

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

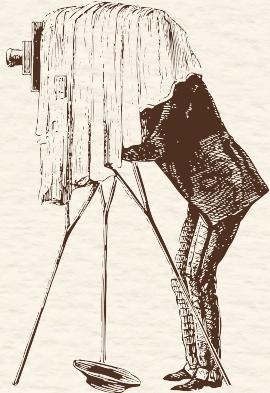
A LA BRASA

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
Pídela 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



CARTA DE ALÉRGENOS



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

eventos@casamuller.es

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

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		
MLETO 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
Godello. D.O. Ribeiro	21,00
ENTRECUESTAS	27,00
Godello. D.O Bierzo	
ROSADOS	
LA MATEO ROS	23,00
Garnacha. D.O Rioja	
SINFO	3,40
Tempranillo. D.O. Cigarrales	18,00

ESPUMOSOS

JUVÉ & CAMPS	32,00
Xarello, Macabeo, Parellada, Chardonnay	
Cava	
JOSEP COCA BRUT NATURE	33,00
Xarello, Macabeo.	
D.O. Cognac	
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	65,00
Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier	
Champagne	