

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



LA MURALLA

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 picante (especialidad)	18,00 €	  
Abóndigas de Buey con Piñones y Sésamo tostado (guiso)	18,00 €	    
Micro empanadillas crujientes de Ropa Vieja de Buey (4 unidades)	14,00 €	 
Chorizo Criollo de Buey a la brasa de encina	16,00 €	
Carpaccio de Picaña de Buey Madurada 60 días con Parmesano y Piñones.....	18,00 €	 
Surtido de embutidos de Buey de Bellota: Cecina, Chorizo y Salchichón	18,00 €	
Cecina de Buey de Bellota 12 meses de curación (especialidad)	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 Tomate	18,00 €	 
Ensalada Premium: Tomate extra, Cebolla Morada, Bonito del Norte y Piparras.....	19,00 €	 

DE CUCHARA

Crema de Marisco con Tortillita de Camarón.....	16,00 €	    
Alubías Blancas de Gomecello con Longaniza y Papada.....	18,00 €	   
		

IDEAL PARA COMPARTIR

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico con velo de Papada Ibérica	16,00 €	  
Anchoas extra de Santoña "Doña Tomasa"	18,00 €	
Raviolis de Carabíneros	18,00 €	   
Navajas de la Ría a la brasa de encina.....	20,00 €	   
Mollejas de Ternera a la brasa de encina con Limón	21,00 €	
Jamón de Bellota Ibérico - 75% Raza Ibérica (precortado)	22,00 €	

PESCADOS

Lomo de Corvina a la brasa con Bilbaína suave	19,00 €	
Lomo de Rodaballo a la brasa.....	28,00 €	
Cocotxas de Merluza con Almejas a la Marinera.....	36,00 €	     

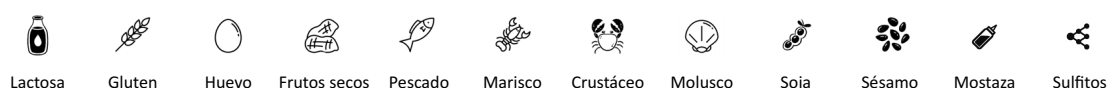
AVES

Media Perdiz estofada	18,00 €	  
-----------------------------	---------	---

SELECCIÓN DE CARNES DE SALAMANCA

CORDEROS CHURROS (Ribera del Huebra)

Paletilla de Cordero Lechal a la brasa de encina con Manzana asada	29,00 €	
---	---------	--



SELECCIÓN DE CARNES DE SALAMANCA

TERNERA “TIERRA DE SABOR”

(edad animales 12 meses)

Hojaldre relleno de Rabo de Angus estofado

al Vino tinto.....21,00 €



Chuleta de Ternera

a la brasa de encina.....23,00 €

Solomillo de Ternera

a la brasa de encina.....27,00 €

Solomillo de Ternera a la brasa

y a la Pimienta Rosa.....28,00 €



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)70,00 €



Lactosa



Gluten



Huevo



Frutos secos



Pescado



Marisco



Crustáceo



Molusco



Soja



Sésamo



Mostaza



Sulfitos

SELECCIÓN DE CARNES DE SALAMANCA

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 casa)20,00 €  

Cachopo Gourmet: elaborado con Solomillo de Buey de Bellota,
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.....95,00 €

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.....125,00 €

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 morada10,00 €

Pimientos del Cristal asados al carbón10,00 €

Espárragos Trigueros o Tirabeques a la brasa de encina.....12,00 €

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 €	   
Tocinillo de Cielo con helado de Caramelo salado	7,00 €	   
Brownie templado de Remolacha con helado de Chocolate Blanco	9,00 €	   
Tiramisú a la crema con helado de Nutella.....	10,00 €	   

HORNO AL MOMENTO

Milhoja de Crema Tostada.....	10,00 €	   
Coulant de Chocolate con helado de Cereza (15 mín.)	10,00 €	   
Tarta de Queso Comte con helado de Dulce de Membrillo (12mín.)	10,00 €	  
Tarta Fina de Manzana con helado de Vainilla al Caramelo (12 mín.)	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 Cereza"	7,00 €	   

POSTRES PARA VEGANOS

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

POSTRES 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 €
---------------------	--------