



Menú Degustación DIAS 25 Y 26 DE DICIEMBRE Y 1 Y 2 DE ENERO Navidad

APERITIVO

CONSOMÉ DE PERDIZ
con su yema de huevo de perdiz

CAVIAR DE WAGYU
(100 gr. 1x 4 personas)

ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE con
verduras encurtidas

DUMPLING CRUJIENTE DE CENTOLLO
con salsa americana y chili dulce

RODABALLO EN BILBAINA LIGERA
milhojas de patata y crucíferas

SORBETE DE MANZANA
al cava de la ribera del duero

LOMO BAJO A LA BRASA
con verduras de la finca y patatas arrugadas

MILHOJAS CARAMELIZADO DE CREMA
y nata con helado de vainilla

BODEGA Y AGUA

VINO ECOLÓGICO GARMENDIA
COLECCIÓN PRIVADA

AGUA MICRO FILTRADA

CAFÉ

COPA CAVA PEÑALBA LOPEZ

P.V.P: 95 € IVA incluido / por persona

**Toda la mesa deberá ir al mismo menú
Reservar con 5 días de antelación**

*finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE*

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