

LMA
RESTAURANTE ASADOR

LA MURALLA

AGOSTO 2023



LA MURALLA

MENÚ N°1

45€

AJO BLANCO CON SARDINA AHUMADA

—

COGOLLO CON CAMA DE TOMATE Y PIMIENTO PARA
ANCHOA&BOQUERON

—

VIEIRA RELLENA DE BOLETUS Y LANGOSTINO TIGRE

—

HOJALDRE RELLENO DE RABO DE ANGUS ESTOFADO AL VINO
TINTO

—

TOCINILLO DE CIELO CON HELADO DE COCO

BEBIDA

RAMON BILBAO CRIANZA
AGUA, CAFÉ Y DIGESTIVO

MENÚ INFANTIL

15€

RAVIOLIS DE CARNE A LA BOLOGNESE

—

MEDALLON DE LOMO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

—

COPITA DE HELADO

IVA INCLUIDO EN PRECIO - SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA, COMUNIQUESELO AL
CAMARERO



LA MURALLA

MENÚ N°2

55€

APERITIVO

ALBONDIGA DE BUEY A LA ANTIGUA

PRINCIPALES

TARTAR DE LUBINA Y MELON CON HUEVAS DE TRUCHA

—
JAMON IBERICO DE RECEBO, LOMO DE BELLOTA Y CECINA DE BUEY DE BELLOTA

—
AGUACATE BRASEADO CON CARABINEROS Y ACEITE DE ALBAHACA

—
SORBETE DE NARANJA

—
PRESA IBERICA DE BELLOTA A LA BRASA DE ENCINA

—
CHOCOLATE EN CINCO TEXTURAS

BEBIDA

RAMON BILBAO CRIANZA
AGUA, CAFÉ Y DIGESTIVO

MENÚ INFANTIL

15€

RAVIOLIS DE CARNE A LA BOLOGNESA

—
MEDALLON DE LOMO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

—
COPITA DE HELADO

IVA INCLUIDO EN PRECIO - SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA, COMUNIQUESELO AL CAMARERO



LA MURALLA

MENÚ N°3

65€

APERITIVO

COPA DE CAVA PANOT GAUDI BRUT NATURE

—
NAVAJA DE LA RIA A LA BRASA CON PESTO DE ALVARIÑO Y MANGO

PRINCIPALES

COCOCHAS DE MERLUZA CON ALMEJAS A LA MARINERA

—
MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA CON LIMON

—
HIGADO DE PATO FRESCO CON REDUCCION DE OPORTO

—
SORBETE DE CEREZA

—
MEDALLON DE SOLOMILLO DE ANGUS&MORUCHA A LA BRASA DE ENCINA

—
TARTA FINA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA AL CARAMELO

BEBIDA

CONDADO DE HAZA CRIANZA (R. DUERO)
AGUA, CAFÉ Y DIGESTIVO

MENÚ INFANTIL

17€

CALAMARITOS Y CROQUETITAS DE JAMON

—
HAMBURGUESA DE MORUCHA

—
COPITA DE HELADO

IVA INCLUIDO EN PRECIO - SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA, COMUNIQUESELO AL CAMARERO