

CASA MÜLLER

• RESTAURANTE •

ENTRANTES

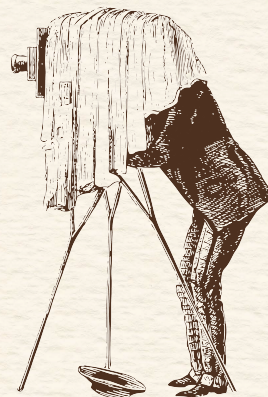
ANCHOA DE SANTOÑA En mantequilla ecológica (6 unidades)	19,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Cortado en el momento, nunca falla	22,00
QUESO DE OVEJA Elaborado con leche de oveja seleccionada	15,00
ENSALADILLA MÜLLER Decorada con lascas de bonito, es cremosa, suave y llena de sabor	12,00
ENSALADA DE TOMATE Con ventresca de atún y cebolleta tierna	15,00
ZANAHORIAS ESPECIADAS A la brasa, con yogur y hierbas frescas	14,00
PIMIENTOS DE PADRÓN Unos pican y otros no	8,00
SAAM MÜLLER No es un santo, son alitas deshuesadas fritas en panko con cebolla encurtida y salsa kimchi	15,00
CROQUETAS DE JAMÓN Suaves y cremosas, como en casa	11,00
BIKINI A LA PARRILLA Jamón York premium con mucho queso Havarti	12,00
SETAS GRATINADAS Con alioli de miel y reducción al Pedro Ximénez	14,50
PUERROS CONTIFADOS Acompañados de queso del Roncal y crujientes almendras	18,00
CALAMAR DE POTERA Servido entero, frito con harina de garbanzo	23,50
FOIE GRAS CASERO Acompañado de confituras y pan tostado	20,00
STEAK TARTAR Solomillo de ternera de alta calidad, preparado en el momento	23,50
TORREZNOS Con revolconas y huevos fritos	15,00

A LA BRASA

MOLLEJAS DE TERNERA Doradas al punto, acompañadas de limón	17,00
CHORIZO CRIOLLO A la parrilla, con chimichurri	7,50
PULPO A LA BRASA Asado al carbón para un sabor ahumado	23,00
ALCACHOFAS A LA PARRILLA Con jamón y mayonesa de piparras	20,00
VERDURAS ASADAS A la brasa sobre puré de coliflor y mantequilla	15,00

PLATO DE CUCHARA

Al gusto del chef, cada día diferente
11,00



Fotógrafo Nicolás Müller, conocido por documentar la vida rural y la dignidad de los trabajadores

PAN CON TOMATE	3,00
CESTA DE PAN	2,50

PREGUNTA POR NUESTROS ARROCES

DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
PARA MÍNIMO 2 PERSONAS
ELABORACIÓN EN EL MOMENTO: 30 MINUTOS

IVA incluido. Unidad monetaria: Euro

Infórmenos si padece de algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria

CASA MÜLLER

• RESTAURANTE •

ELABORADOS A LA BRASA DE CARBÓN

CARNES

ENTRECOT AL CORTE 23,00
En la parrilla de carbón, servido fileteado

ESCALOPE MÜLLER 19,00
Wiener Schnitzel de ternera blanca
frito a la milanesa

SOLOMILLO 24,50
Tú decides: a la brasa o al ajillo

CHULETA DE LOMO BAJO 35,00
Uno de los cortes más jugosos

CHULETÓN 1 KG 60,00
Con 30 días de maduración, lo
preparamos siguiendo la tradición vasca

HAMBURGUESA MÜLLER

BUENA, ¡EN SERIO!

180 gr de carne con bacon, doble queso Gouda
y Compté, pepinillos, cebolla caramelizada y
emulsión de pimientos asados al carbón

14,00

DEL MAR

LUBINA ASADA 35,00
Recomendado para dos personas

MERLUZA 23,00
Pídelo a la bilbaína o con nuestro
fino rebozado recién hecho

CORVINA CON PISTO 19,00
Con lo mejor de parrilla y del horno

PESCADO DEL DÍA S/M

POSTRES

BROWNIE CON HELADO 7,50

**TARTA DE QUESO Y CONFITURA
DE FRUTOS ROJOS** 7,50

**FLAN DE MASCARPONE
CON DULCE DE LECHE** 7,00

HELADOS ARTESANOS 7,00

GUARNICIÓN

BONIATO A LA BRASA 5,00

PATATAS FRITAS 5,00

PATATINES MÜLLER 5,00

LECHUGA CON CEBOLLETA 5,00

**COGOLLOS A LA BRASA
CON QUESO COMPTÉ** 6,00

**PIMIENTOS DE PIQUILLO
AL ESTILO DE TOLOSA** 9,00



CARTA DE ALÉRGENOS



Celebra tu evento en Casa Müller. Contamos con
diferentes menús para grupos. ¡Escríbenos!

eventos@casamuller.es

IVA incluido. Unidad monetaria: Euro

Infórmenos si padece de algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria

CASA MÜLLER

• RESTAURANTE •

TINTOS



D.O. RIOJA

LA VANIDOSA N1 CRZ 3,50 | 19,00
Tempranillo

LA MATEO 24,00
Tempranillo, Garnacha

BILBAO CRIANZA 29,00
Tempranillo

MARQUÉS DE MURRIETA 32,00
Tempranillo

MILETO CRIANZA 23,00
Tempranillo

MARQUÉS DE CÁCERES CRZ 20,00
Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE 3,60 | 21,50
Tinta del País

ALIDIS ROBLE 3,50 | 21,00
Tempranillo

LÓPEZ CRISTOBAL ROBLE 22,00
Tinta del País

MATARROMERA 35,00
Tinta del País

ARZUAGA 34,00
Tinta del país

PAGO DE CARRAOVEJAS 51,00
Tempranillo

OTRAS D.O.

PRIMA 21,50
Tinta del País. D.O Toro

TERRAZA DE LOS ANDES 21,00
Malbec. D.O. Mendoza

LAYA 22,00
Isyrah, garnacha Tintorera, Monastrell
D.O Almansa

TILENUS LAS LADERAS 35,00
Mencial. D.O Bierzo

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN 35,00
Tempranillo, Petit Verdot, Syrah
D.O. Castilla y León

BLANCOS



D.O. RUEDA

MIRALALBA 3,50 | 18,00
Verdejo

AGUAZUL 19,00
Verdejo

JOSE PARIENTE 24,00
Verdejo

D.O. RIAS BAIXAS

CAMIÑO DO REI 3,60 | 22,00
Albariño

DO FERREIRO 29,00
Albariño

OTRAS D.O.

PROTOS 21,00
Sauvignon. D.O. Ribera

TAMBORA 3,60 | 21,00
Godello. D.O. Ribeiro

ENTRECUESTAS 27,00
Godello. D.O Bierzo

ROSADOS



LA MATEO ROS 23,00
Garnacha. D.O Rioja

SINFO 3,40 | 18,00
Tempranillo. D.O. Cigarrales

ESPUMOSOS

JUVÉ & CAMPS 32,00
Xarelo, Macabeo, Parellada, Chardonnay
Cava

JOSEP COCA BRUT NATURE 33,00
Xarelo, Macabeo.
D.O. Corpinnat

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 65,00
Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
Champagne