MENU DU JOUR

LES ENTRÉES (à votre choix)

- Salade gourmande au poulet frit, parmesan, croûtons et sauce césar
- Salade de mesclun avec fromage de chèvre rôti, tomate cherry et sauce de fruits rouges
- Plat du jour (consultez votre serveur)
- Légumes grillés
- Feuilleté crème de fromage, poulet et champignons
- Riz noir au calamar et aïoli
- Assortiment de produits ibériques
- Paella mixte
- Gaspacho
- Macaroni à la carbonara
- Lasagne de viande ou de légumes
- Tomate à l'ail avec du thon

PLAT PRINCIPAL (à votre choix)

- Pluma de porc ibérique au gril avec sauce chimichurri
- Filet mignon de porc au Roquefort
- Joues de porc ibérique glacées
- Cachopo ibérique (Cordon bleu asturien)
- Plat du jour (consultez votre serveur)
- Entrecôte de veau (230g) + 1€A
- Cochon de lait frit
- Blanc de poulet braisé avec crème de fromage et champignons
- Burger de veau (150g) avec jambon ibérique et fromage de Zamora
- Cabillaud grillé avec ratatouille
- Gratin de merlu sur une base de tomates
- Calmars frits

LES DÉLICES

- Mille-feuilles au chocolat
- Yaourt, miel et fruits de saison
- Tarte maison aux Oreo cookies
- Tarte maison à la Nutella
- Coupe de glace
- Fruits de saison (consultez votre serveur)

Le menu inclut du pain, un verre de vin,
une bière ou une bouteille d'eau

TVA comprise

La Mariseca
taberna clásica y restaurante

La Mariseca
taberna clásica y restaurante

MENU

LES SALADES ET LES LÉGUMES

- Salade maison **8,50** (mesclun, tomate, œuf, thon, asperges et olives)
- Salade César **9,50** (mesclun, croutons, parmesan, poulet et sauce césar)
- Salade de mâche, mozzarella di buffala, pesto au basilic et anacardes **9,50**
- Cœurs de laitue avec thon rouge mariné en sauce soja et vinaigrette d'olives **9,50**
- Salade de roquette, parmesan et fruits secs avec assaisonnement de moutarde et miel **9,50**
- Tomate à l'ail avec du thon **8,50**

LES RIZ

- Paella mixte **12,90** (2 personnes minimum /prix par personne)
- Paella de fruits de mer **13,50** (2 personnes minimum / prix par personne)
- Paella de légumes **12,50** (2 personnes minimum / prix par personne)
- Riz noir, à l'encre de calamar, calamar et mousse d'aïoli **9,90**
- Risotto aux cèpes et l'huile de truffe **9,90**

LES PÂTES

- Penne rigate à la napolitaine **9,90**
  (Sauce tomate, aubergine et parmesan râpé)
- Spaghetti à la carbonara / à la bolognaise / au pomodoro **9**
- Tagliatelle à la crème de jambon ibérique, parmesan et origan **9,90**
- Lasagne aux légumes **9**
- Canelloni à la bolognaise **9**

LES POISSONS

- Merlu en sauce verte ou en gratin sur une base de tomates **14,50**
- Saumon teriyaki sur timbale de légumes rôtis **14,50**
- Morue à la Biscayenne / à la Bilbaina / à la Donostiarra **14,50**
- Thon rouge mariné en sauce soja et légumes sautés au wok **14,50**

LES VIANDES

* (sur la braise de chênes verts)
- Entrecôte de veau **15,90**
- Côtelettes d'agneau **15,90**
- Côte de veau **21,90 €/kg**

*D'autres viandes
- Filet ibérique à la sauce de roquefort ou de poivre **12,50**
- Plume ibérique avec foie gras et PX **13,90**
- Queue de boeuf désossée **13,90**
- Cochon de lait frit **14,90**

Pain ..... **1,20€**

La Mariseca
taberna clásica y restaurante

LES HAMBURGERS

- **Mariburger 9,90**
  (Hamburger gourmet de veau, fromage mûri, salade et jambon ibérique)
- **Bacon Burger 9,90**
  (bacon, viande de veau, mesclun, tomate et mayonnaise)
- **BBQ Burger 9,90**
  (mesclun, tomate, bacon, oignon grillé, fromage, sauce BBQ)
- **Burger de poulet 9,90**
  (Blanc de poulet, fromage cheddar, bacon, mesclun, oignon violet, tomate et mayonnaise)

