Finca Santa Rosalía

de nuestra finca a tu paladar

WAGYU | PERDIZ ROJA | VINOS ECOLÓGICOS | HUERTA KM Ø

En Finca Santa Rosalía criamos con calculado esmero a nuestros animales, cultivamos la tierra y elaboramos nuestros propios vinos ecológicos. Nuestra seña de identidad no es otra que producir y ofrecer unos productos artesanales, selectos, de máxima calidad, hechos con pasión y siempre con el máximo respeto hacia la naturaleza y a los animales.

WAGYU · CRIADOS EN NUESTRA FINCA · WAGYU

PRODUCTO DE ESPAÑA

PROYECTO KM Ø SOSTENIBLE

En Finca Santa Rosalía somos pioneros en España en la cría de esta raza de bueyes. Nuestros animales son criados en un ambiente natural y relajado con alimentación libre de aditivos, cultivada y elaborada en la propia Finca.

Bienvenido a nuestra casa, estás a punto de descubrir el inconfundible sabor y textura, por el cual hemos recibido cuatro galardones en los Great Taste Awards 2022.

WWW.FINCASANTAROSALIA.COM

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

PARA PICAR

CAVIAR DE WAGYU
50g aprox. 23,00 €

Cecina premium

CAVIAR DE WAGYU
100g aprox. 35,00 €

Cecina premium.

STEAK TARTAR
DE WAGYU 27,00 €

Steak con solomillo de Wagyu

TATAKI DE WAGYU 25,00 €

Noble corte de Wagyu macerado

CARPACCIO DE WAGYU. 20,00 €

Con lascas de Parmesano y rúcula

CROQUETAS DE CECINA
DE WAGYU 12,00

6 unidades

CROQUETAS DE MORCILLA
DE WAGYU 12,00

Con pimiento de piquillo. 6 unidades

MORCILLA FRITA
DE WAGYU 12,00 €

Con pimientos de piquillo

MILHOJAS DE CECINA
DE WAGYU 21,00€

Con foie y reducción de Pedro Ximenez

TEMPURA DE
DE VERDURAS 18,00 €

De nuestra finca

HUEVOS DE
PERDIZ ROJA 19,00 €

Con patatas y cecina de Wagyu

.

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido
.

ENSALADAS

Verduras de nuestro huerto

ENSALADA SANTA ROSALÍA 20,50 €

Lechuga variada y canónigos, patata cocida, tomate concasse, huevos de perdiz escalfados, virutas de cecina de Wagyu y nuestra salsa cremosa de sésamo.

ENSALADA DE PERDIZ ROJA 20,50 €

Lechuga variada, tomate cherry, frutos secos y perdiz desmenuzada con su escabeche

ENSALADA CÉSAR 19.50€

Lechuga viva, crujiente de Wagyu, pollo, tomate, queso parmesano, picatostes y salsa Cesar.

ENSALADA DE ROAST BEEF DE WAGYU 19.50 €

Espinacas, anillos de cebolla roja, champiñón, rollitos de roast beef de Wagyu y vinagreta de mostaza

ENSALADA DE TOMATES DE LA HUERTA 14.00 €

Con aceite de oliva virgen extra y vinagre de módena

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido

DE CUCHARA

CALLOS GUISADOS DE WAGYU 18,00 €

A la manera tradicional.

SOPA DE TOMATE DEL HUERTO DE LA FINCA 12,50 €

Con crujiente de caviar y huevos de perdiz roja

POCHAS CON PERDIZ 17,00 €

A la manera tradicional

ARROZ MELOSO DE HONGOS Y CARNE DE WAGYU 21,00 €

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido

DE NUESTROS WAGYUS

Cortes nobles

CHULETÓN DE WAGYU
800g aprox. 119,00 €

Con patatas caseras y pimientos

CHULETÓN DE WAGYU
1,3 kg aprox. 189,00 €

Con patatas caseras y pimientos

LOMO BAJO DE WAGYU
250g aprox. 43,00 €

Con patatas caseras y pimientos

SOLOMILLO DE WAGYU
250g aprox. 42,00 €

Con patatas caseras y pimientos .

