

LA M
RESTAURANTE ASADOR
LA MURALLA

Comer es una necesidad orgánica indispensable.
Comunicar es una exigencia vital indiscutible.

Sí se armonizan ambos conceptos,
a través de sensaciones, texturas y sabores,
estaremos muy cerca
de una experiencia exclusiva y única.



Buey de Bellota

Todos los Platos, Helados y Postres de la carta
son elaborados artesanalmente por nuestro Equipo de Cocina

PAN Y DERIVADOS

Pan del día.....1,75 €



Pan sin Gluten2,00 €

ENTRANTES DE NUESTROS BUEYES DE BELLOTA

Micro empanadillas crujientes
de Ropa Vieja de Buey
(4 unidades)14,00 €



Chorizo Criollo de Buey a la brasa16,00 €



Nuestro guiso de Callos y Morro
de Buey de Bellota
con Chorizo picante (especialidad)18,00 €



Selección de Embutidos de Buey de Bellota:
Cecina, Chorizo y Salchichón18,00 €



Cecina de Buey de Bellota,
15 meses de curación
(especialidad de La Muralla)24,00 €

ENSALADAS Y VERDURAS

Cogollo con cama de Tomate y Pimiento
para matrimonio de Anchoa y Boquerón
(unidad)12,00 €



Espárragos D.O. Navarra
con mahonesa de Aguacate y Lima.....18,00 €



CLÁSICOS DE CUCHARA

Alubías con Perdiz roja.....16,00 €



IDEAL PARA COMPARTIR

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico
en dos texturas

(6 unidades)16,00 €



Raviolis de Carabineros

(4 unidades)16,00 €



Mollejas de Ternera a la brasa de encina
con Limón.....

20,00 €

Jamón de Bellota Ibérico - 75% Raza Ibérica

(precortado)22,00 €

PESCADOS

Calamar en tres texturas:

Brasa, Andaluza y Tinta24,00 €



Lomo de Rodaballo a la brasa.....28,00 €



Cocochas de Merluza con Almejas a la Marinera.....36,00 €



Lactosa



Gluten



Huevo



Frutos secos



Pescado



Marisco



Crustáceo



Molusco



Soja



Sésamo



Mostaza



Sulfitos

SELECCIÓN DE CARNES DE SALAMANCA

CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

Pluma Ibérica a la brasa
con demiglaze de Dátiles y Nueces

(400 gr)25,00 €



CORDEROS CHURROS

Paletilla de Cordero Lechal
a la brasa de encina

con Manzana asada.....30,00 €

TERNERA DEHESA GRANDE "TIERRA DE SABOR" (edad animales 12 meses)

Cachopo de Lomo de Ternera
con Queso Gouda

y Cecina de Buey de Bellota25,00 €



Chuleta de Ternera a la brasa de encina

(600 gr)25,00 €



Lactosa



Gluten



Huevo



Frutos secos



Pescado



Marisco



Crustáceo



Molusco



Soja



Sésamo



Mostaza



Sulfitos

BUEY DE BELLOTA CERTIFICADO

Tronco Ibérico, Tamames

(edad animales 5/7 años)

Razas Morucha y Berrenda

Ragú de Buey a la Antigua (guiso especialidad de La Muralla) ..	18,00 €	  
Hamburguesa de Buey de Bellota con Queso Gouda sobre Brioche, aros de Cebolla y mermelada de Bacon.....	20,00 €	     
Hojaldre relleno de Rabo de Buey de Bellota estofado al Vino Tinto.....	26,00 €	   
Solomillo de Buey de Bellota, 20 días de maduración (250 gr limpio)	40,00 €	

Chuletón de Buey Extra, 60/75 días de maduración

(consulte pesos) Precio kg.....105,00 €

Animales genéticamente seleccionados entre las mejores madres, son castrados antes del primer año de vida y pastan plácidamente en nuestra Montanera al menos durante 4/5 años, preservando en todo momento el bienestar animal.

Chuletón de Buey Prime Selección, 60/75 días de maduración

(consulte pesos) Precio kg.....135,00 €

Selección realizada entre aquellos animales que resultan con una infiltración mínima de grado 7 en la Escala USDA o un porcentaje de Oleico superior al 52%.

Maduración: Llevamos a cabo una maduración Dry Aged que marcamos dependiendo del peso y la cobertura de grasa de cada Buey, entre los 60/75 días.

Carne de Buey de Bellota auditada por la entidad de certificación Araporcel desde la explotación ganadera hasta su sacrificio que certifica su autenticidad, calidad y trazabilidad.

GUARNICIONES

Todas las carnes incluyen Patatas Fritas

Ensalada de Lechuga de campo, Tomate extra y Cebolla morada.....10,00 €

Pimientos del Cristal asados al carbón.....10,00 €

POSTRES

Queso Curado de Oveja de Ciudad Rodrigo con Dulce de Membrillo y Nuez.....	9,00 €	 
Tocinillo de Cielo con helado de Caramelo Salado.....	8,00 €	   
Brownie templado con helado de Chocolate Blanco.....	8,00 €	   
Tiramisú a la crema con helado de Nutella.....	9,00 €	   
Pastel Ruso Almendrado	9,00 €	  

HORNO AL MOMENTO

Milhoja de Crema Tostada.....	10,00 €	   
Coulant de Chocolate con helado de Cereza (15 minutos)	10,00 €	   
Tarta de Queso (10 minutos) «para tomar o llevar»	10,00 €	 
Tarta Fina de Manzana con helado de Vainilla al Caramelo (12 minutos)	12,00 €	   

HELADOS ARTESANOS HECHOS EN CASA

Copa de helado tres Chocolates: "Negro, Blanco y Nutella"	7,00 €	   
Para Veganos: Copita de helado de Plátano.....	7,00 €	
Sin azúcar: Copita de helado de Frambuesa	7,00 €	   
Sin azúcar: Copita de helado de Chocolate	7,00 €	   

POSTRES SIN GLUTEN

Copa de helado.....	7,00 €	 
---------------------	--------	---

POSTRES SIN LACTOSA

Copa de helado.....	7,00 €	
---------------------	--------	--