

Todos los platos que ofrecemos en nuestros menús, están hechos en nuestra cocina con productos naturales y sin procesar. No utilizamos conservantes artificiales, puesto que nuestra elaboración es diaria y no lo necesitamos. Utilizamos producto orgánico siempre que podemos. Respetamos todas las dietas y ofrecemos varios platos sin gluten, vegetarianos, Halal o Kosher.

Aún así, ofrecemos proteínas animales de origen ético, con certificados de bienestar animal, que servimos en porciones de tamaños razonables y acompañadas con verduras frescas.

Nos gusta cocinar con producto de origen local y responsable, apoyando a los agricultores y proveedores cercanos que utilizan métodos sostenibles. Además, con su labor no solo contribuyen a nuestra cocina, sino también, al desarrollo del entorno rural y al cuidado medioambiental. Al mismo tiempo fomentan la cultura y el ocio gastronómico, sano y de proximidad.

Todos nuestros servicios pueden adaptarse para personas con intolerancias, alergias alimentarias o dietas específicas.

MENÚ DEL CHEF

MENÚ DEGUSTACIÓN

Consta de
tres primeros platos,
un pescado,
una carne
y dos postres.

Este menú varía dependiendo de la temporada del año en la que se solicite, ya que se realiza con productos frescos de la zona.

El chef ofrece varias opciones entre las que elegir, adaptando cada menú al perfil del cliente.



137,00 €

MENÚ COCIDO DEL CHEF

Este menú es de cocción lenta en puchero de barro.

Los ingredientes son de productores locales, y siguiendo la receta familiar del chef

El servicio consta de:

1er vuelco

Sopa de cocido con fideo fino

2 vuelco

Garbanzo Pedrosillano cocido lento con patata, zanahoria y repollo

3er vuelco Compartir

Morcillo de vaca vieja, pollo de corral, tocino ibérico

morcilla, chorizo, jamón, hueso de caña.

Servido con piparras, cebolleta, berenjena

encurtida, pepinillo

POSTRE

Sorbete de limón y hierbabuena



56,00 €

VINOS BLANCOS

López Cristobal Alvillo
D.O. Rivera del duero

El Perro Verde
D.O. Rueda

José Pariente
D.O. Rueda

Viñas del Vero
Gewürztraminer
D.O. Somontano

Terras Gauda
D.O. Albariño

Anima Mundi Camí dels
Xops
D.O. Penedes

VINOS TINTOS

Pruno
D.O. Ribera del Duero
Áster
D.O. Ribera del Duero

Viña Alberdi
D.O. Rioja
Protos Roble
D.O. Ribera del Duero

Azpilicueta
D.O. Rioja

Habla del Silencio
D.O. Extremadura



MENÚ PUENTE NUEVO

PRIMEROS PLATOS

Tomate rosa preparado con burrata, crujiente de albahaca, piñones y aceite de romero
Espárragos de Navarra a la plancha, sobre jugo de marisco, aire de mejillón y alioli de perejil
Crema de carabineros y vieiras salteadas
Ensalada tropical de canónigos, langostinos, piña, aguacate y vinagreta de mango
Ravioli de perdiz estofada con merengue de trufa
Risotto de gambón y zamburiñas con leche de coco
Verduras de temporada salteadas con jugo de ostra y reducción de naranja
Canelones rellenos de gambas y bacalao, regados con salsa de carabineros

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de rodaballo con salsa de caba y patatas salteadas
Merluza regada con salsa de piquillos confitados acompañada de almejas y gambas
Lubina a la espalda con salsa bilbaína y espárragos trigueros
Lingote de atún a la plancha con crema de puerro asado y alga wakame
Solomillo de ternera avileña con patatas al orégano
Entrecot de Avileña con patatas fritas y pimientos de padrón
Paletilla de cabrito asado con tomillo y romero silvestre
Medallón de rabo de toro estofado con foie

POSTRES

Cremoso manchego con helado de frambuesa
Tarta cremosa de chocolate con helado de vainilla
Crema de limón con espuma de Gin tonic
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Espuma de donut con almendra garrapiñada
Milhojas rellenas de trufa de chocolate y fresas
Tarta de queso al horno con helado de turrón
Ensalada de frutas de temporada con helado de fresa

