

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.



# 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



# 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 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 €

# 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 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. Loosen  
*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
- Niguirí de cecina de León
- Tosta de sardina ahumada sobre base de romesco
- 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

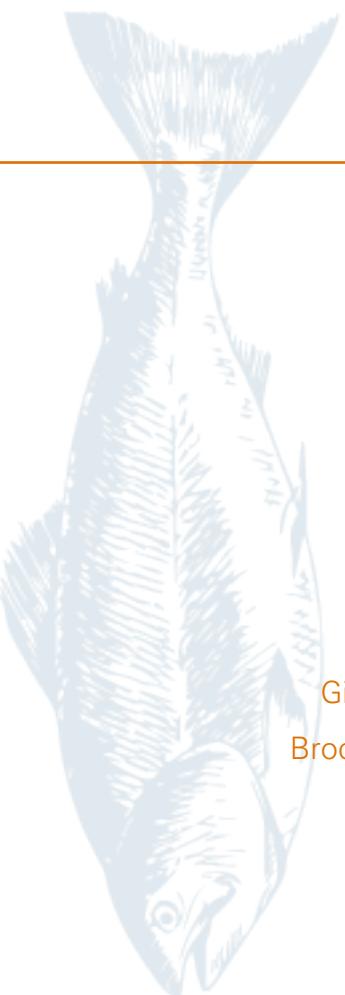
*D.O. Ribera del Duero*

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. Cebreros*

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. Loosen  
*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

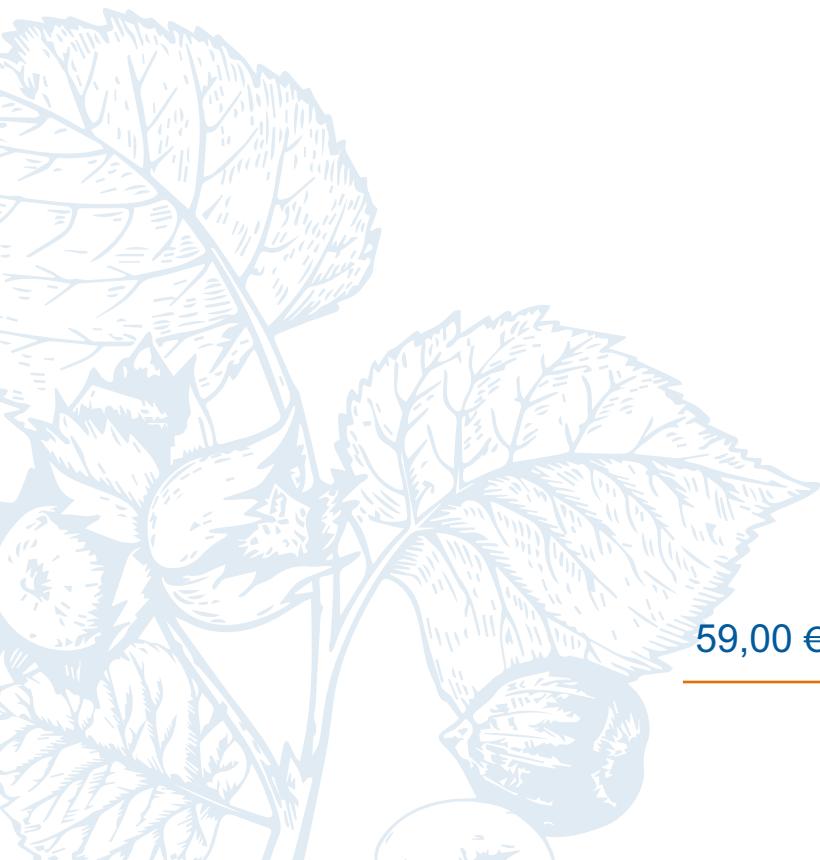
Tartar de solomillo de ternera con puré de orejones, guacamoles y yuca frita



## POSTRES

Flan de huevo con café y baileys

59,00 €



# 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 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

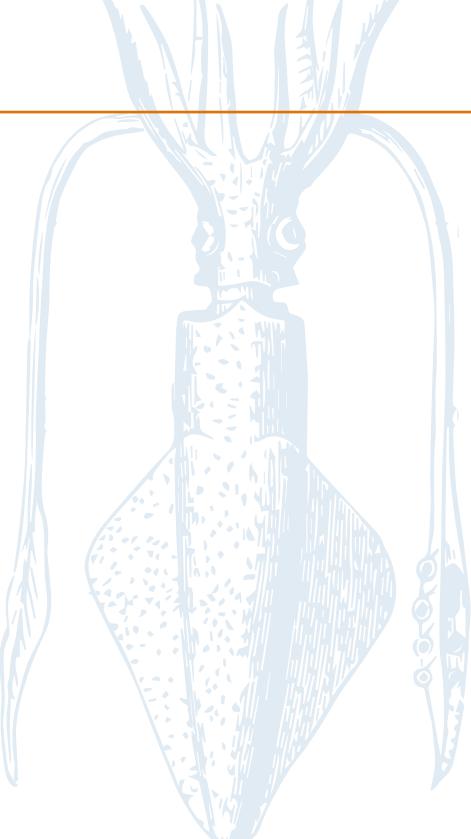
Patatas revolconas con torreznos de Soria

