



la Muralla

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

Mesa completa. 70€ por persona.

Complete table. 70€ per person.

Comenzaremos con un aperitivo de aceite y pate casero.
We start with an appetizer of olive oil and homemade pâté.

Seguiremos con un paseo por nuestros platos más representativos:
We go on with our most representative starter dishes.

- **Croqueta de rabo de toro.**
Bull's tail croquette.
- **Empanada de picada de vaca aliñada al estilo argentino.**
Argentinian patty.
- **Champiñón cocinado a baja temperatura, relleno y gratinado sobre cama de crema de zanahorias y jamón ibérico al corte.**
Cooked mushroom stuffed and baked with cheese on carrot cream with Iberian ham.
- **Alcachofa en crema de boletus y gambas.**
Sautéed artichokes, boletus and prawns.

A continuación degustaremos nuestro exquisito steak tartar de solomillo de vaca o el fantástico carpaccio de solomillo.
To continue we taste either our delicious steak tartar or our fantastic carpaccio both of beef tenderloin.

Y como plato fuerte nuestro delicioso chuletón de vaca madurado a la brasa con guarnición de patatas fritas y pimientos del Padrón.
And as the highlight plate our delicious grilled chop steak of matured beef with french fries and sautéed small green peppers.

Para terminar serviremos un surtido de nuestras tartas.
To finish dinner we serve a selection of our desserts.

Bebida no incluida.
Drinks not included.

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.
Please ask your waiter for written information about allergens.

Iva Incluido/Vat Included



ENSALADAS / SALADS

Ensalada mixta: Mix de lechugas, tomate, cebolla, espárragos, huevo cocido y ventresca. <i>Mixed salad: Garden greens, tomato, onion, asparagus, egg and tuna</i>	14,00 €
Timbal de pimientos rojos asados con ventresca. <i>Grilled red peppers with tuna.</i>	12,50 €
Ensalada ibérica: Canónigos con jamón ibérico, queso fresco, picatostes y pipas. <i>Iberian salad: Lamb's lettuce with Iberian ham, fresh cheese and sunflower seeds</i>	14,00 €
Tomate Raf con jamón ibérico al corte. <i>"Raf" tomato with sliced Iberian ham.</i>	20,00 €
Tomate Raf con burrata trufada al pesto. <i>"Raf" tomato with "Burrata" cheese topped with pesto.</i>	14,00 €
Carpaccio de calabacín con virutas de queso parmesano. <i>Zucchini carpaccio with parmesan cheese.</i>	12,50 €
Tomate raf con ventresca de atun. <i>"Raf" tomato with tuna.</i>	14,00 €
Ensaladilla rusa. <i>Russian salad.</i>	10,90 €
Ensaladilla de patatas con gambas. <i>Potato salad with prawns.</i>	12,90 €

PARA EL FRIO FOR COLD DAYS.

Sopa granaina (jamón, huevo cocido y picatostes) <i>Granadian soup (ham, boiled egg and crouton)</i>	7,50 €
Sopa de cebolla con queso emmental gratinado. <i>Onion soup with emmental cheese.</i>	7,50 €
Sopa de ajo y pimentón de la vera. <i>Garlic and sweet pepper soup.</i>	7,50 €
Guiso de pata y morros de ternera con garbanzos. <i>Stew of osso buco and snout of beef with chickpeas</i>	14,50 €

HUEVOS DE GALLINA CAMPERA DISHES WITH EGG.

Huevos fritos con jamón ibérico al corte sobre cama de patatas fritas. <i>Fried eggs with Iberian ham on a bed of French fries.</i>	16,90 €
Huevos fritos con trufa silvestre y crema de boletus sobre cama de patatas fritas. <i>Fried eggs with boletus sauce and sliced truffle on a bed of French fries.</i>	19,90 €
Revuelto de bacalao, gambas y espárragos trigueros. <i>Scrambled eggs with codfish, asparagus and prawns.</i>	14,50 €
Habitas Baby Mata con jamón ibérico al corte y huevos fritos. <i>Green baby beans with Iberian ham and fried egg.</i>	19,90 €