56,00 €

VINOS BLANCOS



López Cristobal Alvillo
D.O. Rivera del duero

El Perro Verde
D.O. Rueda

José Pariente
D.O. Rueda

Viñas del Vero
Gewürztraminer
D.O. Somontano

Terras Gauda
D.O. Albariño

Anima Mundi Camí dels
Xops
D.O. Penedes

VINOS TINTOS

Pruno
D.O. Ribera del Duero

Áster
D.O. Ribera del Duero

Viña Alberdi
D.O. Rioja

Protos Roble
D.O. Ribera del Duero

Azpilicueta
D.O. Rioja

Habla del Silencio
D.O. Extremadura





MENÚ MURALLA

PRIMEROS PLATOS

Crema de calabacín con cebolla caramelizada y manzana verde

Sopa castellana con huevo poché y crujiente de jamón

Ensalada de brotes tiernos con perlas de mozzarella, cherry y vinagreta de manzana golden

Estofado de patata gallega a la marinera con sepia y almejas

Salmorejo andaluz con salpicón de marisco

Arroz negro meloso de gambas y calamar en su tinta

Ensalada de pimientos asados con ventresca, tomates cherry salteados y aceite de romero

Tortiglioni a la boloñesa con albahaca y parmesano

Alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo a baja temperatura

Lasaña de ternera con calabacín y parmesano gratinado

SEGUNDOS PLATOS

Merluza a la plancha sobre wok de verduras salteadas

Lomo de bacalao con salsa de tomate casera y patatas baby

Dorada a la espalda con salsa de pimienta rosa

Emperador a la plancha con menestra de verdura

Medallón de carrillada ibérica sobre base de patata y cebolla confitada

Entrecot de ternera con patatas panaderas

Confit de pato acompañado de puré de orejones y patatas gajo

Presa ibérica a la plancha sobre parmentier de calabaza

POSTRES

Torrija crujiente con helado de dulce de leche

Brownie de chocolate y helado de chocolate blanco

Quesada con frutos rojos y tierra de pistacho

Flan de huevo con café y baileys

Mousse de chocolate con frutos rojos

Bizcocho de zanahoria con canela, chocolate y crema de mantequilla

Sorbete de frambuesa con aroma a vainilla

Carpaccio de fruta de temporada

33,80 €



MARIDAJE

VINOS BLANCOS

Protos Verdejo
D.O. Rueda

Gramona Gessami
D.O. Penedés

Tambora Godello
D.O. Ribeiro

Dr. Looseen
D.O. Riesling
(Alemania)

Ramón Bilbao
D.O. Rueda

VINOS TINTOS

Enate
D.O. Somontano

Condado de Haza
D.O. Ribera del Duero

Tinto Crianza
D.O. Cebreros

Cune
D.O. Rioja

Viña Mayor
D.O. Ribera del Duero

Ramón Bilbao
D.O. Rioja

López Cristobal
D.O. Ribera del Duero

MENÚ BUFETT MURALLA

En todos los servicios se contará con un corner donde el cliente se podrá hacer la ensalada a su gusto. Dependiendo de la temporada se podrá acompañar con gazpacho, salmorejo o caldos, consomés, cremas, etc.

El buffet constará de un primero caliente, un pescado, una carne y un postre

PRIMEROS

Tallarines a la carbonara
Menestra de verdura de temporada
Pimientos rellenos de bacalao
Guisantes con jamón
Lasaña de verduras con atún
Lentejas pardinas estofadas

PESCADOS

Salmón al horno con naranja y eneldo
Merluza a la marinera
Corvina en salsa verde y almejas
Dorada a la espalda
Bacalao con tomate
Lubina al horno con trigueros

CARNES

Albóndigas estofadas
Contramuslos de pollo al horno
Redondo de ternera estofado
Abanico de cerdo ibérico con patatas revolconas
Wok de ternera con salsa de soja
Ragut con patatas fritas

MENÚ BUFETT MURALLA

POSTRE

Siempre habrá un corner con fruta, preparada o la pieza entera. Y un postre en cada servicio

Flan de huevo
Mousse de chocolate
Natillas caseras
Arroz con leche
Tarta de zanahoria
Sorbete de la casa

