

# ENSALADAS

DE PERDIZ ROJA	15,50€
Lechuga variada, tomate cherry, frutos secos y perdiz desmenuzada con su escabeche	
CÉSAR	15,50€
Lechuga viva de caserío, crujientes de Wagyu, perdiz, tomate, queso parmesanopicatostes y salsa César	
DE ROAST BEEF DE WAGYU	15,50€
Espinacas, anillos de cebolla roja, champiñón, rollitos de roast beef de Wagyu y vinagreta de mostaza.	
DE SANTA ROSALÍA	16,50€
Lechuga mezclum y canónigos, patata cocida, tomate concasse, huevos de perdiz escalfados, virutas de cecina de Wagyu y nuestra salsa cremosa de sésamo	
DE TOMATES DE LA HUERTA	11,00€
Con aceite de oliva virgen extra y vinagre de módena	

# PARA PICAR

CAVIAR DE WAGYU (Cecina Premium)	(50g) 18,00€	(100g) 29,00€
STEAK TARTAR DE WAGYU	25,00€	
Clásico Steak con solomillo de Wagyu		
TATAKI DE WAGYU	22,00€	
Noble corte de Wagyu macerado en salsa oriental, en costra de sésamos y salsa de soja y miel.		
CARPACCIO DE WAGYU CON LASCAS DE PARMESANO Y RÚCULA	17,50€	
MILHOJAS DE CECINA DE WAGYU Y FOIE CON REDUCCIÓN DE PX	18,00€	
HUEVOS DE PERDIZ ROJA CON PATATAS Y CECINA DE WAGYU	18,00€	
CROQUETAS DE CECINA DE WAGYU	10,00€	
CROQUETAS DE MORCILLA DE WAGYU	9,00€	
MORCILLA FRITA DE WAGYU CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO	9,00€	

# DE CUCHARA

CALLOS GUIADOS DE WAGYU	16,50€
A la manera tradicional	
SOPA DE TOMATE ARTESANAL	11,00€
Con crujiente de cecina de Wagyu y huevos de Perdiz Roja	
POCHAS CON PERDIZ Y SOFRITO	15,00€
A la manera tradicional	
ARROZ MELOSO DE HONGOS Y CARNE DE WAGYU	16,50€

# DE NUESTRA PARRILLA

## CORTES NOBLES D' "SANTA ROSALÍA WAGYU"

CHULETÓN DE WAGYU* (800g aprox. / 2 personas)	90,00€
CHULETÓN DE WAGYU* (1.3kg aprox. / 3 o 4 personas)	160,00€
LOMO DE WAGYU* (600g aprox. / 2 personas)	84,00€
SOLOMILLO DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	42,00€
SOBRECOSTILLA DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	35,00€
PICANHA DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	35,00€

\*Incluyen patatas fritas caseras y guarnición del día

## SUGERENCIAS DEL CHEF

YAKITORI DE WAGYU	18,00€
Brocheta de presa de Wagyu y salsa yakitori	
ASADO DE TIRA DE WAGYU	42,00€
Costillar de Wagyu, cocinado a baja temperatura durante 10h en su propio jugo con patatas parmentier	
CARRILLERAS DE WAGYU AL VINO TINTO (estofado tradicional)	26,00€
RABO DE BUEY WAGYU AL VINO TINTO (estofado tradicional)	26,00€
LÁGRIMAS DE WAGYU 90°	26,00€
Corte de la falda de Wagyu que destaca por su infiltración cocinado a baja temperatura durante 10h.	
WOK WAGYU	18,00€
Noble corte de Wagyu con calabacín, arroz, zanahoria, repollo, shiitake, aceite de sésamo y salsa bulldog.	
ALBONDIGAS CASERAS DE WAGYU	16,00€
Con salsa de tomate y lascas de queso Idiazábal	

## HAMBURGUESAS D' "SANTA ROSALÍA WAGYU"

CLASSIC BURGER DE WAGYU**	18,00€
Lechuga viva, tomate, cebolla y queso Cheddar fundido	
ITALIAN BURGER DE WAGYU**	18,00€
Tomate, rúcula y mozzarella de búfala con aceite de trufa blanca	
BILBAO BURGER DE WAGYU** "sin pan" gluten	18,00€
Piperrada y huevos de Perdiz con salsa vizcaína	
CASERÍO BURGER DE WAGYU**	18,00€
Pimiento rojo de piquillo con crema de hongos y lascas de Idiazábal	
DE SANTA ROSALÍA BURGER DE WAGYU **	18,00€
Cebolla caramelizada con queso crema	
MEXICAN BURGER DE WAGYU**	18,00€
Chile jalapeño, cebolla caramelizada y salsa de guacamole	
DEGUSTACION DE MINI BURGERS DE WAGYU**	19,50€
Clasic, Italian, Bilbo, Caserío y Santa Rosalía	

\*\*Incluyen patatas fritas caseras

## ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

PIMIENTOS VERDES DE GERNIKA	6,50€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	6,50€
TEMPURA DE VERDURAS	7,50€
PATATAS FRITAS CASERAS	4,50€

# DE POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,50€
SOUFLE DE CAMELO	6,50€
DELICIA DE CHOCOLATE 5 texturas de chocolate con la variedad Guanaja de Valrhona.	6,50€
ESPUMA DE CUAJADA CON MIEL DE ROMERO	6,50€
CREMA TOSTADA CON HELADO DE VAINILLA	6,50€
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	6,50€
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO Y NUECES	8,00€
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	6,50€
TARALETA DE MANZANA ASADA	6,50€
MACEDONIA	6,50€
HELADOS	6,50€
VALENCIANO	9,00€

# NUESTROS VINOS

## TINTOS GARMENDIA. Agricultura Ecológica

ROBLE (Tempranillo y Garnacha. 3 meses en bodega)	8,70€
ENVEJECIDO (Tempranillo y Garnacha. 16 meses en bodega)	12,60€
SELECCIÓN (Tempranillo y Merlot. 24 meses en bodega)	21,00€
COLECCIÓN PRIVADA (100% Tempranillo. 30 meses en bodega)	26,00€

## ROSADOS GARMENDIA. Agricultura Ecológica

ROSADO (Tempranillo y Garnacha)	12,00€
---------------------------------	--------

## BLANCOS GARMENDIA. Agricultura Ecológica

BLANCO (Verdejo y Viura)	12,00€
BLANCO GRAN SELECCIÓN (100% Verdejo. Ferm. en bodega)	18,00€

IVA incluido