

Buey de Bellota



LM
RESTAURANTE ALADOR
LA MURALLA

CR HOTEL
CONDE RODRIGO 2
★★★★★

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA



3as JORNADAS DE CARNE DE BUEY DE BELLOTA

Todos los días desde 1 al 24 de marzo de 2024

Menú Degustación
compuesto por 7 pases y
terminado con Chuletón de 90 días
de maduración

Huerta Las Viñas s/n - Ciudad Rodrigo (Salamanca)
www.conderodrigo.com


RAMÓN BILBAO
MARO BICJA ALTA


VACUNO DE BELLOTA
TRONCO IBERICO



PRECIO ESPECIAL
DURANTE
LAS JORNADAS:
75€ x persona

~~98€~~
75€ /pers.

**3AS JORNADAS DE CARNE DE
BUEY DE BELLOTA**

TODOS LOS DIAS DESDE EL 1 AL 24 DE MARZO DE 2024



LA MURALLA

MENU DEGUSTACIÓN

“SOLO BUEY DE BELLOTA”

EXPERIENCIA UNICA



LA MURALLA

INTRODUCCION

EL ACEITE Y LA BELLOTA

APERITIVO DE BIENVENIDA

CAVA JUVE & CAMPS

ENTRANTES

SOBRASADA DE BUEY CON MIEL DE LAS HURDES Y RALLADURA DE NARANJA

—
LENGUA DE BUEY "ESCARLATA" CON HIGOS CONFITADOS Y MAHONESA DE HUEVO HILADO

—
CROQUETA DE RABO DE BUEY ESTOFADO AL VINO TINTO

PRINCIPALES

CARPACCIO DE CADERA DE BUEY CON FOIE DE PATO Y ACEITE DE ARBEQUINA (MAD 60 DIAS)

—
ENSALADA DE CECINA DE BUEY, ZAMBURIÑA Y LANGOSTINO DE SANLUCAR A 65 ° CON CRUJIENTE DE ALGAS

—
STEAK TARTAR DE PICAÑA DE BUEY CON HELADO DE MOSTAZA (45 DIAS MADURACION)

—
ROLLITO DE CARRILLERA DE BUEY GLASEADA CON PIÑA A LA BRASA

—
SORBETE DE YUZU

—
CHULETÓN DE BUEY DE BELLOTA - 80/90 DIAS MADURACIÓN
1 KG APROX (PARA COMPARTIR)
PIMIENTOS DEL CRISTAL Y SAL DE AÑANA



LA MURALLA

POSTRES

ENCINA DULCE SOBRE TIRAMISÚ CON HELADO DE BELLOTA

—

CREAM LUSTAU SHERRY Y MANTECADO DE BUEY

—

PETIT FOURS

PRECIO: ~~98€~~/PERSONA
75€/PERSONA
IVA INCLUIDO

INCLUIDO AGUA Y CAFÉ

—

MINIMO 2 PERSONAS

CARNE DE BUEY DE BELLOTA AUDITADA POR LA ENTIDAD DE
CERTIFICACIÓN ARAPORCEI.
DESDE LA EXPLOTACIÓN GANADERA HASTA SU SACRIFICIO QUE
CERTIFICA SU AUTENTICIDAD, CALIDAD Y TRAZABILIDAD.

VINOS RECOMENDADOS

RAMON BILBAO GARNACHA EDICION LIMITADA -RIOJA - 25€