientos. Practica una pastelería actual, basada en la artesanía y la elaboración minuciosa con ingredientes de la máxima calidad.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta la *Palmera de Hojaldre Clásica*: palmera crujiente de hojaldre elaborada con 100 % mantequilla.

**Otras especialidades:** *Cruffins, cinco texturas de chocolate, palmera, filipino y tarta de queso.*

📍 Av. de Gaspar García Laviana, 49

🕒 Verano, junio a octubre: Miércoles – Domingo: 9:00 – 14:00

Invierno, noviembre a mayo -Miércoles – Viernes: 09:00 – 14:00h y  
17:00 – 19:00h Sábado – Domingo: 09:00 – 14:00h

Lunes y Martes cerrado

☎ 689 01 17 05



RESERVA TU BONO



TRUFA DE MANZANA

# Bombonería Gloria

CÓMO LLEGAR

MÁXIMO 2 BONOS POR PERSONA

Bombonería artesana desde 1962. Trabajan con el mejor chocolate belga y los mejores productos de la tierra asturiana.

Además, los clientes podrán encontrar en su tienda latas de colección y regalos para ocasiones especiales.

**ESPECIALIDAD GOLOSA:**

Degusta la **Trufa de Manzana**, una deliciosa crema de nata trufada con manzana y cobertura de exquisito chocolate con leche belga.

**Otras especialidades:** *Troncos de praliné de almendra, trufa belga de café, músicos rellenos de praliné de avellana, piedras de Don Pelayo y gajos de naranja confitada con troceado de almendra.*

📍 C. Fernández Vallín, 2

🕒 Lunes a Viernes. De 10.15 a 14.15h y de 17.00 a 20.30h  
Sábado. De 11.00 a 14:15h y de 17.00 a 20.30h

☎ [985 17 26 61](tel:985172661)



RESERVA TU BONO

MINI CARBAYÓN

# Camilo de Blas

MÁXIMO 3 BONOS POR PERSONA

CÓMO LLEGAR

Camilo de Blas se fundó en 1876 en León. En 1914 se abrió su primera tienda en Oviedo, que se conserva intacta hasta nuestros días. En 1915 abrió tienda en la C/Corrida de Gijón, que finalmente cerró, volviendo a Gijón con su establecimiento en la C/Covadonga en 2016.

Ha sido escena de películas como "Vicky Cristina Barcelona" y de programas internacionales como "Spain on the road again" o "José Andrés y su familia en España" (CNN,2023).

## ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta el *Mini Carbayón*, un pastel de hojaldre relleno de crema artesana de almendra Marcona, cubierto de yema y azúcar.

- 📍 C. Covadonga, 24
- 🕒 Miércoles a Lunes. De 9.30 a 20.00h
- ☎ 984 18 44 00



RESERVA TU BONO



## PIRÁMIDE DE CHOCOLATE

# Chokoreto

CÓMO LLEGAR

MÁXIMO 2 BONOS POR PERSONA

Después de muchos años en uno de los obradores más laureados de la ciudad, Ana decidió ser valiente y abrir su propia pastelería en la que el chocolate tuviera el lugar que se merecía. Materias primas de primerísima calidad. Productos específicos para celíacos e intolerantes a la lactosa por encargo.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta la **Pirámide de chocolate**, un delicioso bizcocho relleno de trufa especial con chocolate.

**Otras especialidades:** Pastas de té, bocaditos de chocolate, pasteles y bizcochos.

📍 C. Anselmo Solar, 31

🕒 Lunes a Viernes. De 8:30 a 20h

Martes, Sábados y Domingos. De 8:30 a 15:00

☎ 985 36 94 52



RESERVA TU BONO



## BOMBÓN HELADO DE TURRÓN

# Turrónes y Helados Federico Verdú

CÓMO LLEGAR

Elaboración artesanal de helados, turrónes y dulces desde 1882. Más de 50 tipos de helados para degustar en cucurucho, tarrinas y bombones.

Fabrican turrónes clásicos, aumentando la variedad al acercarse la época navideña, elaborando también mazapanes de diferentes tipos.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta el **Bombón helado de turrón**, helado de turrón de Jijona artesano bañado en cobertura de chocolate negro Valor o cobertura de dos chocolates -negro y rubí- o cobertura de chocolate blanco.

