

# Muelle

R E S T A U R A N T E



## ENTRADAS CENTRO DE MESA STARTERS

Ensalada Cesar

Chicken Caesar salad

Empanadas Argentinas

Small Argentinian pasty

Huevos camperos rotos con chorizo criollo argentino y aceite de trufa

Fried eggs with argentinian sausage and truffle oil

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR MAIN COURSE TO CHOOSE

Berenjena a la parmigiana

Aubergine parmigiana stuffed with beef

Tagliatelle fresco con salsa de salmon o salsa carbonara

Fresh Tagliatelle with salmon or carbonara sauce

Pizza Quattro Stagioni o Barbacoa

Pizza quattro stagioni or Pizza BBQ

## POSTRE DESSERT

Tiramisú con nata y nueces caramelizadas

Tiramisu with caramelized walnuts

Crepe de nutella

Nutella crepe

## BODEGA CELLAR

Agua mineral water

Cerveza y refrescos beer and refreshments

Lambrusco o Sangría Lambrusco wine or sangría

## PRECIO PRICE

**27 € iva incluido**

Nuestros certificados de calidad Our quality certificates



# Muelle

R E S T A U R A N T E



## **TODO PARA COMPARTIR**    ALL TO SHARE

---

Ensalada de queso de cabra, canónigos y nueces al aceite de dátiles  
Lamb's lettuce, goats cheese and bacon driled with date oil

Calamares y croquetas con crema de pimiento y atún  
Croquettes and battered squid accompanied with cream of paprika

Revuelto de morcilla con espárragos trigueros y piñones  
Scrambled eggs with sausage, asparagus and pinions

Secreto de ibérico macerado con chimichurri y patatas a lo pobre  
Iberian pork sirloin macerated with Argentine sauce of spices with fried potatoes

## **POSTRE**    DESSERT

---

Surtido de postres de la casa  
assortment of homemade desserts

Café  
coffee

## **BODEGA**    CELLAR

---

Agua mineral water  
Cerveza y refrescos beer and refreshments  
Sonsierra D.O. Rioja wine

## **PRECIO**    PRICE

---

**30 € iva incluido**

Nuestros certificados de calidad Our quality certificates



# Muelle

R E S T A U R A N T E



## Menú Muelle Sur

### ENTRADAS CENTRO DE MESA STARTERS

Selección especial de quesos con jamón ibérico compota de tomate y cebolla caramelizada  
Special selection of cheeses and gourmet iberian ham

Ensalada de ahumados  
Garden salad with a selection of smoked fish

Trío pizzetas mediterráneas  
fish trio of puff pastry pizzas

### PLATO PRINCIPAL a elegir MAIN COURSE TO CHOOSE

Bife argentino de angus con patatas a lo pobre  
Angus argentine beef steak with fried potatoes

Lubina a la plancha con crema de caviar y puré de patatas al cebollino  
Grilled sea bass with cream caviar and mashed potatoes

### POSTRE DESSERT

Tarta de queso casera con mermelada de arándanos  
Cheese cake with cranberry jam

Café  
coffee

### BODEGA CELLAR

Agua mineral water  
Cerveza y refrescos beer and refreshments  
López Cristobal Roble Crianza D.O. Ribera del Duero wine

### PRECIO PRICE

**35 € iva incluido**

Nuestros certificados de calidad Our quality certificates





# Muelle

R E S T A U R A N T E



## ENTRADAS CENTRO DE MESA STARTERS

Selección especial de quesos y jamón ibérico con compota de tomate y cebolla caramelizada  
Special selection of cheeses and gourmet iberian ham

Ensalada de ventresca de atún con canónigos y pimientos de padrón al aceite de dátiles  
Tuna belly with extra virgen olive oil and sherry vinegar

Parrillada de verduras frescas  
Grilled fresh vegetables

## PLATO PRINCIPAL a elegir MAIN COURSE TO CHOOSE

Solomillo de ternera con patatas a lo pobre  
Beef tenderloin with fried potatoes and fresh vegetables

Dorada a la plancha con crema de caviar y puré de patatas al cebollino  
Grill sea bream with caviar cream and mashed potatoes

## POSTRE DESSERT

Copa turrón con chocolate caliente y topping  
nougat ice cream, hot chocolate and topping

Café  
coffee

## BODEGA CELLAR

Agua mineral water  
Cerveza y refrescos beer and refreshments  
Azpilicueta Crianza D.O. Rioja wine

## PRECIO PRICE

**40€ iva incluido**

Nuestros certificados de calidad Our quality certificates