LES ASSIETTES GARNIES

- Échine de porc, œufs au plat avec des frites et salade **9,90**
- Veau, œufs, tomate et des frites **9,90**
- Saucisses, bacon, œufs et des frites **8,90**
- Merlu à la romaine avec des frites et salade **8,90**
- Jambon ibérique et des œufs avec des frites et salade **11,00**
- «Secreto» (partie supérieure du flanchet) ibérique avec des frites et salade **9,90**
- Calamars, croquettes, omelette avec des frites et salade **9,90**
- Blanc de poulet croustillant avec des frites et salade **8,90**
- Salade russe, asperges, tomate et omelette nature **9,90**

LES PIZZAS

- **Margherita 8,90**
- **Carbonara**. À la sauce carbonara **9,90**
- **Pizza quatre fromages**. Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola et de chèvre **9,90**
- **Pizza maison.** Jambon ibérique, chorizo ibérique et fromage mûri **10,90**
- **Pizza végétale**. Poivron rouge, vert, oignon, courgette et olives noires **10,90**
- **Pizza barbecue**. Poulet, bacon et sauce barbecue **9,90**

LES DÉLICES

- Yaourt aux fruits rouges **4**
- Brownie et glace de vanille **4**
- Coulant au chocolat et glace de vanille **4**
- Tarte maison aux Oreo cookies **4**
- Tarte maison à la Nutella **4**

TVA comprise

La Mariseca
taberna clásica y restaurante

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES

- Jambon ibérique de bellota coupé au couteau **17,90** Demi-assiettée **11**
- Lomo ibérique (échine affiné) de bellota **14** Demi-assiettée **9**
- Assortiment de charcuteries ibériques **14**
- Fromage mûri au lait de brebis **12,90** Demi-assiettée **9**
- Plateau de fromages **13,90**
- Croquettes crémeuses au jambon ou au poulet **8,90**
- Boudin de Burgos frit **8**
- Crevettes géantes tigrées grillées avec notre assaisonnement de l'huile d'olive, l'ail et persil **13,50**
- Petits calmars grillées à l'ail et au persil **11,90**
- Poulpe à la braise **14,90**
- Seiche **12,50**
- Bandes de poulet croustillant **8**
- Œufs à la poêle avec des frites et jambon cru ou chorizo hachée ou farinato **9** Demi-assiettée **7**
- Omelette espagnole **8**
- Omelette espagnole avec chorizo ou légumes **8,90**
- Gaspacho et sa garniture **6,50**
- Salade russe **8,50**
- Légumes au gril **9,50**
- Poivrons rôtis avec du thon **8**

ASSIETTÉES DE GRILLADE

(sur la braise de chênes verts)

- «Lagarto» (cordon d'échine) ibérique (spécialité maison) **14** Demi-assiettée **9**
- Travers de porc ibérique désossés **11** Demi-assiettée **9**
- «Secreto» (partie supérieure du flanchet) **12,90**
- Lard **8**
- Chorizo créole ou au gril **8**
- Grillade de viande **32** (entrecôte, filet, «secreto» (partie supérieure du flanchet), côtelettes et brochettes de viande)
- Grillade mixte **34,50** (seiche, calmars farinés et frites, crevettes géantes tigrées, filet de porc ibérique, brochettes de viande et entrecôte)

LES FRITURES DORÉES ET CROUSTILLANTES

- Calmars **9,50**
- Petits calmars **11,90**
- Rabas (pattes et tentacules de calmar frites) **10,90**
- Crevettes **12,50**
- Assortiment de fritures **21**
- Soupions **9**

Pain ..... **1,20 €**

TVA comprise

La Mariseca
taberna clásica y restaurante

CARTA DE VINOS

De 12 €

- Valparaiso Roble (D.O.Ribera del Duero)
- Condominio Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Traslascuestas Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Barón del Valle Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Rioja Vega crianza (D.O. Rioja)
- Viña Cerrada Crianza (D.O. Rioja)
- Abadengo (vino de Salamanca)
- Finca Sobreño Roble (D.O. Toro)
- Carredueñas (D.O. Cigales)
- Azoe (D.O. Rueda)
- Oro de Castilla (D.O. Rueda)
- Esencia 27 (Semidulce)