43,20 €

MARIDAJE

VINOS BLANCOS

Protos Verdejo
D.O. Rueda

Gramona Gessami
D.O. Penedés

Tambora Godello
D.O. Ribeiro

Dr. Looseen
D.O. Riesling
(Alemania)

Ramón Bilbao
D.O. Rueda

VINOS TINTOS

Enate
D.O. Somontano

Condado de Haza
D.O. Ribera del Duero

Tinto Crianza
D.O. Cebreros

Cune
D.O. Rioja

Viña Mayor
D.O. Ribera del Duero

Ramón Bilbao
D.O. Rioja

López Cristobal
D.O. Ribera del Duero

COCKTAIL PUENTE NUEVO

FRÍOS

- Tabla de jamón ibérico con picos
- Tartaleta de guacamole con salmón ahumado
- Tosta de lacón con rúcula y mayonesa de trufa
- Nigui de cecina de León
- Tosta de sardina ahumada sobre base de romescu
- Tosta de mousse de foie de pato con puré de orejones
- Tosta de queso de cabra gratinada sobre base de cebolla caramelizada y tierra de pistacho

CALIENTES

- Espárragos trigueros en tempura con salsa de yogurt
- Croquetas de rabo de toro estofado
- Piruleta de gambón al ajillo
- Taco de carrillada con guacamole y pico de gallo
- Pan bao de calamares con alioli de lima
- Brochetas de pulpo A Feira

DULCE

- Cremoso manchego con salsa de frutos del bosque
- Tartaleta de crema catalana

56,40 €

MARIDAJE

VINOS BLANCOS

López Cristobal Alvillo
D.O. Rivera del duero

El Perro Verde
D.O. Rueda

José Pariente
D.O. Rueda

Viñas del Vero
Gewürztraminer
D.O. Somontano

Terras Gauda
D.O. Albariño

Anima Mundi Camí dels
Xops
D.O. Penedes

VINOS TINTOS

Pruno
D.O. Ribera del Duero

Áster
D.O. Ribera del Duero

Viña Alberdi
D.O. Rioja

Protos Roble
D.O. Ribera del Duero

Azpilicueta
D.O. Rioja

Habla del Silencio
D.O. Extremadura



COCKTAIL MURALLA

FRÍOS

Tabla de ibéricos con queso manchego
Brocheta de carne de membrillo con queso feta
Maki de salmón con verduras y reducción de soja
Gilda de boquerón, anchoa, piparra y tomate cherry
Brochetas de langostinos con piña y reducción de naranja
Tartaleta de mousse de salmón con huevas

CALIENTES

Bombón de morcilla con quicos
Tosta de abanico ibérico con mermelada de molocotón
Dado de merluza rebozada con salsa tártara
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de solomillo ibérico marinado en Oporto

DULCE

Tartaleta de mousse de frutos rojos con virutas de chocolate blanco

34,10 €



MARIDAJE

VINOS BLANCOS

Protos Verdejo

D.O. Rueda

Gramona Gessami *D.O.*

Penedés

Tambora Godello

D.O. Ribeiro

Dr. Looseen

D.O. Riesling

(Alemania)

Ramón Bilbao

D.O. Rueda

VINOS TINTOS

Enate

D.O. Somontano

Condado de Haza

D.O. Ribera del Duero

Tinto Crianza

D.O. Cebreiros

Cune

D.O. Rioja

Viña Mayor

D.O. Ribera del Duero

Ramón Bilbao

D.O. Rioja

López Cristobal

D.O. Ribera del Duero



PICA - PICA

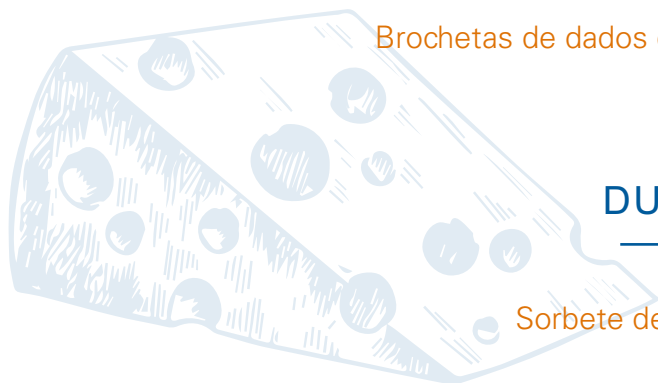
FRÍOS

- Estación del queso con frutos secos
- Brocheta de mozzarella con tomate cherry y aceite de albahaca
- Tortilla de patata
- Brochetas de melón con jamón