PICANHA DE WAGYU
250g aprox. 38,00 €

Con patatas caseras y pimientos

Sugerencias del Chef

ASADO DE TIRA
DE WAGYU 42,00 €

Costillas de Wagyu, cocinado a baja temperatura durante 36h con patatas parmentier

CARRILLERA DE WAGYU
AL VINO TINTO 30,00 €

Cocinado a baja temperatura en su jugo con reducción de vino tinto con parmentier de patatas

RABO DE WAGYU
A BAJA TEMPERATURA 30,00 €

Reducción de su salsa y su guarnición.

LAGRIMA DE WAGYU 30,00 €

Corte de falda de Wagyu cocinado a baja temperatura.

WOK WAGYU 21.50€

Corte Noble de Wagyu con calabacín, arroz, zanahoria, repollo, shiitake, aceite de sésamo y salsa buldog.

ALBÓNDIGAS CASERAS
DE WAGYU 19,00 €

Con salsa de tomate y lascas de queso Idiazábal.

YAKITORI DE WAGYU 21,00 €

Brocheta de presa de Wagyu y salsa yakitori.

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido
.

HAMBURGUESAS

CLASSIC BURGER DE WAGYU 18,00 €

Lechuga viva, tomate, cebolla y queso Cheddar fundido

ITALIAN BURGER DE WAGYU 18,00 €

Tomate, rúcula y mozzarela de búfala con aceite de trufa blanca

CASERIO BURGER DE WAGYU 18,00 €

Pimiento rojo de piquillo con crema de hongos y lascas de Idiazabal

SANTA ROSALIA BURGER DE WAGYU 18,00 €

Cebolla caramelizada con queso crema

DESGUSTACIÓN MINI BURGERS DE WAGYU 19,50 €

Classic, Italian, Caserío y Santa Rosalia

Acompañamiento a elegir

PATATAS FRITAS CASERAS	5,00 €
PATATAS BRAVAS	6,50 €
PIMIENTOS VERDES	8,50 €
PIMIENTOS DE PIQUILLO	7,50 €

Finca Santa Rosalia
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido

ALGO DE MAR

BACALAO A LA VIZCAÍNA 27,50 €

Con patata panadera.

MEDALLONES DE MERLUZA A LA ROMANA 25,50 €

Con pimientos asados

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido
.

PARA TERMINAR

Postres

COULANT DE CHOCOLATE Con helado de vainilla.	7,50 €
TORRIJA Con helado de café	7,50 €
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	7,00 €
SOUFLE DE CARAMELO	7,50 €
DELICIA DE CHOCOLATE	7,50 €
CREMA TOSTADA Con helado de vainilla.	7,50 €
TARTA DE QUESO Con frutos rojos	7,50 €
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO Y NUECES	9,50 €
HELADOS	7,50 €
VALENCIANO	9,50 €

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido
.

BODEGA

Tintos ecológicos Garmendia

ROBLE 2023 — 13,00 €

Tempranillo y Garnacha. 3 meses en barrica.
Agricultura ecológica.

ENVEJECIDO — 18,00 €

Tempranillo y Garnacha. 16 meses en barrica.
Agricultura ecológica.

SELECCIÓN — 21,50 €

Tempranillo y Merlot. 24 meses en barrica.
Agricultura ecológica.

COLECCIÓN PRIVADA — 26,00 €

100% Tempranillo. 30 meses en barrica.
Agricultura ecológica.

TINTO GARMENDIA 2022
Una cepa Una botella — 27,00 €

Rosados ecológicos Garmendia

ROSADO — 12,50 €

Tempranillo y Garnacha. Agricultura ecológica.

ROSADO ESPUMOSO — 18,00 €

Tempranillo y Garnacha. Agricultura ecológica.

Blancos ecológicos Garmendia

BLANCO — 12,50 €

Verdejo y Viura. Agricultura ecológica.

BLANCO BARRICA — 18,00 €

12 meses en barrica de roble francés

.

Finca Santa Rosalía
BILBAO
RESTAURANTE

Restaurante Santa Rosalia Bilbao - C\ Diputación nº 8 Bajo. 48008 Bilbao

P.V.P. IVA incluido
.