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*

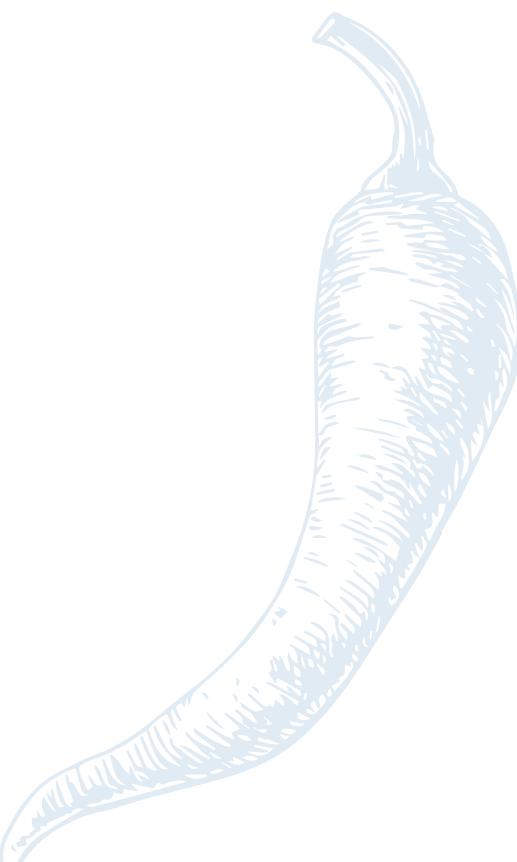
Áster  
*D.O. Ribera del Duero*

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. Cebreros*

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

- Aqua
- 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

Surtid 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

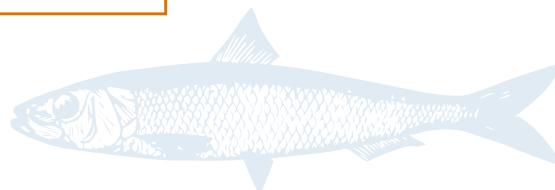
## POSTRE

Tartaleta de mousse de chocolate con polvo de pistacho

41,60 €



# BARBACOA MAR Y TIERRA



## BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

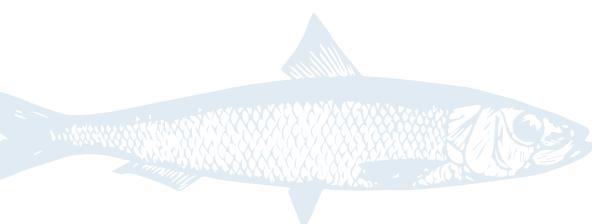
Salmorejo / Gazpacho andaluz

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. Cebreros*

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 €

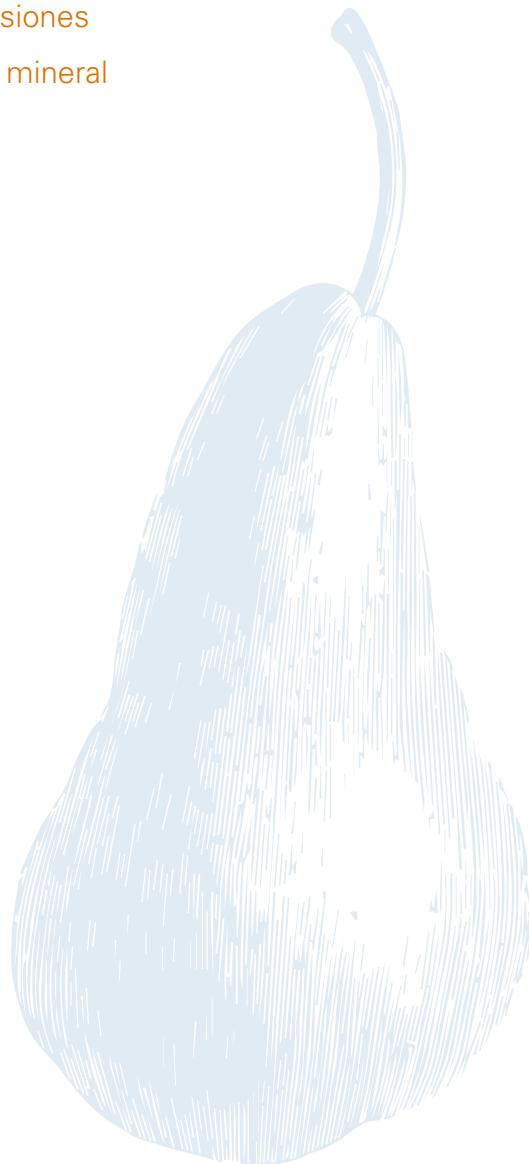
# COFFEE MURALLA

## 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 €**

---