CALIENTES

- Croquetas de boletus
- Crujiente bienmesabe en adobo
- Brochetas de dados de lomo con pimientos



DULCE

- Sorbete de piña natural

26,30 €



MARIDAJE

VINOS BLANCOS

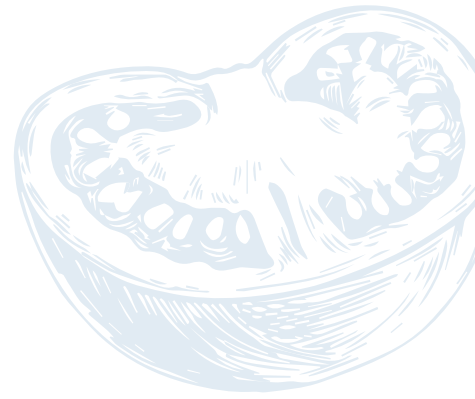
Protos Verdejo
D.O. Rueda

Ramón Bilbao
D.O. Rueda

Gramona Gessami
D.O. Penedés

Tambora Godello
D.O. Ribeiro

Dr. Looseen
D.O. Riesling
(Alemania)



VINOS TINTOS

Enate
D.O. Somontano

Cune
D.O. Rioja

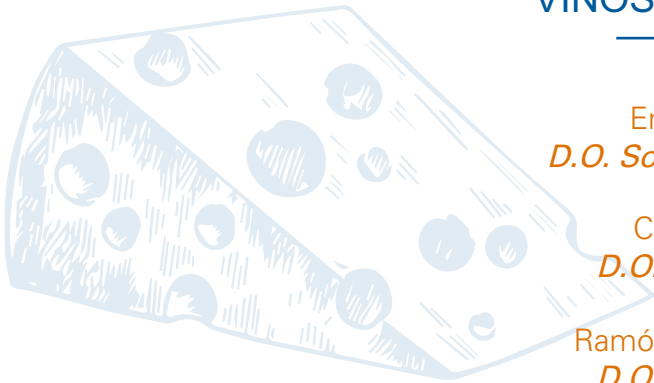
Ramón Bilbao
D.O. Rioja

Tinto Crianza
D.O. Cebreros

Viña Mayor
D.O. Ribera del Duero

López Cristobal
D.O. Ribera del Duero

Condado de Haza
D.O. Ribera del Duero



MENÚ EL CASTAÑAR

Menú en dos servicios. Dos primeros y dos segundos para cada persona.



ENTRANTES INDIVIDUALES

Canelones rellenos de gambas y bacalao regados con salsa de carabineros

Salmorejo andaluz con salpicón de marisco

SEGUNDOS

Merluza a la sidra con gambas y almejas

Tartar de solomillo de ternera con puré de orejones, guacamoles y yuca frita



POSTRES

Flan de huevo con café y baileys

59,00 €



VINOS BLANCOS

López Cristobal Alvillo
D.O. Rivera del duero

El Perro Verde
D.O. Rueda

José Pariente
D.O. Rueda

Viñas del Vero
Gewürztraminer
D.O. Somontano

Terras Gauda
D.O. Albariño

Anima Mundi Camí dels
Xops
D.O. Penedes

VINOS TINTOS

Pruno
D.O. Ribera del Duero

Áster
D.O. Ribera del Duero

Viña Alberdi
D.O. Rioja

Protos Roble
D.O. Ribera del Duero

Azpilicueta
D.O. Rioja

Habla del Silencio
D.O. Extremadura





MENÚ POZO DE LAS NIEVES

Tres primeros para compartir y dos segundos para cada persona.

ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate rosa preparado con burrata, crujiente de albahaca, piñones y aceite de romero

Foie con manzana asada y suave aroma a cabrales

Zamburiñas con bechamel gratinadas al horno

INDIVIDUAL

Patatas revolconas con torreznos de Soria

Abanico ibérico con patata violeta y mojo verde

POSTRES

Bizcoche de zanahoria con canela, chocolate y crema de mantequilla

57,00 €





MARIDAJE

VINOS BLANCOS

López Cristobal Alvillo
D.O. Rivera del duero

El Perro Verde
D.O. Rueda

José Pariente
D.O. Rueda

Viñas del Vero
Gewürztraminer
D.O. Somontano

Terras Gauda
D.O. Albariño

Anima Mundi Camí dels
Xops
D.O. Penedes

VINOS TINTOS

Pruno
D.O. Ribera del Duero

Áster
D.O. Ribera del Duero

Viña Alberdi
D.O. Rioja

Protos Roble
D.O. Ribera del Duero

Azpilicueta
D.O. Rioja

Habla del Silencio
D.O. Extremadura



MENÚ VEGANO

PRIMEROS

- Ensalada mixta completa
- Ensalada de garbanzos con judías verdes y aceitunas negras
- Parrillada de verdura de temporada
- Pimientos rellenos con crema de calabacín

SEGUNDOS

- Berenjenas rellenas al horno
- Pisto Manchego
- Hamburguesa vegana a la plancha
- Lentejas estofadas

POSTRES

- Manzana asada con frutos rojos y miel
- Piña asada con helado de frambuesa
- Sorbete de mandarina con aroma a vainilla
- Carpaccio de frutas de temporada.

35,70 €

MARIDAJE

VINOS BLANCOS

Protos Verdejo
D.O. Rueda

Ramón Bilbao
D.O. Rueda

Gramona Gessami
D.O. Penedés

Tambora Godello
D.O. Ribeiro

Dr. Looseen
D.O. Riesling
(Alemania)

VINOS TINTOS

Enate
D.O. Somontano

Cune
D.O. Rioja

Ramón Bilbao
D.O. Rioja

Tinto Crianza
D.O. Cebreiros

Viña Mayor
D.O. Ribera del Duero

López Cristobal
D.O. Ribera del Duero

Condado de Haza
D.O. Ribera del Duero



MENÚ SALUDABLE

PRIMEROS

- Ensalada asiática de quinoa y langostinos
- Gazpacho con su guarnición y aguacate
- Crema de calabaza, boniato y aroma a naranja
- Menestra de verdura salteada con lascas de jamón

SEGUNDOS

- Emperador a la plancha con espárragos trigueros
- Salmón al horno con brócoli salteado
- Pechuga de pavo a las finas hierbas
- Bistec de ternera con verduras al wok

POSTRES

- Sorbete de mandarina con aroma a vainilla
- Crema de limón con pistacho y arándanos
- Yogurt Griego con nueces y miel
- Carpaccio de fruta de temporada

PARA BEBER

- Agua
- Té frío (rojo o verde)
- Zumo de naranja natural

35,70 €



BARBACOA PUENTE NUEVO

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz
Estación de ensalada variada
Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)
Estación de quesos + ibéricos
Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)

PARRILLA

Chuletas de cordero
Secreto de cerdo ibérico
Pinchos morunos en adobo
Brochetas de verduras
Chorizo y morcilla
Brochetas de pollo de corral

CANDY BAR

Fuente de chocolate
Surtido de helado, en mini-conos de barquillo
Fruta preparada
Corner de chuches



56,40 €



AMERICAN BBQ

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz

Estación de ensalada variada

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)

Estación de quesos + ibéricos

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)

PARRILLA

Brochetas de pollo al curry

Costillas de cerdo BBQ

Brochetas de verdura

Hamburguesa de ternera al gusto

(Lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar y queso de cabra)

Butifarra

Estación de patatas fritas (gajo, chips, boniato)

CANDY BAR

Fuente de chocolate

Surtido de helado, en mini-conos de barquillo

Fruta preparada

Corner de chuches

56,40 €



BARBACOA



BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Gazpacho andaluz

Estación de ensalada variada

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)

Estación de quesos

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)

