

POUR GRIGNOTER

Table de fromages asturiens (Cabrales, Vidiago, Peñamellera, fromage fumé de Pría, Pajar Cabra)	15,00€
Taco mex de morue fumée avec guacamole et pico de gallo	4,50€
Jambon fusion de Castro Gonzalez coupé au couteau	19,00€
Tripes de ma grand-mère Margarita (spécialité de la maison 400grs)	12,00€
Coquilles Saint-Jacques grillées avec sa sauce frite	17,00€
Croquettes de jambon maison (12 unités)	10,50€
Poulpe grillé avec aïoli (mayonnaise à l'ail)	19,00€
Poulpe frit avec tortilla de maïs et sauce chipotle	19,50€
Anchois XL sélection "Don Bocarte" (8 unités)	16,00€
Encornets frits	14,00€
Calmar à l'oignon avec champignons Shitake et sauce teriyaki	18,00€
Galettes de maïs au fromage Cabrales, oignon poché et compote de pommes	11,00€
Galettes de maïs astur mex (poulet au mole, cochinita pibil et picadillo au fromage Cabrales)	12,00€
Galettes au confit de canard, perle de fromage de chèvre et marmelade d'olives Kalamata	6,00€
Ris d'agneau de lait poêlés	16,50€
Sardines marinées à la crème de piquillo et à la salade de wakame	14,50€

SALADES

Pitu caleya mariné tiède, cèpes confits et vinaigrette au fromage Gamoneu	12,00€
Gambas avec houmous de légumes verts, mayonnaise au piment et vinaigrette aux agrumes	13,50€
Salade mixte	12,00€
De ventrèche avec mangue, tartare de tomates et fromage de chèvre frais	13,00€

RAGOÛTS ET PLATS DE RIZ

Fabada asturienne	15,00€
Riz au pitu de caleya (poulet campeur)	16,00€
Escargots en ragoût (recette familiale traditionnelle)	17,00€

*Le riz est au minimum pour 2 personnes, le prix est par portion.

POISSONS

Morue Pil pil	18,50€
Morue à la sauce Gamoneu, viande de bœuf séchée et poireaux	18,50€
Ventrèche de thon aux poivrons grillés et à la sauce teriyaki	15,50€
Calmar à l'encre de poisson	20,00€

VIANDES

Gigot d'agneau de lait rôti avec salade	21,00€
Entrecôte de veau asturien certifié (400 grs.)	20,00€
Entrecôte de veau asturien certifié (200 grs.)	22,00€
Cachopo "Casa Marisa" (avec fromage Gamoneu, viande séchée, champignons et poivrons)	24,00€
Hamburger "Casa Marisa" (250 grs de bœuf affiné avec galettes de maïs, fromage de chèvre, lard, oignon poché, laitue et sauce au fromage Cabrales)	14,00€
Plume de gland ibérique (200 grs) avec sauce à la mangue et légumes cuits à la vapeur	21,00€
Artichauts farcis à la queue de bœuf avec pommes de terre et crème de truffe	19,00€

DESSERTS

Lait frit	4,00€
Notre glace au citron meringué et à la pâte feuilletée émiettée	5,50€
Riz au lait caramélisé	5,00€
Gâteau au fromage	5,00€
Mousse au fromage et aux noix avec du miel	5,00€
Brownie avec glace à la vanille	5,50€
Compote de pommes caramélisées avec glace au fromage	5,50€
Gâteau fluide au chocolat avec glace à l'orange	5,50€
Borrachines avec glace à la meringue (recette de famille)	5,50€
Glace au citron et au romarin	5,00€
Fromage frais de la Ganadería Cudaña avec confiture de pommes	5,00€
Fromage Gamoneu avec confiture de pommes	9,50€
Fromage Cabrales avec confiture de pommes	9,50€