la Muralla

DELICIAS TIERRA Y MAR / DELICACIES OF LAND AND SEA

Queso curado reserva. Cured cheese.	14,90 €
Jamón ibérico de bellota D.O. Acorn-fed Iberian ham.	27,00 €
Cecina de buey gallego. Galician Dried ox meat.	18,90 €
Croqueta de rabo de toro. Bull's tail croquette.	4 € / Unidad
Empanadilla criolla. Argentinian patty.	4 € / Unidad
Champiñones cocinados a baja temperatura, rellenos y gratinados sobre cama de crema de zanahorias y jamón ibérico al corte. Cooked mushrooms stuffed and baked with cheese on carrot cream with Iberian ham.	15,90 €
Salteado de alcachofas en crema de boletus y gambas. Sautéed artichokes, boletus and prawns.	15,90 €
Higos con foie de pato ferm'adour y crema de queso. Figs with duck foie ferm'adour and cream of cheese.	14,90 €
Cazuela de queso provolone con salsa de tomate casero. Casserole of "Provolone" cheese with a homemade tomato sauce.	12,90 €
Steak tartar de solomillo de vaca. Steak tartar of beef tenderloin.	25,90 €
Carpaccio de solomillo de vaca con queso parmesano y vinagreta de alcaparras. Carpaccio of beef tenderloin with parmesan cheese and vinaigrette of capers.	18,90 €
Cazuela de gambas con ajos y guindillas. Casserole of prawns with garlic and chili.	14,90 €
Anchoas de Santoña con tartar de tomate. Anchovy of Santoña with tomato tartar.	18,90 €
Pulpito gallego de invierno a la brasa. Grilled Galician octopus.	25,90 €
Tartar de atún rojo. Red tuna tartar (traditionally fished in Cádiz)	24,90 €

Iva Incluido/Vat Included



PESCADOS EN SALSA Y AL HORNO / SAUCE AND BAKED FISH

Salmón en salsa de lima y jengibre. 18,90 €
Salmon with lime-ginger sauce.

Cocotxas de bacalao al pil-pil. 18,90 €
“Cocochas” of codfish with garlic and chili.

Bacalao con gulas y gambas. 17,90 €
In olive oil simmered codfish with prawns and “Gulas”.

Bacalao al pil-pil. 16,90 €
Codfish pil-pil style.

Chuletón de atún rojo a la brasa. 90 € Kilo
Grilled T-Bone of red tuna.

Consulte por el pescado fresco del día cocinado al horno Precio según mercado.
(corvina, rodaballo, pargo, lubina, dorada, urta o gallo pedro)
Ask your waiter for the fresh fish of the day, made in the oven
(corvina, turbot, snapper, bass, bream, sea bream, rooster)

MARISCO FRESCO / SEAFOOD

Precio según mercado y existencias.

Langostinos tigre Jumbo. / Tiger shrimps.

Gamba blanca. / White prawns.

Carabineros. / Large red prawns.

Quisquillas de Motril. / Shrimps of Motril.

Cigalas. / Craw fish.

Percebes. / Barnacles.

Concha fina. / Type of clam.

Ostras. / Oyster.

Coquinas. / Type of clam, abrupt wedge shell.

Vieiras. / Scallops.

Navajas. / Razor-shell.

Angulas (por encargo). / Elvers.





la Muralla

CARNES ELABORADAS / ELABORATED MEAT DISHES

Paletilla de cordero lechal a la lata. <i>Soulder blade of baby lamb.</i>	21,90 €
Osobuco de vaca en su jugo. <i>Oso buco of beef in its juice.</i>	18,90 €
Rabo de toro al vino tinto. <i>Bull's tail cooked in red wine.</i>	18,90 €
Carrillada de ternera en su jugo. <i>Beef cheek in its juices.</i>	16,90 €
Mollejas de ternera blanqueada al ajillo. <i>Grilled beef gizzards.</i>	17,90 €
Solomillo de vaca con foie y compota de manzana caramelizada. <i>Beef tenderloin fillet with "foie" and stewed apple.</i>	26,90 €
Confit de muslo de pato con salsa agri dulce. <i>In olive oil simmered duck thigh with sweet and sour sauce.</i>	17,90 €