PARRILLA



Filete de aguja de ternera

Brochetas de verdura

Brocheta de pollo con chimichurri

Chorizo criollo, morcilla

Tiras de panceta ibérica

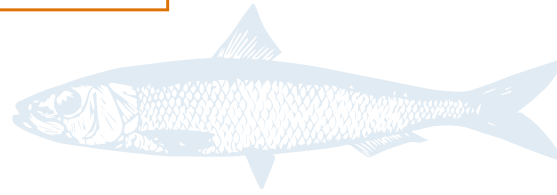
POSTRE

Tartaleta de mousse de chocolate con polvo de pistacho

41,60 €



BARBACOA MAR Y TIERRA



BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

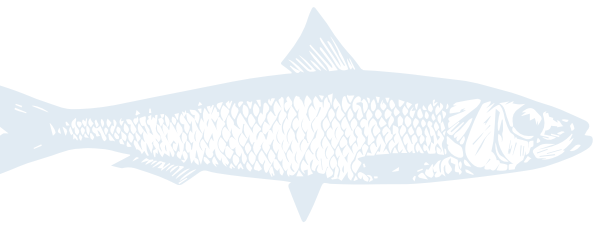
Salmorejo / Gazpacho andaluz

Estación de ensalada variada

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)

Estación de quesos + ibéricos

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)



PARRILLA

Sardinas

Sepia a la brasa

Brochetas de verduras

Pinchos morunos

Abanico ibérico

CANDY BAR

Fuente de chocolate

Surtido de helado, en mini-conos de barquillo

Fruta preparada

Corner de chuches



61,00 €

BARBACOA MAR Y TIERRA PUENTE NUEVO

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz
Estación de ensalada variada
Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)
Estación de quesos + ibéricos
Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)

PARRILLA

Chuletón de Avileña a la brasa trinchado
Carabineros
Pulpo a la brasa
Parrillada de verduras
Chuletas de cordero lechal

CANDY BAR

Fuente de chocolate
Surtido de helado, en mini-conos de barquillo
Fruta preparada
Corner de chuches

97,50 €

MARIDAJE BARBACOAS

VINOS BLANCOS

Protos Verdejo
D.O. Rueda

Gramona Gessami
D.O. Penedés

Tambora Godello
D.O. Ribeiro

Dr. Looseen
D.O. Riesling (Alemania)

Ramón Bilbao
D.O. Rueda

VINOS TINTOS

Enate
D.O. Somontano

Condado de Haza
D.O. Ribera de Duero

Tinto Crianza
D.O. Cebreiros

Cune
D.O. Rioja

Viña Mayor
D.O. Ribera del Duero

Ramón Bilbao
D.O. Rioja

López Cristobal
D.O. Ribera del Duero





COFFEE PUENTE NUEVO

PARA BEBER

Café
Leche
(entera, semidesnatada...)
Zumo de naranja natural
Infusiones
Agua mineral

PARA COMER

Mini magdalenas caseras variadas
(Chocolate, mantequilla y limón)
Pulguitas de embutido variado
Cookies de chocolate casero
Brocheta de fruta

