

Tapear en El Muro

<i>Paté casero de conejo y pollo con verduras en escabeche</i>	<i>14</i>
<i>Croquetas artesanales del día</i>	<i>10</i>
<i>Empanadillas trufadas de jabalí estofado</i>	<i>14</i>
<i>Jamón de bellota cortado a cuchillo</i>	<i>21</i>
<i>Carpaccio de ciervo con hierbas salvajes</i>	<i>18</i>
<i>Calabaza asada sobre hummus</i>	<i>15</i>
<i>Crema suave de hinojo y patata con toques de regaliz</i>	<i>8</i>
<i>Ensalada fresca de tomate y atún en escabeche casero</i>	<i>16</i>
<i>Selección de quesos</i>	<i>24</i>
<i>Langostinos salteados sobre adobo</i>	<i>16</i>

PREGUNTE POR NUESTRAS SUGERENCIA DIARIAS

PRECIO DEL SERVICIO: 1,8€

LA MAR DE EL MURO

Canelon crujiente de atún
encebollado 21

Ración de pescado del día
con verduritas ecológicas 22

*Medallón de lubina sobre
crema purrusalda y habitas
tiernas* 19

*Tataki de atún de almadraba
con alcachofas confitadas* 25

PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTROS PESCADOS ESPECIALES

El atún ha sido congelado previamente a -60º

LA CARNE

A NUESTRA FORMA

**Hojaldre relleno de
ciervo y setas silvestres**

21

**Arroz a la llauna con
carne de caza
seleccionada**

24

**Lingote de
carrillera de
ternera y
boniato
cremoso**

22

**Entrecot de ternera
a la parrilla. 45 días
de maduración 400 gr**

35

D U L C E Y FINAL

Cremoso de chocolate oscuro con brownie y crocanti	8
Flan clásico de vainilla y helado de leche merengada	7
Lingote de frutos rojos con espuma de chocolate blanco	8
Nuestra tarta de queso, crema payoyo con helado artesano	7