CARNES A LA BRASA / GRILLED MEATS

Nuestra Especialidad / Our Specialty

CARNES NACIONALES National Meats

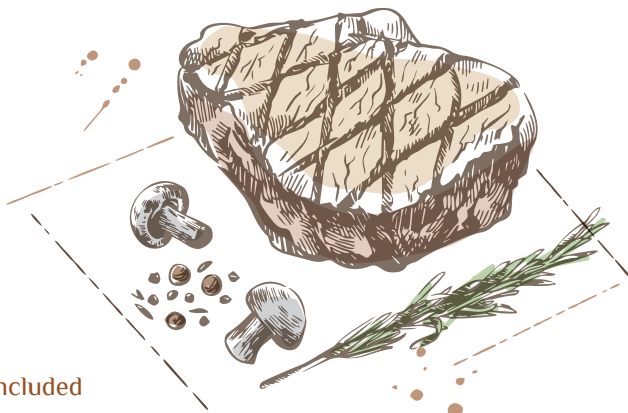
Secreto de cerdo ibérico. <i>Iberian pork secreto fillet.</i>	19,90 €
Chuletillas de cordero lechal. <i>Baby lamb chops.</i>	23,90 €
Muslo de pollo deshuesado de corral. <i>Chicken thigh.</i>	15,90 €

CARNES ROJAS NACIONALES National red Meats

Lomo bajo (rubia gallega) (300 gr.) <i>Entrecote (rubia gallega) (300 gr.)</i>	23,90 €
Solomillo de vaca (rubia gallega) (250gr) <i>Beef tenderloin fillet (250 gr.)</i>	26,90 €
Chuletón de vaca madurado 60 días (rubia gallega) <i>Beef chop steak (60 days of maturation)</i>	72 € Kilo
T-Bone de vaca (1 kilo). <i>Beef T-bone (1 Kg)</i>	65 €
Tomahawk. <i>Beef chop steak Tomahawk.</i>	60 € Kilo
Chuletón de buey de arrastre madurado más de 90 días. <i>Ox chop steak more than 90 days of maturation</i>	135 € Kilo

CARNES ROJAS INTERNACIONALES International red Meats

Lomo bajo de Black Angus (USA Nebraska) (300 gr.) <i>Black Angus entrecote (Nebraska)</i>	29,90 €
Chuletón de Black Angus (USA Nebraska) 90€ el kilo. <i>Chop steak Black Angus (Nebraska)</i>	90 € Kilo
Entraña de Black Angus (USA Nebraska) (300 gr.) <i>Black Angus skirt steak (Nebraska)</i>	23,90 €
Rib Eye de novillo argentino (300 gr.) <i>Rib Eye of Argentinian steer.</i>	25,90 €
Lomo bajo de Wagyu negro japonés (220 gr.) <i>Japanese ox wagyu entrecote.</i>	80 €



Iva Incluido/Vat Included



la Muralla

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Patatas fritas. <i>French fries.</i>	5,50 €
Puré de patatas. <i>Mashed potatoes.</i>	5,50 €
Pimientos de padrón. <i>Sautéed small green peppers.</i>	7,00 €
Arroz salteado. <i>Fried rice.</i>	5,50 €
Aperitivo y Pan (por persona) <i>Appetizer and Bread (per person)</i>	1,80 €

SALSAS / SAUCES

Salsa a la pimienta. <i>Pepper sauce.</i>	4,00 €
Salsa chimichurri. <i>Chimichurri sauce.</i>	4,00 €
Salsa roquefort. <i>Roquefort sauce.</i>	4,00 €
Salsa boletus. <i>Boletus sauce.</i>	4,00 €

PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE DEGREES OF STEAK DONENESS



Azul / Bleu / A la Inglesa - Blue Rare

Sellada por fuera y completamente roja por dentro
Seared on the outside. completely red throughout.



Poco Hecho - Rare

Sellada por fuera. 75% de color rojo en el interior.
Seared outside and still red 75% through the centre.



Al Punto / Término Medio - Medium Rare

Sellada por fuera. 50% de color rojo en el interior.
Seared outside with 50% red centre.



Punto Pasado / Punto - Medium

Sellada por fuera. Muestra color rosáceo por dentro.
Seared outside. 25% pink showing inside.



