

## STARTERS • ENTRANTES

<b>White asparagus</b> ..... 20€ Espárragos blancos	<b>Galician / grilled octopus</b> ..... 30€ Pulpo a la gallega / brasa
<b>Assorted salad (tomato, lettuce, onion, pepper and olives)</b> ..... 15€ Ensalada variada (tomate, lechuga, cebolla, pimiento y olivas)	<b>Grilled cuttlefish</b> ..... 28€ Sepionets a la plancha
<b>La Muralla salad</b> ..... 18€ Ensalada La Muralla	<b>Chorizo in cider (ut)</b> ..... 5€ Chorizo a la sidra (ud)
<b>Tuna salad</b> ..... 23€ Ensalada con ventresca	<b>Stir fry mushrooms and prawns</b> .... 20€ Revuelto setas y gambas
<b>Iberian ham with crystal bread</b> ..... 33€ Jamón Ibérico con pan de cristal	<b>Tuna belly</b> ..... 18€ Ventresca de atún
<b>Iberian loin with crystal bread</b> ..... 19€ Lomo Ibérico con pan de cristal	<b>Tuna belly and tomato</b> ..... 22€ Ventresca y tomate
<b>Smoked salmon</b> ..... 15€ Salmón ahumado	<b>Cantabrian anchovies with crystal bread</b> ..... 20€ Anchoas del Cantábrico con pan de cristal
<b>Mojama</b> ..... 13€ Mojama	<b>Asturian fabada</b> ..... 20€ Fabada Asturiana
<b>Jerky</b> ..... 15€ Cecina	<b>Beans with clams (order)</b> ..... 26€ Fabes con almejas (encargo)
<b>Foie gras</b> ..... 20€ Foie gras	<b>Noodles with lobster</b> (mín 2 p) ..... 35€ Fideos con bogavante (mín 2 pers)
<b>Grilled fresh foie gras (ut)</b> ..... 10€ Foie gras fresco a la plancha (ud)	<b>Toulouse Beans</b> ..... 16€ Alubias de Tolosa

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

## 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 (6 uds)

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

**Necoras** (ut) ..... 12€  
Nécoras (ud)

**Oysters** (ut) ..... 6€  
Ostras (ud)

**Razor shell** (ut) ..... 2,5€  
Navajas a la plancha (ud)

**Grilled cockles** ..... 32€  
Berberechos a la plancha

**Grilled clams** ..... S/M  
Almejas a la plancha

**Marinera clams** ..... S/M  
Almejas a la marinera

**Spider crab** ..... S/M  
Centollo

**Crab** ..... S/M  
Buey de mar

## OUR FISH • NUESTROS PESCADOS

**Wild bream** ..... S/M  
Besugo salvaje

**Wild sea bass** ..... S/M  
Lubina salvaje

**Country sole** ..... S/M  
Lenguado país

**Wild gilt-head bream** ..... S/M  
Dorada salvaje

**Country turbot** ..... S/M  
Rodaballo país

**Alfonsino** ..... S/M  
Virrey

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

**Pil Pil candied battered cocochas** 40€  
Cocochas al pil pil confitadas  
y rebozadas

**John Dory** ..... S/M  
Gallo de San Pedro

**Cod** ..... S/M  
Bacalao

## OUR MEAT • NUESTRAS CARNES

**T-bone steak** 1,5 kg aprox ..... 69€  
Txuletón de vaca vieja 1,5 kg aprox

**Beef tenderloin** ..... 27€  
Solomillo de ternera

**Entrecôte** ..... 28€  
Entrecot de ternera

**Beef steak** ..... 15€  
Bistec de ternera

**Lamb ribs** ..... 32€  
Costillas de cordero

## DESSERTS • POSTRES

**Rice with milk** ..... 7€  
Arroz con leche

**Homemade chocolate cake** ..... 7€  
Tarta de chocolate casera

**Homemade cheesecake**..... 7€  
Tarta de queso casera

**Homemade coffee cake**..... 7€  
Tarta de café casera

**House cake**..... 7€  
Tarta de la casa

**Homemade Catalan cream** ..... 7€  
Crema catalana casera

**Homemade Santiago cake**..... 7€  
Tarta de Santiago casera

**Russian cake from La Estepa** ..... 7€  
Pastel ruso de La Estepa

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

**Figs in Armagnac** ..... 6€  
Higos al Armagnac

**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

**Caramel biscuit** ..... 6€  
Biscuit al caramelo

**Frozen truffles** ..... 6€  
Trufas heladas

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