



LA MURALLA

MENU DEGUSTACIÓN

“SOLO BUEY DE BELLOTA”



LA MURALLA

INTRODUCCION

EL ACEITE Y LA BELLOTA

APERITIVO DE BIENVENIDA

COPA DE CAVA PANOT GAUDI BRUT NATURE

ENTRANTES

CROQUETA DE RABO DE BUEY ESTOFADO AL VINO TINTO

—

CHISTORRA NAVARRA DE BUEY A LA BRASA

PRINCIPALES

ENSALADA DE CECINA DE BUEY · PAPAYA · HELADO DE QUESO DE
CIUDAD RODRIGO Y ALMENDRAS

—

STEAK TARTAR DE PICAÑA DE BUEY - 60 DIAS DE MADURACIÓN

—

ALBÓNDIGA DE LLANA DE BUEY TRUFADA CON PARMENTIER DE
PATATA

—

ROLLITO DE CARRILLERA DE BUEY GLASEADA CON PIÑA A LA
BRASA

—

SORBETE DE YUZUU

—

CHULETÓN DE BUEY DE BELLOTA - 60/70 DIAS MADURACIÓN
1 KG APROX (PARA COMPARTIR)
PIMIENTOS DEL CRISTAL



LA MURALLA

POSTRES

ENCINA DULCE SOBRE TIRAMISÚ CON HELADO DE BELLOTA

—

CREAM LUSTAU EAST INDIAN Y MANTECADO DE BUEY

—

PETIT FOURS

PRECIO: 110€/PERSONA
IVA INCLUIDO

INCLUIDO AGUA Y CAFÉ

—

MINIMO 2 PERSONAS

VINOS RECOMENDADOS

TINTO PESQUERA CRIANZA 2020 - R. DUERO - 30€

—

VIÑA ARDANZA RESERVA 2016 - RIOJA - 35€