Hecho - Medium Well

Color marrón por fuera. Escaso color rosa en el centro,
bordado de un ligero color marrón en el interior.
A slight hint of pink.



Muy Hecho - Well Done

Marrón grisáceo por fuera. 100% marrón en el interior.
Broiled until 100% brown.

Iva Incluido/Vat Included



la Muralla

POSTRES / DESSERTS

De uno de los mejores obradores de la zona / From one of the best local bakeries

Tarta Lágrimas de la Sultana. Capas crujientes, canela, mermelada de frambuesa y nata. <i>Crunchy layers with cinnamon, raspberry jam and whipped cream.</i>	6,00 €
Tarta Nevada. Tarta de merengue horneado, nata y crema de castañas. <i>Meringe, whipped cream and chestnut mousse.</i>	6,00 €
Tarta de frambuesa. Crujientes capas de almendra caramelizada y frambuesa. <i>Caramelized almonds topped with raspberry jam.</i>	6,00 €
Tarta de dulce de leche. Fantástica tarta de queso con cobertura de dulce de leche. <i>Cheesecake topped with toffee.</i>	6,00 €
Tarta de Yema. Finas capas de almendra y crema de mantequilla con yemas. <i>Thin layers of almonds and yolk-butter cream.</i>	6,00 €
Tocino con chocolate. Exquisita combinación de bizcocho de chocolate negro y tocino de cielo. <i>Caramelized yolk pudding with chocolate cake.</i>	6,00 €
Capricho de chocolate. Obleas de almendra y capas de crema de chocolate. <i>Thin almond biscuit with chocolate.</i>	6,00 €
Tarta de queso. Delicioso pastel de requesón y huevos con cobertura de chocolate. <i>Cheesecake topped with chocolate.</i>	6,00 €
Tarta de lima. Base de galleta salada y refrescante crema de lima. <i>Salty cookie base with a refreshing lime cream.</i>	6,00 €
Tiramisú. Mouse de mascarpone, biscocho, café y amaretto. <i>Mousse of Mascarpone, biscuit, coffee and Amaretto.</i>	6,00 €
Natillas con galleta y canela / Arroz con leche. <i>Custard with cookie and cinnamon/ Rice pudding.</i>	5,00 €

Iva Incluido/Vat Included



VINOS

DE LAS TIERRAS
de España



la Muralla

VINOS DE ANDALUCÍA / ANDALUSIAN WINES

TINTOS / RED WINE

<i>Garnata Fontedei</i> · D.O.P. Granada · Garnacha, Merlot, Syrah	26,00 €
<i>Señorío Nevada Plata</i> · D.O.P. Granada · Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	23,00 €
<i>Muñana Petit Verdot</i> · D.O.P. Granada · Petit Verdot	21,00 €
<i>Payoya Negra</i> · Ronda · Syrah, Garnacha, Tintilla De Rota, Romé	25,00 €
<i>Pago Del Espino</i> · Ronda · Petit Verdot, Syrah Tempranillo	28,00 €
<i>Nude</i> · Tierra De Cádiz · Tintilla De Rota	23,00 €
<i>Cobijado</i> · Tierra De Cádiz · Tempranillo, merlot, Syrah, Tintilla De Rota, Cabernet Sauvignon	26,00 €
<i>Finca Moncloa</i> · Tierra De Cádiz · Shyras, Petit Verdot, Tintilla De Rota, Merlot, Cabernet Sauvignon	24,00 €
<i>Botani</i> · Malaga · Garnacha	23,00 €
<i>Las Tetas De Las Sacristana</i> · Tierra De Laujar · Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	21,00 €

BLANCOS/BLANCOS / WHITE WINE

<i>Mencal</i> · D.O.P. Granada · Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel Y Torrontés	21,00 €
<i>Calvente</i> · D.O.P. Granada · Moscatel De Alejandria	22,00 €
<i>Albaida</i> · D.O.P. Granada · Sauvignon Blanc, Chardonnay	22,00 €
<i>Tio Pepe</i> · Xerez · Palomino	16,00 €
<i>Castillo San Diego Barbadillo</i> · Tierra De Cadiz · Palomino	16,00 €

