

# Pastelería Argüelles

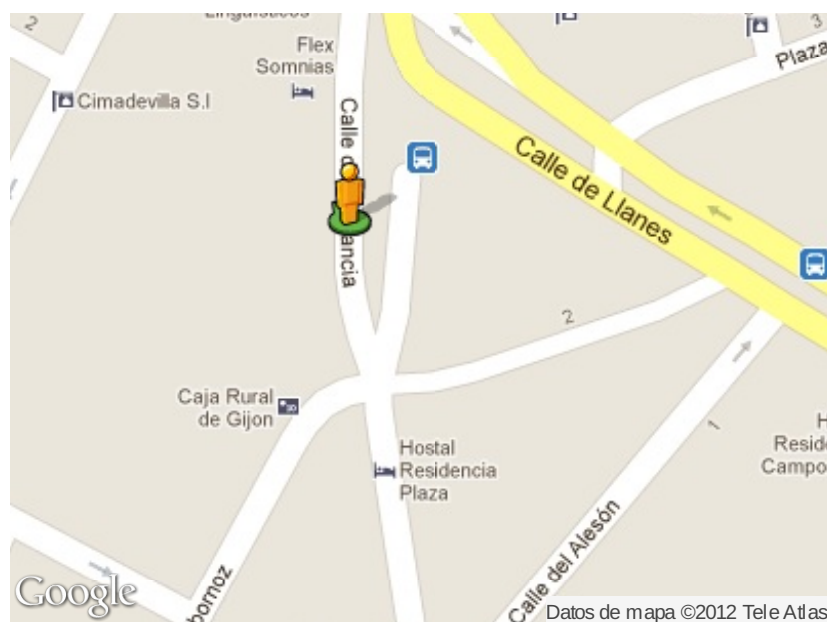
**Gijón card. tarjeta turística Repostería, Turismo**

Dirección Paseo de la Infancia, 6.

Teléfono 985 359 888



## Localización



## Descripción

**Especialidad Gijón Goloso: Latido de manzana**

Año de fundación: 1990.

Especialidades: bartolos, latidos, kouing amann (pastel de mantequilla típico de la breaña), panetonne...

### Ruta de la Sidra

Latido de manzana Tatín -Galleta crumble, ganache de chocolate de Madagascar y tatín de manzana 38€/kg (venta por unidades)

A principios del siglo XX vendían en su localidad de origen, Laviana, dulces, huevos y harina. Con esos mimbres y el arte de Gersán, bisabuelo de la actual generación, pronto se dieron cuenta de que su fuerte era la repostería. Y fundaron La Paz, donde inventaron un pastel de hojaldre y almendra que ha pervivido hasta nuestros días, el bartolo. Tal fue su éxito, que sus hijos decidieron ponerle su nombre a la confitería,

nomenclatura que pervivió cuando abrieron sucursal en Gijón. Aquel nuevo despacho pronto comenzó a tener protagonismo, y hoy en día es uno de los más elegantes y señoriales de la ciudad. Sus “latidos”, pequeñas creaciones que muestran el palpitar del maestro artesano, son excelentes, como el sable de avellana y chocolate con leche o el crumble de manzana, su última novedad.

## **Descansa**

Lunes.

**Descuento del 10% con la tarjeta turística Gijón Card**

## **Sellos de calidad**



- **Gijón card. tarjeta turística**

Palabras clave **Guia gastronómica, Gijón Goloso, 2011, Ruta de la Sidra, Turismo-Comercio, Gijón Card**