

MENÚ SANTA ROSALÍA

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Caviar de Wagyu.
Croquetas de cecina de Wagyu.
Parrillada de verduras

OSSOBUCO DE WAGYU

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

POSTRE DEL DIA

BODEGA

Tinto Garmendia Envejecido. 16 meses barrica.
Agua microfiltrada.
Café.

49,00 €
por persona.

P.V.P. IVA incluido.

Válido para miércoles, jueves y viernes no festivos
Necesario reservarlo con antelación

finca Santa Rosalía
VIZMALO
RESTAURANTE