

STARTERS • ENTRANTES

White asparagus 20€ Espárragos blancos	Galician-style octopus 30€ Pulpo a la gallega / brasa
Mixed salad (tomato, lettuce, onion, pepper and olives) 15€ Ensalada variada (tomate, lechuga, cebolla, pimiento y olivas)	Grilled baby cuttlefish 28€ Sepionets a la plancha
La Muralla salad 18€ Ensalada La Muralla	Chorizo in cider (ut) 5€ Chorizo a la sidra (ud)
Tuna salad 23€ Ensalada con ventresca	Mushrooms and prawns scramble . 20€ Revuelto setas y gambas
Iberian ham with crystal bread 33€ Jamón Ibérico con pan de cristal	Tuna belly 18€ Ventresca de atún
Iberian loin with crystal bread 19€ Lomo Ibérico con pan de cristal	Tuna belly and tomato 22€ 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 20€ Fabada Asturiana
Jerky 15€ Cecina	Beans with clams (order) 26€ Fabes con almejas (encargo)
Foie gras 20€ Foie gras	Noodles with lobster (mín 2 p) 35€ Fideos con bogavante (mín 2 pers)
Grilled fresh foie gras (ut) 10€ Foie gras fresco a la plancha (ud)	Toulouse Beans 16€ Alubias de Tolosa

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

OUR SEAFOOD • NUESTROS MARISCOS

Local lobster S/M
Bogavante

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

Local 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)

Velvet crabs (ut) 12€
Nécoras (ud)

Oysters (ut) 6€
Ostras (ud)

Razor clams (ut) 2,5€
Navajas a la plancha (ud)

Grilled cockles 32€
Berberechos a la plancha

Grilled clams S/M
Almejas a la plancha

Clams marinara S/M
Almejas a la marinera

Spider crab S/M
Centollo

Brown crab S/M
Buey de mar

OUR FISH • NUESTROS PESCADOS

Wild sea bream S/M
Besugo salvaje

Wild sea bass S/M
Lubina salvaje

Local dover sole
S/M
Lenguado país

Wild gilt-head bream S/M
Dorada salvaje

Local turbot S/M
Rodaballo país

Red scorpionfish S/M
Virrey

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

Cod cheeks in pil pil sauce 40€
Cocochoas al pil pil confitadas
y rebozadas

John Dory S/M
Gallo de San Pedro

Cod S/M
Bacalao

OUR MEAT • NUESTRAS CARNES

Bone-in ribeye steak 1,5 kg aprox 73€
Txuletón de vaca vieja 1,5 kg aprox

Bone-in ribeye steak 750 g aprox .. 41€
Txuletón de vaca vieja 750 g aprox

Veal tenderloin 29€
Solomillo de ternera

Veal Entrecôte 28€
Entrecot de ternera

Veal steak 15€
Bistec de ternera

Lamb ribs 32€
Costillas de cordero

DESSERTS • POSTRES

Rice pudding 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