**Otras especialidades:** Helado de mantecado con yema de huevo, de avellana, turrón de Jijona, turrónes de obrador y nata montada.

📍 C. Los Moros, 16

🕒 Verano: Todos los días. De 10:30 a 20:30h

Invierno: Lunes a sábado. De 10:00 a 14:00h y 16:30 a 20:30h. Domingo. De 11:00 a 14:30h y 17:30 a 19:30h

☎️ 985 34 11 70



RESERVA TU BONO



HELADO DE ARROZ CON LECHE

# Heladería Islandia

CÓMO LLEGAR

Heladería artesanal fundada en 1958. Famosa por sus helados asturianos (fabada, arroz con leche, sidra al cabrales) y por sus sabores clásicos.

También elaboran tartas, destacando la Gijonesa y la Charlota.

**ESPECIALIDAD GOLOSA:**

Degusta el **Helado de arroz con leche**, realizado con leche de Asturias y arroz con leche casero.

**Otras especialidades:** Helados de fabada, de gintonic, de limón, tarta gijonesa y tarta charlota.

- 📍 C. San Antonio, 4
- 🕒 Octubre - Marzo. De 12:30 a 14:00 h. y de 17:00 a 20:00 h  
Abril - Septiembre. Lunes a sábado. De 12:30 a 00:30 h  
Domingos de 12:30 a 22:00 h.  
Miércoles cerrado (excepto julio y agosto)
- ☎ [985 35 07 47](tel:985350747)



RESERVA TU BONO



## TEJAS Y FLORENTINAS

# Confitería La Fé

CÓMO LLEGAR

La Confitería La Fé lleva desde 1938 comprometida con el servicio, la calidad y con la ciudad. Es por ello que en 1980 se creó el Postre Gijonés, como regalo a la ciudad de Gijón.

Se especializan en una pastelería tradicional donde destaca el hojaldre, las milhojas y los trabajos con la almendra.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta las **Tejas** una delicada pasta de almendra crujiente y las **florentinas**, un crujiente de frutas y almendra sobre chocolate negro.

**Otras especialidades:** Bombón de mazapán, trufa de naranja, curia romana (en navidades), dulce de manzana y postre gijonés.

- 📍 C. Periodista Adeflor, 3
- 🕒 De martes a jueves. De 9:00 a 14:30 h. y de 16:00 a 20:00 h.  
De viernes a domingo. De 9:00 a 20:00 h. Lunes cerrado
- ☎ 985 35 16 51



RESERVA TU BONO



PRINCESITAS DE LA PLAYA

# Confitería La Playa

MÁXIMO 3 BONOS POR PERSONA

CÓMO LLEGAR

La Playa es la confitería en activo más antigua de la ciudad. Inició su camino en 1921 a la vera de la playa de San Lorenzo, de ahí su nombre.

Actualmente se sitúa en la calle Corrida y sus formulaciones, que han ido pasando de maestro pastelero a maestro pastelero, son uno de los grandes secretos de la ciudad.

## ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta las **Princesitas de la Playa** exquisito bocado de almendra y yema con un relleno especial cuya fórmula se creó hace casi 100 años.

**Otras especialidades:** *Suflé de fresas, tocinillo con merengue, tarta de almendra, tarta de limón y bombones.*

📍 C. Corrida, 61

🕒 De martes a sábado de 9:30 a 20:00 h. Domingo de 9:30 a 15:00h. Cierra tercera y cuarta semana de enero

☎ 985 34 33 28



RESERVA TU BONO



## CUPCAKE DE ARÁNDANOS

# Madalenas de Colores

CÓMO LLEGAR

Fundado en 2013, ofrece una experiencia culinaria que celebra tanto la tradición americana como los productos locales en un ambiente decorado, relajante y divertido. Ofrecen servicio de brunch todos los días, con una versión dominical aún más especial para compartir con familia y amigos.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta el **Cupcake de arándanos** Cupcake de vainilla con deliciosa crema de mantequilla con arándanos de Asturias.