16,30 €

COFFEE SALUDABLE

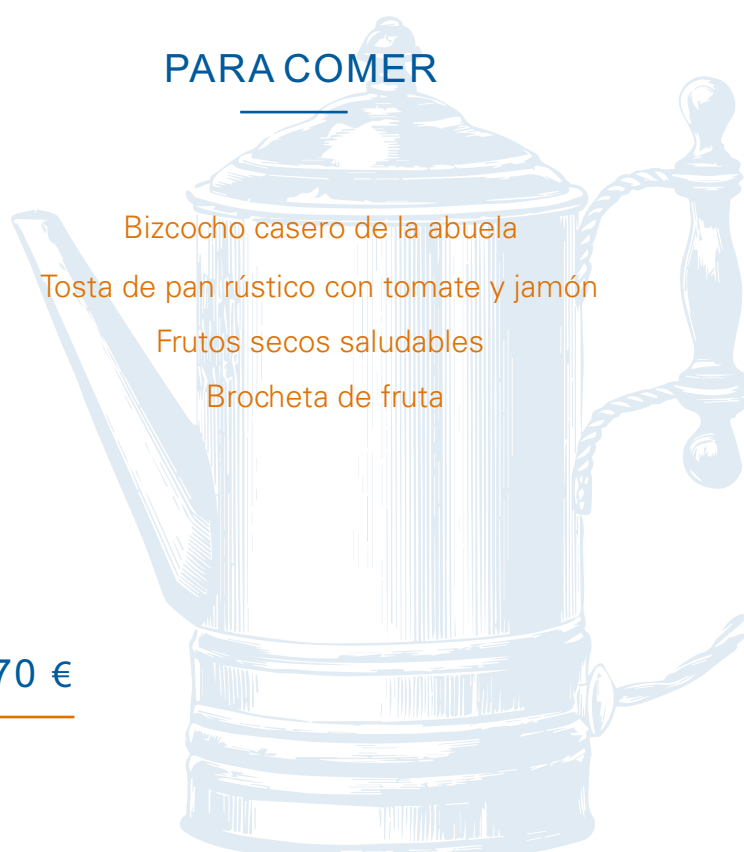
PARA BEBER

Café
Leche
(entera, semidesnatada...)
Zumo de naranja natural
Infusiones
Agua mineral

PARA COMER

Bizcocho casero de la abuela
Tosta de pan rústico con tomate y jamón
Frutos secos saludables
Brocheta de fruta

16,70 €



COFFEE MURALLA

PARA BEBER

Café

Leche

(entera, semidesnatada...)

Zumo de naranja natural

Infusiones

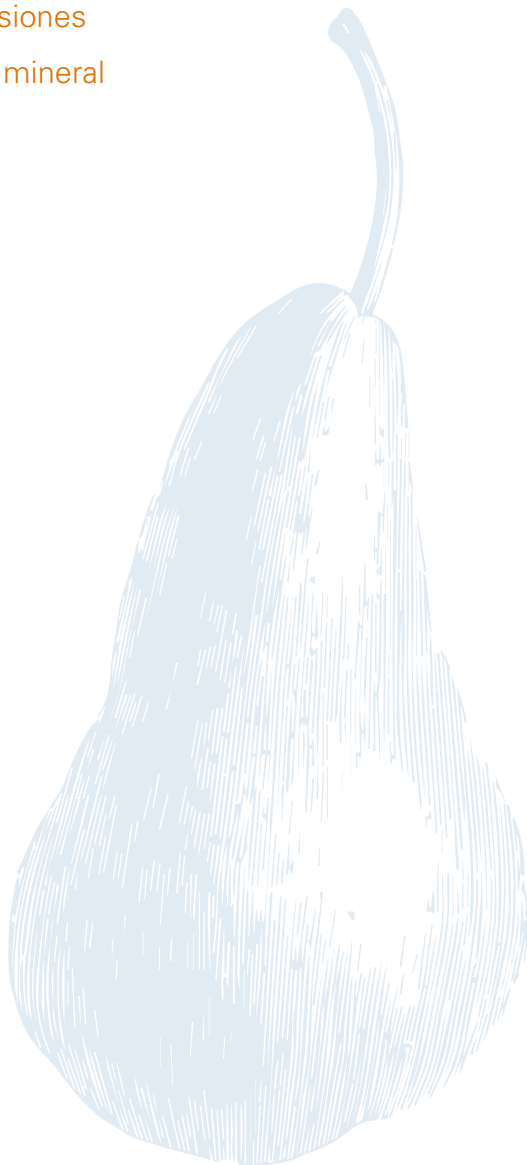
Agua mineral

PARA COMER

Bizcocho casero

Pasta de té

Bol de frutas variadas



8,90 €



DESAYUNO BUFFET

BUFFET

Bollo de pan de semillas

Bollo de pan de centeno

Bollo de mollete andaluz

Bollo de pan blanco

Magdalenas caseras variadas
(normal, chocolate y mantequilla)

Bizcocho casero de limón

Bizcocho casero de chocolate

Bizcocho de la Abuela

Minis

(croissants, napolitanas y cookies)

Dulces de la zona

Cereales

Mermeladas artesanas
(Sabores del Guijo)

Mantequilla

Aceite y tomate natural

Embutidos ibéricos
(jamón, lomo...)

Quesos variados

Huevos al gusto al momento

Bacón al momento

Tortitas

Café

Leche
(entera, semidesnatada...)

Infusiones

Zumos naturales

Cacao

16,30 €