

STARTERS • ENTRANTES

White asparagus 16€ Espárragos blancos	Galician / grilled octopus 30€ Pulpo a la gallega / brasa
Assorted salad (tomato, lettuce, onion, pepper and olives) 9€ Ensalada variada (tomate, lechuga, cebolla, pimiento y olivas)	Grilled cuttlefish 25€ Sepionets a la plancha
La Muralla salad 15€ Ensalada La Muralla	Chorizo in cider (ut) 4€ Chorizo a la sidra (ud)
Salad with tuna 20€ Ensalada con ventresca	Stir fry mushrooms and prawns ... 16€ Revuelto setas y gambas
Iberian ham with crystal bread 32€ Jamón Ibérico con pan de cristal	Tuna belly 16€ Ventresca de atún
Iberian loin with crystal bread 19€ Lomo Ibérico con pan de cristal	Tuna and tomato 20€ Ventresca y tomate
Smoked salmon 15€ Salmón ahumado	Cantabrian anchovies with crystal bread 20€ Anchoas del Cantábrico con pan de cristal
Mojama 13€ Mojama	Asturian fabada 18€ Fabada Asturiana
Jerky 15€ Cecina	Beans with clams (order) 24€ Fabes con almejas (encargo)
Mushrooms 12€ Setas	Noodles with lobster (mín 2 p) ... 28€ Fideos con bogavante (mín 2 pers)
Foie gras 16€ Foie gras	Beans from Toulouse 14€ Alubias de Tolosa
Grilled fresh foie gras (ut) 8,5€ Foie gras fresco a la plancha (ud)	Leonese stew (order) 22€ Cocido Leonés (encargo)

Bread service 2€/pers · Servicio de pan 2€/pers

La Muralla

OUR SEAFOOD • NUESTROS MARISCOS

Country lobster S/M
Bogavante

Lobster with eggs & potatoes S/M
Bogavante con huevos y patatas

Country red lobster S/M
Langosta roja

Red lobster with eggs and potatoes..... S/M
Langosta roja con huevos y patatas

Crayfish from Cambrils (6 uts) S/M
Cigalas de Cambrils (6 uds)

Prawns from Tarragona (6 uts) S/M
Gambas de Tarragona (6uds)

Prawns from Sant Carles (8uts) S/M
Langostinos de Sant Carles (8 uds)

Necoras (ut) 10€
Nécoras (ud)

Oysters (ut) 5€
Ostras (ud)

Grilled razors (ut) 2,5€
Navajas a la plancha (ud)

Grilled cockles 32€
Berberechos a la plancha

Grilled clams 38€
Almejas a la plancha

Marinara clams 34€
Almejas a la marinera

OUR FISH • NUESTROS PESCADOS

Wild bream S/M
Besugo salvaje

Wild sea bass S/M
Lubina salvaje

Country language S/M
Lenguado país

Wild gilthead S/M
Dorada salvaje

Country turbot S/M
Rodaballo país

Viceroy S/M
Virrey

Grilled belly..... S/M
Ventresca a la brasa

Candied cocochas al pil pil and battered 45€
Cocochas al pil pil confitadas y rebozadas

Rooster of San Pedro S/M
Gallo de San Pedro

OUR MEAT • NUESTRAS CARNES

Old beef steak 1,5 kg aprox 69€
Txuletón de vaca vieja 1,5 kg aprox

Beef tenderloin 27€
Solomillo de ternera

Entrecôte 26€
Entrecot de ternera

Beef steak 14€
Bistec de ternera

Lamb ribs 24€
Costillas de cordero

DESSERTS • POSTRES

Rice with milk 6€
Arroz con leche

Homemade chocolate cake 6€
Tarta de chocolate casera

Homemade cheesecake..... 6€
Tarta de queso casera

Homemade coffee cake 6€
Tarta de café casera

House cake 6€
Tarta de la casa

Homemade Catalan cream 6€
Crema catalana casera

Homemade Santiago cake 6€
Tarta de Santiago casera

Russian cake from La Estepa 6€
Pastel ruso de La Estepa

Cheeses: Cabrales, Valdeón and manchegos 7,50€
Surtido de quesos (Cabrales, Valdeón y manchegos)

Wild strawberries (season) 7€
Fresas de bosque

Strawberries with cream 6€
Fresas con nata

Strawberries with orange juice 7,50€
Fresas con zumo de naranja

Yogurt cream 6€
Crema de yogurt

Orange juice 3,50€
Zumo de naranja

Melon 4,50€
Melón

Pineapple 4,50€
Piña

Watermelon 4,50€
Sandía

Figs in Armagnac 6€
Higos al Armagnac

Artisanal ice creams 3€-6€-9€
1 scoop/2 scoops/3 scoops