**Otras especialidades:** Muffins, cakepop, brownie, tarta fondant y tartas personalizadas.

- 📍 C. Langreo, 6
- 🕒 Miércoles a viernes de 08:00 a 20:30 h. Sábados de 09:00 a 20:30 h. Domingos de 10:00 a 14:00 h y de 16:00 a 20:30
- ☎ 985 34 40 54



RESERVA TU BONO



MARAÑUELA

# Confitería Marga

CÓMO LLEGAR

MÁXIMO 4 BONOS POR PERSONA

Un clásico de la ciudad, fundado en 1979, que continúa con su buen hacer en la Avda. Torcuato Fernández Miranda, cerca del Estadio del Molinón. Sus milhojas y su crema pastelera son emblemáticos.

Marga, hija de los fundadores, continúa al frente con su dulzura y buen asesoramiento. Elaboran sus propios bombones y trufas, excepto las de licor.

**ESPECIALIDAD GOLOSA:**

Degusta la **Marañuela** típica pasta asturiana con forma de nudo marinero, elaborada con mantequilla, huevos, harina, azúcar, ralladura de limón y un sutil toque anisado.

**Otras especialidades:** *bizcocho imperial, pastas de té, milhojas, carbayón y bombones artesanos.*

- 📍 Av. Torcuato Fernández Miranda, 10
- 🕒 Martes a viernes 10:00 a 14:00 h. Sábados, domingos y festivos 10:00 a 13:00 h.
- ☎ [985 33 14 29](tel:985331429)



RESERVA TU BONO



## MINI MOUSE DE SIDRA

# Confitería MOKA

CÓMO LLEGAR

Se distingue por una fabricación 100% artesanal, realizada con las mejores materias primas del mercado.

La oferta incluye tanto pastelería dulce como salada, pastas, bombones y una amplia variedad de tartas y bandejas preparadas para todo tipo de momentos y eventos.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta el **Mini mouse de sidra** semifrío de crema inglesa perfumado con sidra natural de manzana.

**Otras especialidades:** *Suprema de chocolate, mousse de sidra, tarta de arroz con leche, pomaradas de mazapán, canapés variados.*

- 📍 Av. de Castilla, 5
- 🕒 De lunes a domingo. De 9:00 a 20:30 h
- ☎ 985 36 02 55



RESERVA TU BONO



## ALFAJOR ARGENTINO CLÁSICO ARTESANO

# Punto Caramelo

CÓMO LLEGAR

MÁXIMO 10 BONOS POR PERSONA

Pastelería artesanal de fusión argentina-europea, ubicada en el centro de Gijón, a escasos metros de la playa de San Lorenzo y de la Plazuela de San Miguel.

Amplia variedad de productos, tartas y pasteles de todo tipo, empanadillas saladas argentinas y los característicos alfajores.

### ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta el *Alfajor argentino clásico artesano*, pasta rellena de dulce de leche bañada en chocolate.

**Otras especialidades:** *Lemon pie, muffins, empanadillas, brownie y carrot cake con dulce de leche.*

- 📍 C. Caridad, 9
- 🕒 Lunes, jueves y viernes. 08:00 a 14:30 h y 17:00 a 20:30 h.  
Sábados y domingos. 09:00 a 14:30 h y 17:00 a 20:30 h.  
Cierra martes y miércoles excepto festivos.
- ☎ [984 29 66 18](tel:984296618)



RESERVA TU BONO



DELICIA DE FRESA Y CHOCOLATE

# Confitería San Antonio

CÓMO LLEGAR

Más de 40 años de historia avalan esta casa, actualmente liderada por la segunda generación. El secreto es usar ingredientes de calidad y respetar las formulaciones tradicionales que les dieron éxito. Siguen elaborando tartas clásicas como la Ópera, que tienen una legión de seguidores, o los pasteles de té y bombones como los de toda la vida. Merece una mención aparte la espectacular mousse de limón.

## ESPECIALIDAD GOLOSA:

Degusta la **Delicia de fresa y chocolate**, una cama de bizcocho sobre la que descansa una capa de mousse de fresa y una capa de mousse de chocolate rematado con mermelada de arándanos.

**Otras especialidades:** Hojaldre, tarta charlota, gijonesa, tarta de nata y nueces y tarta de fresas.

- 📍 Calle Pérez de Ayala, 19
- 🕒 Todos los días. De 9:00 a 21:00
- ☎ 985 39 26 25



visita **Xixón**

## Infogijón

### Oficina de Información Turística

Plaza Fermín García Bernardo, s/n

33201 Gijón/Xixón

 +34 985 34 17 71

 +34 618 30 39 31

**turismo@gijon.es**

**www.visitagijon.es**