



animalwelfare.com

# finca Santa Rosalía

de nuestra finca a tu paladar



En Finca Santa Rosalía criamos con cuidado 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.



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](http://WWW.FINCASANTAROSALIA.COM)

finca Santa Rosalía  
**VIZMALO**  
RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)

## 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 , mostaza y wasabi

TATAKI DE WAGYU   
25,00 €

25,00 €



Noble corte de Wagyu macerado y ahumado, ponzu casero, soja y miel

CARPACCIO DE WAGYU.   
20,00 €

20,00 €



Rúcula y Parmigiano aliño cítrico y piñones

CROQUETAS DE CECINA   
DE WAGYU

2,00 €/ud




Mínimo 4 unidades

MORCILLA FRITA   
DE WAGYU

1,50 €/ud

Mínimo 4 unidades

CALLOS GUISADOS   
DE WAGYU

18,00€

1/2 RACION

10,00 €



Elaborados a la manera tradicional .

ARROZ MELOSO DE   
WAGYU

21,00 €



Con boletus y parmesano

MORRO CANTONESA   
16,00 €

16,00 €



LENGUA DE WAGYU   
REBOZADA

16,50 €



Con pimientos asados de la casa

DUMPLING DE RABO   
DE WAGYU

7,00 €



A baja temperatura con parmentier e Idiazabal

HUEVOS ROTOS DE PÉRDIZ   
ROJA

19,00 €



Con boletus, caviar y patatas fritas

finca santa Rosalía

VIZMALO

RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)




Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1,80 € IVA incluido. P.V.P. IVA incluido





## DE TEMPORADA

### Verduras de nuestro huerto

ENSALADA SANTA ROSALÍA  20,50 €

    
Lechuga, tomate, espárragos, aceitunas, bonito, remolacha, cebolla, huevo, zanahoria, patata y salsa de sésamo (salsa de sésamo servida por separado).

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS  21,00 €

   
Bonito en escabeche y cebolla fresca .

SOPA DE TOMATE  11.00€

Huevos de perdiz y virutas de cecina.

ESPÁRRAGOS EN BLANCO Y NEGRO  24.00€



WOK DE VERDURAS  21.50 €



Con tiras de solomillo de wagyu , soja y sésamo.

TEMPURA DE VERDURAS DE LA FINCA  23.00 €



Con mahonesa de kimchi.

GUISANTE LAGRIMA sobre crema de sus vainas  29,00 €



Y huevo a baja temperatura.

finca Santa Rosalía  
VIZMALO  
RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)

Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1,80 € IVA incluido. P.V.P. IVA incluido



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHIBOTES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CARCARRA



APPO



MOYAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZÚFRO Y SULFITOS



ALMENDRAS



MOLUSCOS

## DE TEMPORADA

### Elaboraciones de perdiz

ENSALADA DE PERDIZ   
ROJA 23,00 €



Verduras encurtidas y hojas frescas de nuestra huerta.  
(Ave de caza , puede contener algún perdigón)

PASTEL DE PERDIZ   
ESCABECHADA 15,50 €



GYOZA DE PERDIZ  7,00 €



Salsa cazadora 1 unidad.  
(Ave de caza , puede contener algún perdigón)

COCIDO DE GARBANZOS 14,00 €

Con perdiz roja de nuestra finca

### Algo del mar

BACALAO A LA VIZCAINA 27,50 €



Mil hojas de patatas.

CHIPIRONES A LA  
PLANCHA 20,00 €



Cebolla caramelizada y padrones.-

*finca Santa Rosalía*  
**VIZMALO**  
RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)

Suplemento 2ª unidad de pan  
y sucesivas: 1,80 € IVA incluido.  
P.V.P. IVA incluido



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APRO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DICODIO DE AZUFRE  
Y SULFATOS



ALMENDRAS




MOLUSCOS


## DE NUESTROS WAGYUS

### Cortes nobles a la parrilla


CHULETÓN DE WAGYU  800g aprox. 128,00 €

A la brasa con su guarnición   
RESERVADO CON ANTELACIÓN \*\*

CHULETÓN DE WAGYU  1,3 kg aprox. 206,00 €

A la brasa con su guarnición   
RESERVADO CON ANTELACIÓN \*\*

CHULETÓN DE WAGYU  1,6 kg aprox. 249,00 €

A la brasa con su guarnición   
RESERVADO CON ANTELACIÓN \*\*







LOMO BAJO DE WAGYU  500g aprox. 90,00 €

A la brasa con patata asada y pimientos asados





SOLOMILLO DE WAGYU  250g aprox. 42,00 €

Con su guarnición. 

HAMBURGUESA DE WAGYU  COMPLETA "SANTA ROSALÍA" 22,00 €


       
Cebolla caramelizada , queso cheddar y huevo.