ROSADOS / PINK WINE

<i>Aixa fontedei</i> · D.O.P Granada · Merlot	16,00 €
---	---------

VINOS DEL MUNDO / WINES OF THE WORLD

<i>Graffigna Centenario</i> · Argentina · Malbec	23,00 €
<i>Cote De Beaune Villages</i> · Borgoña · Pint Noir	45,00 €
<i>Chateau Barrail Du Blanc</i> · Burdeos · Merlot, Cabernet Franc	45,00 €
<i>Capuccino Pinnotage</i> · Sudafrica · Pinotage	22,00 €
<i>Veramonte</i> · Chile · Carmenere	20,00 €
<i>Rutini</i> · Argentina · Cabernet, Malbec	36,00 €
<i>Postales Del Fin Del Mundo</i> · Argentina · Cabernet, Malbec	20,00 €
<i>Norton Reserva</i> · Argentina · Malbec	27,00 €

Iva Incluido/Vat Included



la Muralla

BLANCOS / WHITE WINE

<i>Tio Pepe</i> · Xerez · Palomino	16,00 €
<i>Castillo San Diego Barbadillo</i> · Tierra De Cadiz · Palomino	16,00 €
<i>Ac Semidulce</i> · Rioja · Viura y Moscatel	17,00 €
<i>40 Vendimias Cuatro Rayas</i> · Rueda · Verdejo	17,00 €
<i>Circe</i> · Rueda · Verdejo	17,00 €
<i>Flor De Vetus</i> · Rueda · Verdejo	19,00 €
<i>Pulpo Albariño</i> · Albariño · Albariño	19,00 €
<i>Beronia Viura Fermentado En Barrica</i> · Rioja · Viura	19,00 €
<i>O Luar Do Sil</i> · Valdeorras · Godello	19,00 €
<i>Viñas Del Vero Gewürztraminer</i> · Somontano · Gewürztraminer	19,00 €
<i>Jose Pariente</i> · Rueda · Verdejo	20,00 €
<i>Mencal</i> · D.O.P. Granada · Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel Y Torrontés	21,00 €
<i>Albaida</i> · D.O.P. Granada · Sauvignon Blanc, Chardonnay	22,00 €
<i>Calvente</i> · D.O.P. Granada · Moscatel De Alejandria	22,00 €
<i>Ossian</i> · Rueda · Verdejo	39,00 €
<i>Dbis Albillo Mayor</i> · Ribera Del Duero · Albillo	42,00 €

ROSADOS / PINK WINE

<i>Cuatro Pazos</i> · Bierzo · Mencia	16,00 €
<i>Aixa Fontedei Rosado</i> · D.O.P. Granada · Merlot	16,00 €
<i>Flamingo Rosee</i> · Ribera Del Duero · Tinta Fina	27,00 €
<i>Rita Habla</i> · Provence (Francia) · Syrah, Garnacha	33,00 €
<i>Nicte Petalos De Rosa</i> · Tierra De Castilla Y Leon · Prieto Picudo	17,00 €

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

<i>Pere Ventura Primer Brut Reserva</i> · Cava · Macabeo, Parellada, Xarel.lo	18,00 €
<i>Rania Brut Nature</i> · D.O.P Granada · Moscatel	22,00 €
<i>Tantum Ergo Hispano Suizas</i> · Cava Utiel Requena · Chardonnay, Pinot Noir	37,00 €
<i>Moet Chandon Brut</i> · Champagne · Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	60,00 €
<i>Moet Chandon Rose</i> · Champagne · Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	76,00 €
<i>Taittinger Brut Reserve</i> · Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	85,00 €
<i>Taittinger Prestige Rose</i> · Champagne · Chardonnay, Pinot Noir	105,00 €
<i>Dom Perignon</i> · Champagne · Chardonnay, Pinot Noir	250,00 €
<i>Cristal</i> · Champagne · Chardonnay, Pinot Noir	350,00 €

