

Buey de Bellota



98 €/pers.

LM
RESTAURANTE ASADOR
LA MURALLA



HOTEL
CONDÉ RODRIGO 2

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA





LA MURALLA

MENÚ DEGUSTACIÓN

“SOLO BUEY DE BELLOTA”

EXPERIENCIA ÚNICA



LA MURALLA

INTRODUCCION

EL ACEITE Y LA BELLOTA

APERITIVO DE BIENVENIDA

CAVA JUVE & CAMPS

ENTRANTES

SOBRASADA DE BUEY CON MIEL DE LAS HURDES Y RALLADURA DE NARANJA

—

LENGUA DE BUEY "ESCARLATA" CON HIGOS CONFITADOS Y MAHONESA DE HUEVO HILADO

—

CROQUETA DE RABO DE BUEY ESTOFADO AL VINO TINTO

PRINCIPALES

CARPACCIO DE CADERA DE BUEY CON FOIE DE PATO Y ACEITE DE ARBEQUINA (MAD 60 DÍAS)

—

ENSALADA DE CECINA DE BUEY, ZAMBURIÑA Y LANGOSTINO DE SANLÚCAR A 65 ° CON CRUJIENTE DE ALGAS

—

STEAK TARTAR DE PICAÑA DE BUEY CON HELADO DE MOSTAZA (45 DIAS MADURACIÓN)

—

ROLLITO DE CARRILLERA DE BUEY GLASEADA CON PIÑA A LA BRASA

—

SORBETE DE YUZU

—

CHULETÓN DE BUEY DE BELLOTA - 80/90 DÍAS MADURACIÓN
1 KG APROX (PARA COMPARTIR)
PIMIENTOS DEL CRISTAL Y SAL DE AÑANA



LA MURALLA

POSTRES

ENCINA DULCE SOBRE TIRAMISÚ CON HELADO DE BELLOTA

—

CREAM LUSTAU SHERRY Y MANTECADO DE BUEY

—

PETIT FOURS

PRECIO: 98€/PERSONA
IVA INCLUIDO

INCLUIDO AGUA Y CAFÉ

—

MÍNIMO 2 PERSONAS

CARNE DE BUEY DE BELLOTA AUDITADA POR LA ENTIDAD DE
CERTIFICACIÓN ARAPORCEI.
DESDE LA EXPLOTACIÓN GANADERA HASTA SU SACRIFICIO QUE
CERTIFICA SU AUTENTICIDAD, CALIDAD Y TRAZABILIDAD.

VINOS RECOMENDADOS

TINTO PESQUERA CRIANZA 2020 - R. DUERO - 30€

—

VIÑA ARDANZA RESERVA 2016 - RIOJA - 35€