YAKINIKU DE FALDA DE WAGYU A LA BRASA  28,00 €

   
Verduras y salsa oriental  

### Elaboraciones a baja temperatura


ASADO DE TIRA DE WAGYU  42,00 €

  
Costillar de Wagyu, cocinado a baja temperatura durante 36h con puré de boniato y salsa de setas




CARRILLERA DE WAGYU  26,00 €

   
Con salsa de café y verduritas de nuestro huerto.



RABO DE WAGYU A BAJA TEMPERATURA  30,00 €

  
Reducción de su salsa y su guarnición.

LAGRIMA DE WAGYU  30,00 €

    
Salsa de mostaza casera.

OSOBUCCO DE WAGYU  28,00 €

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

PLUMA DE WAGYU  30,00 €

       
Salsa barbacoa, apionabo y romesco.

*finca Santa Rosalía*  
**VIZMALO**  
RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)





Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1,80 € IVA incluido. P.V.P. IVA incluido






## PARA TERMINAR

### Postres





COULANT DE CHOCOLATE 7,00 €

    
Con helado de vainilla. 

ABEJAS Y OVEJAS 8,00 €

   
Helado de queso de cabra y espuma de leche cruda de oveja. 

TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA 7,00 €

    
Sobre base de chocolate blanco. 

SORBETE VARIADO 6,00 €

    
Con su guarnición.

CHOCOPASIÓN 2024 7,00 €








   
Sopa fresca de chocolate blanco y yogurt con helado de fruta de la pasión artesano.





TABLA DE QUESOS 10,00 €

   
Idiazabal, Manchego, Gamoneu, Pata de mulo.

TARTA DE QUESO CON ACEROLAS 7,00 €

    
Con helado de fresa.

MILHOJAS CARAMELIZADO DE CREMA Y NATA 7,00 €

     
Con helado de vainilla

### Cafés

SOLO 1,90 €

CORTADO 1,90 €

CON LECHE 2,20 €

CAFÉ BOMBÓN 2,50 €

CARAJILLO 4,00 €

CON BAILEYS 4,00 €

TÉS VARIADOS 2,40 €

finca santa Rosalía  
VIZMALO

RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)

Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1,80 € IVA incluido. P.V.P. IVA incluido



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUTES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APRO



MOZZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZÚCAR Y SULFITOS



ALMENDRAS




MOLUSCOS

## BODEGA


### Tintos ecológicos Garmendia




ROBLE 2023  11,00 €

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

ENVEJECIDO  16,00 €

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

COLECCIÓN PRIVADA  24,00 €

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

TINTO GARMENDIA 2022   25,00 €  
Una cepa Una botella



### Blancos ecológicos Garmendia

BLANCO  10,50 €


 Verdejo y Viura. Agricultura ecológica.

BLANCO BARRICA  16,00 €

 12 meses en barrica de roble francés

### Cava / Champagne

PEÑALBA LÓPEZ 22,00 €

 Cava de Finca Torremilanos.

BOLLINGER 93,00 €

 Champagne.

### Rosados ecológicos Garmendia



ROSADO  10,50 €

 Tempranillo y Garnacha. Agricultura ecológica.

ROSADO ESPUMOSO  16,00 €

 Tempranillo y Garnacha. Agricultura ecológica.

*finca santa Rosalía*  
**VIZMALO**

RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)

Suplemento 2ª unidad de pan  
y sucesivas: 1,80 € IVA incluido.  
P.V.P. IVA incluido



CONTIENE GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CARAMELES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APRO

MOSTAZA

GRANOS DE SESAMO

DIÓXIDO DE AZÚCAR Y SULFITOS

ALMENDRAS

MOLUSCOS

## CERVEZAS Y REFRESCOS

CAÑA	3,00 €
------	--------

0.0 ESTRELLA GALICIA 1/3	3,30 €
-----------------------------	--------

ESTRELLA GALICIA 1/3	3,30 €
-------------------------	--------

RADLER	3,30 €
--------	--------

ESTRELLA GALICIA 1906	3,90 €
--------------------------	--------

REFRESCOS	3,00 €
-----------	--------

AGUA MINERAL 500ml	2,00 €
-----------------------	--------

AGUA CON GAS Magma 500ml	4,00 €
-----------------------------	--------

*finca Santa Rosalía*  
**VIZMALO**  
RESTAURANTE

Finca Santa Rosalía • Restaurante 2 tenedores - Asador • 09117 Vizmallo (Burgos)

Suplemento 2ª unidad de pan  
y sucesivas: 1,80 € IVA incluido.  
P.V.P. IVA incluido



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CARAMELES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APRO



MOZZA



GRANOS  
DE SESAMO



DICODIGO DE AZÚCAR  
Y SALTOS



ALMENDRAS



MOLUSCOS