Iva Incluido/Vat Included



la Muralla

OTRAS DENOMINACIONES / OTHER DENOMINATIONS

<i>El Vínculo · La Mancha · Tempranillo</i>	20,00 €
<i>Zarihs · Campo de Borja · Syrah</i>	21,00 €
<i>Juan Gil · Jumilla · Monastrell</i>	21,00 €
<i>Cachito Mio · Toro · Tinta de Toro</i>	21,00 €
<i>Solanera · Yecla · Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera</i>	21,00 €
<i>Sentero Expresión · Toro · Tinta de Toro</i>	22,00 €
<i>Reverte Graciano · Vino de Pago y Otros · Graciano</i>	22,00 €
<i>Habla Del Silencio · Extremadura · Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	24,00 €
<i>Pago Florentino Arzuaga · Vino de Pago y Otros · Cencibel</i>	23,00 €
<i>Caliza · Vino de Pago y Otros · Syrah, Petit Verdot y Graciano</i>	23,00 €
<i>Otazu · Navarra · Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot</i>	24,00 €
<i>Brizo · Tierra de Castilla y León · Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot</i>	25,00 €
<i>Vetus · Toro · Tinta de Toro</i>	25,00 €
<i>Frontonio Telescópico · Valdejalón · Garnacha</i>	25,00 €
<i>Borsao Tres Picos · Campo de Borja · Garnacha</i>	25,50 €
<i>Delit Plaer de Monastrell · Alicante · Monastrell</i>	26,00 €
<i>Badaceli · Priorat · Garnacha y Cariñena</i>	27,50 €
<i>Altos de la Finca · La Mancha · Shyras, Petit Verdot</i>	29,00 €
<i>Viñatigo Vijariego Negro · Islas Canarias · Vijariego Negro</i>	31,00 €
<i>Dominio de Tares Cepas Viejas · Bierzo · Mencía</i>	33,00 €
<i>Bobos Hispano Suizas · Utiel Requena · Bobal</i>	34,00 €
<i>Ultreia Mencía · Bierzo · Mencía</i>	37,00 €
<i>Abadía Retuerta Selección Especial · Tierra de Castilla y León · Tempranillo, Cabernet, Shyras</i>	37,00 €
<i>Bassus Hispano Suizas · Utiel Requena · Bobal, Petit Verdot, Cabernet, Merlot Y Shiraz</i>	39,00 €
<i>Cyan Prestigio · Toro · Tinta de Toro</i>	40,00 €
<i>Secastilla · Somontano · Garnacha</i>	41,60 €
<i>Mauro · Tierra de Castilla y León · Tempranillo, Shyras</i>	47,00 €
<i>Les Terrasses · Priorat · Garnacha, Cariñena y Blancas</i>	57,00 €
<i>Victorino · Toro · Tinta de Toro</i>	72,00 €
<i>Blecua · Somontano · Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha</i>	115,00 €
<i>Abadía Retuerta Pago de Garduña · Tierra de Castilla y León · Shyras</i>	120,00 €
<i>La Única · Vino de Pago y Otros · Tinta de Toro, Tinta Fina y Tempranillo</i>	120,00 €
<i>Alabaster · Toro · Tinta de Toro</i>	260,00 €
<i>Termanthia · Toro · Tinta de Toro</i>	350,00 €
<i>La Faraona · Bierzo · Mencía</i>	1.100,00 €