De 15 €

- Carmelo Rodero 9 meses barrica (D.O. Ribera del Duero)
- Cepa Gavilán Crianza (D.O. Ribera del Duero) Bodegas Viña Pedrosa
- Luis Cañas crianza (D.O. Rioja)
- Beronia Crianza (D.O. Rioja)
- Elías Mora (D.O. Toro)
- Muga Blanco (D.O. Rioja)
- Flor de Oro (Dulce espumoso Verdejo)
- Fragancia 9 (Dulce espumoso Rosado)

De 18 €

- Cair Cuvee Roble (D.O. Ribera del Duero) de familia Luis Cañas
- Teofilo Reyes (D.O. Ribera del Duero)
- Baigorri Crianza (D.O. Rioja)
- Pierola Crianza (D.O. Rioja)
- Dominio del Bendito primer paso (D.O. Toro)
- Reventaos I Blanc de Nit Reserva (Blanco espumoso, cava)

Más de 20 €

- Carmelo Rodero Crianza (D.O. Ribera del Duero) **24€**
- Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero) **30€**
- Abadía Retuerta Selección Especial (D.O. Tierras de Castilla y León) **28€**
- Mauro (D.O. Tierras de Castilla y León) **30€**
- Muga Crianza (D.O. Rioja) **21€**
- Muga Selección Especial (D.O. Rioja) **33€**
- Ángeles de Amaren (D.O. Rioja) de familia Luis Cañas **25€**
- Dominio del Bendito "Las Sabias" (D.O. Toro) **25€**
- Reventaos I Blanc de Finca Gran Reserva (Blanco espumoso, cava) **25€**

La Mariseca
taberna clásica y restaurante

CAFES&CÓCTELES

CAFÉS

- **Blanco y Negro**: Café solo y helado de nata **3,50**
- **Leche y Leche**: Leche condensada, café y leche **2,50**
- **Bombón**: Café solo y leche condensada **2,50**
- **Vienés**: Café solo y nata montada **3,50**
- **Mariseca**: **4,50** (Leche condensada, Baileys, café, nata y helado de vainilla)

CAFÉS con ALCOHOL

- **Escocés:**Whisky, café solo y helado de vainilla **6**
- **Irlandés**: Whisky, café solo y nata **6**
- **Carajillo**: Café solo, coñac o ron quemado, granos de café, twist de limón y rama de canela **4**

CÓCTELES

- **San Francisco**: Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, gotas de limón y granadina **5,50**
- **Piña Colada**: Zumo de piña, ron blanco, Malibú, Mangaroca, crema de coco **6**
- **Bloody Mary**: Zumo de tomate, vodka, gotas de Lea Perrins, gotas de limón y albahaca **6**
- **Margarita:** Tequila, Cointreau, jugo de limón fresco **5,50**
- **Mojito**: Lima, ron blanco, azúcar, hierbabuena, soda **5**
- **Mojito Frutos Rojos (Con o sin alcohol)**: Arándanos, moras, frambuesa, azúcar, lima, ron, soda y hierbabuena **5**
- **Sex on the Beach**: Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina **6**
- **Tequila Sunrise**: Tequila, zumo de naranja y granadina) **6**

GIN TONIC PREMIUM

- **Bulldog**: Hielo, twist de lima, barrita de regaliz negro **6,50**
- **Botanical's**: Hielo, twist de limón, rodaja de naranja con canela, tónica azahar **6**
- **Bombay Sapphire**: Hielo, twist de limón, enebro, Blue Tonic **6**
- **Fifty Pounds**: Hielo, enebro, twist de limón, tónica Fiver Tree **6,50**
- **Gin Mare**: Hielo en copa ahumada con romero, albahaca, romero, tónica, Fiver Tree **7**
- **Hendrick's**: Hielo, twist de lima, pepino, romero, tónica, azahar **6,50**
- **Martin Millers**: Twist de lima, twist de limón, enebro **7**
- **Mom**: Hielo, frutos rojos, canela, cáscara de naranja, fresa **6,50**
- **Puerto de Indias**: Hielo, fresas, canela, pomelo, tónica de cardamomo **6**
- **The London nº1**: Hielo, twist de lima, bayas de enebro, albahaca, Blue Tónic **6,50**
- **Voortrekker**: Hielo, twist de naranja, enebro, canela **6,50**
- **Celtic**: Hielo, twist de naranja, fresa y frambuesa **6**

La Mariseca

taberna clásica y restaurante

RUA MAYOR, 4
37002 SLAMANCA
923 26 27 66

TVA comprise