



finca Santa Rosalia

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



PARA PICAR

CAVIAR DE WAGYU
50g aprox. 19,00 €

Cecina premium.

CAVIAR DE WAGYU
100g aprox. 29,00 €

Cecina premium.

STEAK TARTAR
DE WAGYU 25,00 €

Steak con solomillo de Wagyu, mostaza y wasabi

TATAKI DE WAGYU 25,00 €

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

CARPACCIO DE WAGYU 19,00 €

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 GUIADOS
DE WAGYU 16,50€

1/2 RACION 9.00 €

Elaborados a la manera tradicional.

ARROZ MELOSO DE
WAGYU 19,00 €

Con boletus y pamesano

MORRO CANTONESA 16,00 €

LENGUA DE WAGYU
REBOZADA 16,50 €

Con pimientos asados de la casa

DUMPLING DE RABO
DE WAGYU 6,00 €

A baja temperatura con parmentier e Idiazabal

REVUELTO DE BOLETUS,
CAVIAR Y PATATAS 19,00 €

Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1.80 € IVA incluido.

P.V.P. IVA incluido.

Listado de alérgenos en la última página.

Finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE

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

DE TEMPORADA

Verduras de nuestro huerto

ENSALADA SANTA ROSALÍA 18,50 €

Lechuga, tomate, espárragos, aceitunas, bonito, remolacha, cebolla, huevo, zanahoria, patata y salsa de sésamo.

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 21,00 €

Bonito en escabeche y cebolla fresca .

SOPA DE TOMATE 11.00€

Con tosta de caviar y huevo.

WOK DE VERDURAS 19.50€

Con tiras de solomillo de wagyu , soja y sésamo.

TEMPURA DE VERDURAS DE LA FINCA 20.00€

Con mahonesa de kimchi.

GUISANTE LAGRIMA sobre crema de sus vainas 23,00 €

Y huevo a baja temperatura.

Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1.80 € IVA incluido.

P.V.P. IVA incluido.

Listado de alérgenos en la última página.

finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE

DE TEMPORADA

Elaboraciones de perdiz

ENSALADA DE PERDIZ
ROJA 20,00 €

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

PASTEL DE PERDIZ
ESCABECHADA 15,50 €

GYOZA DE PERDIZ 6,00 €

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

COCIDO DE GARBANZOS 9,00 €

Con perdiz roja (INDIVIDUAL)

Algo del mar

BACALAO A LA VIZCAINA 27,50 €

Mil hojas de patatas.

CHIPIRONES A LA
PLANCHA 20,00 €

Cebolla caramelizada y padrones.

Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1.80 € IVA incluido.

P.V.P. IVA incluido.

Listado de alérgenos en la última página.

Finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE

DE NUESTROS WAGYUS

Cortes nobles a la parrilla

CHULETÓN DE WAGYU
800g aprox. 122,00 €

A la brasa con su guarnición n.

RESERVADO CON ANTELACIÓN **

CHULETÓN DE WAGYU
1.3kg aprox. 199,50 €

A la brasa con su guarnición .

RESERVADO CON ANTELACION **

LOMO BAJO DE WAGYU
200g aprox. 38,00 €

A la brasa con patata asada y pimientos asados

SOLOMILLO DE WAGYU
250g aprox. 40,00 €

Con su guarnición.

HAMBURGUESA DE WAGYU
COMPLETA 20,00 €

Cebolla caramelizada , queso cheddar y huevo.

YAKINIKU DE FALDA DE
WAGYU A LA BRASA 24,00 €

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 25,00 €

Con salsa de café y verduritas de nuestro huerto.

RABO DE WAGYU
A BAJA TEMPERATURA 25,00 €

Reducción de su salsa y su guarnición .

LAGRIMA DE WAGYU 24,00 €

Salsa de mostaza casera.

OSOBUCCO DE WAGYU 22.00€

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

PLUMA DE WAGYU 25.00€

Salsa barbacoa, apionabo y romesco.

Suplemento 2ª unidad de pan y sucesivas: 1.80 € IVA incluido.

P.V.P. IVA incluido.

Listado de alérgenos en la última página.

finca Santa Rosalia
VIZMALO
RESTAURANTE

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

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 €

Consultar al camarero.

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.

TARTAR DE MANGO Y
COCO 8,00 €

TARTELETA DE
MANZANA 7,00 €

Con helado de yogur .

P.V.P. IVA incluido.

Listado de alérgenos en la última página.

Cafés

SOLO 1.90 €

CORTADO 1,90 €

CON LECHE 2.20 €

CARAJILLO 4.00 €

ESCOCÉS 9,50 €

IRLANDÉS 9,50 €

CON BAILEYS 4.00 €

TÉS VARIADOS 2.40 €

finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE

BODEGA

Tintos ecológicos Garmendia

ROBLE 8,50 €

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

ENVEJECIDO 12,00 €

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

SELECCIÓN 19,50 €

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

COLECCIÓN PRIVADA 24,00 €

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

TINTO GARMENDIA 2022
Una cepa Una botella 24,00 €



Rosados ecológicos Garmendia

ROSADO 8,50 €

Tempranillo y Garnacha. Agricultura ecológica.

ROSADO ESPUMOSO 16,00 €

Tempranillo y Garnacha. Agricultura ecológica.



Blancos ecológicos Garmendia

BLANCO 10,50 €

Verdejo y Viura. Agricultura ecológica.

BLANCO BARRICA 16,00 €

12 meses en barrica de roble francés

Cava / Champagne

PEÑALVA LÓPEZ 20,00 €

Cava de Finca Torremilanos.

BOLLINGER 84,00 €

Champagne.

P.V.P. IVA incluido

Finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE

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

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 €

P.V.P. IVA incluido.

finca Santa Rosalia
VIZMALO
RESTAURANTE

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