

ZUM BEISSEN

Asturische Käseplatte (Cabrales, Vidiago, Peñamellera, geräucherter Pría, Pajar Cabra)	15,00€
Taco mex vom geräucherten Kabeljau mit Guacamole und Pico de Gallo	4,50€
Schmelzschinken von Castro Gonzalez, mit dem Messer geschnitten	19,00€
Kutteln von meiner Großmutter Margarita (Hauspezialität 400 gr.)	12,00€
Gegrillte Jakobsmuscheln mit ihrer gebratenen Sauce	17,00€
Hausgemachte Schinkenkroketten (12 Stück)	10,50€
Gegrillter Oktopus mit Alioli (Knoblauchmayonnaise)	19,00€
Gebratener Oktopus mit Mais-Tortilla-Chips und Chipotle-Sauce	19,50€
Sardellen XL Auswahl "Don Bocarte" (8 Stück)	16,00€
Gebratener Tintenfisch	14,00€
Tintenfisch in Zwiebeln mit Shitake-Pilzen und Teriyaki-Sauce	18,00€
Tortos mit Cabrales-Käse, pochierten Zwiebeln und Apfelkompott	11,00€
Tortos astur mex (aus Mais) mit mole, Fleisch (Schwein) und Hackbraten mit Cabrales-Käse Sauce	12,00€
Tortos mit Entenconfit, Ziegenkäseperle und Kalamata-Olivenkonfitüre	6,00€
Gebratenes Kalbsbries vom Milchlamm	16,50€
Marinierte Sardinen mit Piquillo-Creme und Wakame-Salat	14,50€

SALATE

Warm mariniertes Pitu Caleyá (wildes Hähnchen), konfitierte Steinpilze und Gamoneu-Käse-Vinaigrette	12,00€
Riesengarnelen mit grünem Gemüsehummus, Chilimayonnaise und Zitrusvinaigrette	13,50€
Gemischter Salat	12,00€
Von Ventresca (weißes Thunfisch) mit Mango, Tomatentartar und frischem Ziegenkäse	13,00€

EINTÖPFE UND REISGERICHTE

Asturische Fabada (Bohneneintopf)	15,00€
Reis mit Pitu de Caleyá (Huhn aus Freilandhaltung)*	16,00€
Schnecken im Eintopf (traditionelles Familienrezept)	17,00€

*Der Reis ist mindestens für 2 Personen, der Preis ist pro Portion.

FISCH

Pil pil Kabeljau	18,50€
Kabeljau mit Gamoneu-Sauce, gepökeltem Rindfleisch und Lauch	18,50€
Thunfischbauch mit gerösteter Paprika und Teriyaki-Sauce	15,50€
Tintenfisch in seiner eigenen Tinte	20,00€

FLEISCH

Gebratene Lammkeule mit Salat	21,00€
Entrecote vom zertifizierten asturischen Kalb (400 gr.)	20,00€
Lendensteak vom zertifizierten asturischen Kalb (200 grs.)	22,00€
Cachopo "Casa Marisa" (mit Gamoneu-Käse, gepökeltem Rindfleisch, Pilzen und Paprika)	24,00€
Hamburger "Casa Marisa" (250 g gereiftes Rindfleisch mit Maiskuchen, Ziegenkäse, Speck, pochierten Zwiebeln, Salat und Cabrales-Käsesauce)	14,00€
Pluma iberica de bellota" (200 gr.) mit Mangosauce und gedünstetem Gemüse.	21,00€
Mit Ochsenchwanz gefüllte Artischocken mit Kartoffeln und Trüffelcreme	19,00€

NACHTISCH

Gebratene Milch	4,00€
Unser Dessert aus Zitronenbaiser und zerbröseltem Blätterteig mit Eis	5,50€
Karamellierter Reispudding	5,00€
Käsetorte	5,00€
Käse-Walnuss-Mousse mit Honig	5,00€
Brownie mit Vanilleeis	5,50€
Karamellisiertes Apfelkompott mit Käseis	5,50€
Schokoladenfluidkuchen mit Orangeneis	5,50€
Borrachines mit Baisereis (Familienrezept)	5,50€
Zitroneneis mit Rosmarin	5,00€
Frischkäse aus der Ganadería Cudaña mit Apfelkonfitüre	5,00€
Gamoneu-Käse mit Apfelmarmelade	9,50€
Cabrales-Käse mit Apfelmarmelade	9,50€