



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 Gluten	2.00 €	

ENTRANTES DE NUESTROS BUEYES DE BELLOTA

Lengua de Buey estofada.....	18.00 €	
------------------------------	---------	--




Nuestro guiso de Callos y Morro de Buey de Bellota con Chorizo Píicante (especialidad)	18.00 €	  
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





Albóndigas de Buey con Piñones y Sésamo tostado (guiso)	18.00 €	    
------------------------------------------------------------------	---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Selección de Embutidos de Buey de Bellota: Cecina, Chorizo y Salchichón	18.00 €	
----------------------------------------------------------------------------------	---------	---------------------------------------------------------------------------------------

Cecina de Buey de Bellota, 15 meses de curación (especialidad de la Muralla)	26.00 €	
---------------------------------------------------------------------------------------	---------	--

ENSALADAS Y VERDURAS

Cogollo con cama de Tomate y Pimiento para matrimonio de Anchoa y Boquerón (unidad)	12.00 €	  
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Aguacate braseado con Carabínero, Aceite de Albahaca y Anacardos (unidad)	18.00 €	   
------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ensalada Premium: Tomate extra, Cebolla Morada, Pimiento del Cristal, taco de Bonito del Norte y Piparras	20.00 €	 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------




CLÁSICOS DE CUCHARA

Salmorejo Cordobés con perlas de AOVE
y viruta de Cecina de Buey16,00 €   

IDEAL PARA COMPARTIR

Delicias de Queso Fundente
(Valle de Arán, Camembert y Ciudad Rodrigo)
(4 unidades)14,00 €   

Micro Empanadillas crujientes de Chipírones a la Americana
(4 unidades)16,00 €      

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico en dos texturas
(6 unidades)16,00 €   

Raviolis relleno de Carabíneros (4 unidades)18,00 €    

Mollejas de Ternera a la brasa de encina con Limón21,00 €

Jamón de Bellota Ibérico - 75% Raza Ibérica
(precortado)22,00 €

PESCADOS

Calamar en tres texturas: Brasa, Andaluza y Tinta26,00 €   

Lomo de Rodaballo a la brasa.....30,00 € 

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

AVES

Media Perdiz estofada a las Finas Hierbas18,00 €   



Lactosa



Gluten



Huevo



Frutos secos



Pescado



Marisco



Crustáceo



Molusco



Soja



Sésamo



Mostaza




Sulfitos

SELECCIÓN DE CARNES DE SALAMANCA

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)

Hojaldre relleno de Rabo de Angus estofado
al vino tinto22,00 € 

Chuleta de Ternera a la brasa de encina (600 gr)25,00 €

Solomillo de Ternera a la brasa de encina (275 gr)29,00 €

Solomillo de Ternera a la brasa y a la Pimienta Rosa.....30,00 € 

CARNES ROJAS Vaca Morucha de Salamanca (edad animales 5/6 años)

Chuletón de Vaca Morucha a la brasa
(1.200 gr)
Ideal para 2 personas
(45 días de maduración)80,00 €



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) ..20,00 €   

Hamburguesa de Buey de Bellota con Queso Gouda
sobre Brioche, aritos de Cebolla y mermelada de Bacon.....20,00 €   
  

Cachopo Gourmet:

Elaborado con Solomillo de Buey de Bellota (250 gr limpio),

Nuestra Cecina y Queso San Simón ahumado

(bajo disponibilidad)42,00 €   

Solomillo de Buey de Bellota, 20 días de maduración

(250 gr limpio)42,00 €

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 €	 
Ensalada de Fruta de Temporada con helado de Coco.....	7,00 €	  
Infusión de Fresas con helado de Vainilla	7,00 €	    
Tocinillo de Cielo con helado de Caramelo Salado.....	9,00 €	   
Tarta Sacher de Chocolate con Crema de Maracuyá y helado de Vainilla	9,00 €	   
Tiramisú a la Crema con helado de Nutella.....	10,00 €	   


HORNO AL MOMENTO

Milhoja de Crema Tostada.....	10,00 €	   
Tarta Fina de Manzana con helado de Chocolate Blanco (12 minutos)	12,00 €	   

HELADOS ARTESANOS HECHOS EN CASA

Copa de helado tres Chocolates: "Negro, Blanco y Nutella".....	7,00 €	   
Copa de helado Tropical Fresh: "Coco y Fruta Dragón"	7,00 €	   
Para Veganos: Copa de helado de Plátano	7,00 €	
Sin azúcar: Copa de helado de Frambuesa.....	7,00 €	   
Sin azúcar: Copa de helado de Chocolate.....	7,00 €	   

POSTRES SIN GLUTEN

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

POSTRES SIN LACTOSA

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