Iva Incluido/Vat Included



la Muralla

RIBERA DEL DUERO

TINTOS / RED WINE

<i>La Planta</i> · Tinto Fino	18,00 €
<i>Jaros</i> · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	21,00 €
<i>Condado de Haza</i> · Tempranillo	22,00 €
<i>Pruno</i> · Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	23,00 €
<i>Cruz de Alba</i> · Tempranillo	24,00 €
<i>Conde de San Cristobal</i> · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	24,00 €
<i>Laderas de Arzuaga</i> · Tinta del Pais	25,00 €
<i>Emilio Moro</i> · Tinto Fino	25,00 €
<i>De Blas Serrano</i> · Tempranillo	29,00 €
<i>Cepa 21</i> · Tinta Fina	29,00 €
<i>Chafandin</i> · Tempranillo	29,00 €
<i>Arzuaga Crianza</i> · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	30,00 €
<i>Pesquera Crianza</i> · Tempranillo	30,00 €
<i>Pago de los Capellanes Crianza</i> · Tempranillo	31,00 €
<i>Rolland & Galarreta</i> · Tempranillo, Merlot	32,00 €
<i>Tabula</i> · Tempranillo	32,00 €
<i>Protos 27</i> · Tinta del Pais	32,00 €
<i>Carmelo Rodero Crianza</i> · Tinta del Pais, Cabernet Sauvignon	34,00 €
<i>Viña Pedrosa</i> · Tempranillo	35,00 €
<i>Matarromera</i> · Tempranillo	35,00 €
<i>Heriatage</i> · Tempranillo	41,00 €
<i>Finca Villacreces</i> · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	42,00 €
<i>Bosque de Matasnos</i> · Tempranillo, Merlot, Malbec, Garnacha	42,00 €
<i>Pago De Carraovejas</i> · Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	46,00 €
<i>Malleolus</i> · Tinto Fino	48,00 €
<i>Hacienda Monasterio</i> · Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	51,00 €
<i>Aalto</i> · Tempranillo	52,00 €
<i>Arzuaga Reserva</i> · Tinto Fino, Merlot Y Albillo	54,00 €
<i>Tr3smano</i> · Tempranillo	55,00 €
<i>Psi Flor de Pingus</i> · Tempranillo	59,00 €
<i>Tsm de Carmelo Rodero</i> · Tempranillo, Shyrah	90,00 €
<i>El Anejon de Pago de Carraovejas</i> · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	130,00 €
<i>Mathis</i> · Tempranillo	135,00 €
<i>Vega Sicilia Valbuena</i> · Tempranillo, Merlot	205,00 €
<i>Vega Sicilia Único</i> · Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	470,00 €

Iva Incluido/Vat Included



la Muralla

RIOJAS

TINTOS / RED WINE

<i>Beronia Crianza</i> · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	18,00 €
<i>Montecillo Edición Limitada</i> · Tempranillo, Graciano	20,00 €
<i>Luis Cañas Crianza</i> · Tempranillo, Garnacha	20,00 €
<i>Azpilcueta Crianza</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	20,00 €
<i>Baigorri Crianza</i> · Tempranillo, Garnacha	20,00 €
<i>La Montesa</i> · Garnacha Y Tempranillo	20,00 €
<i>Viña Alberdi Crianza</i> · Tempranillo	21,00 €
<i>Ramón Bilbao Edición Limitada</i> · Tempranillo	22,00 €
<i>Beronia Reserva</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	22,00 €
<i>Arnegui Reserva</i> · Tempranillo	22,00 €
<i>Lindes de Remelluri</i> · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	23,00 €
<i>Marques de Riscal</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	25,00 €
<i>Sierra Cantabria Reserva</i> · Tempranillo	28,00 €
<i>Muga Crianza</i> · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	29,00 €
<i>Faustino I Gran Reserva</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	30,00 €
<i>Ventilla 71</i> · Tempranillo	31,00 €
<i>Remelluri</i> · Tempranillo, Garnacha, Graciano	33,00 €
<i>Contino Reserva</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	33,00 €
<i>Orben</i> · Tempranillo	35,00 €
<i>Cm By Carlos Moro</i> · Tempranillo	36,00 €
<i>Martelo</i> · Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura	37,00 €
<i>Viña Ardanza Reserva</i> · Tempranillo, Garnacha	38,00 €
<i>Roda</i> · Tempranillo, Graciano, Garnacha	39,00 €
<i>Campillo "Raro"</i> · Tempranillo Peludo	51,00 €
<i>Gaudium Reserva</i> · Tempranillo, Graciano	57,00 €
<i>200 Monges Reserva</i> · Tempranillo, Graciano, Garnacha	61,00 €
<i>Rioja Alta 904</i> · Tempranillo, Graciano	71,00 €
<i>Pujanza Norte</i> · Tempranillo	75,00 €
<i>Beronia Iii A.C.</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	80,00 €
<i>La Nieta</i> · Tempranillo	165,00 €
<i>Amancio</i> · Tempranillo	165,00 €
<i>El Bosque</i> · Tempranillo	165,00 €
<i>Rioja Alta 890</i> · Tempranillo, Mazuelo, Graciano	190,00 €
<i>Contador</i> · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	390,00 €

Iva Incluido/Vat Included