

JORNADAS GASTRONÓMICAS SOBRE LA CARNE DEL BUEY MORUCHO

4, 5 y 6 FEBRERO
11, 12 y 13
18, 19 y 20 **2022**



PROMOCIÓN 2 x 1:

Puedes alojarte con nosotros y acogerte a la invitación de UNA NOCHE por el Excmo. Ayto de Ciudad Rodrigo



Nombre del Buey: Pionero

Raza: Morucha

Nacimiento y Vida: Finca Monflorado
(Tejeda y Segoyuela), Cercado del Corredero

Edad: 5 años

Nº de crotal: ES030812573166

Peso Vivo: 1020 Kg

Peso Canal: 652 Kg



BUEY MORUCHO

La morucha es una raza autóctona ligada a las dehesas, perteneciente al Tronco Ibérico.

Su carne es muy apreciada por su gran sabor, originado por su buena infiltración de grasa en músculo, y por la peculiaridad de sus matices, que incorporan la variedad y riqueza de la alimentación natural del ganado.

Al tratarse de una ganadería extensiva, se respetan los ciclos naturales de lactación de los terneros, sin cortar la relación con el entorno de la dehesa en la que nacen. Alimentándose hasta los cinco años de edad de la variedad de recursos que el campo ofrece: primaverales, otoñadas, rastrojeras y montaneras.

En la última etapa de su cebo se complementa el aporte alimentario con cereales y leguminosas elaborados en la propia ganadería.

CARNE DE AUTÉNTICO BUEY MORUCHO

Cortes seleccionados por La Muralla Restaurante y Tronco Ibérico

CARTA

Cecina de Buey con Parmesano, Almendras y Aceite de Arbequina 17,00

Estofado de Carne de Buey a la Antigua 17,00

Hamburguesa de Buey (Hecha en Casa) (300 gr.) 17,00

Carne Asada de Buey a la Brasa de Encina 17,00

Solomillo de Buey la Brasa (300 gr. Aprox) 35,00

Chuletón de Buey a la Brasa (1.2 Kg. Aprox), ideal para 2 personas 95,00

Chuletón de Buey a la Brasa (2 Kg. Aprox), ideal para 3 o 4 personas 160,00

