



MENÚ CORTES NOBLES

APERITIVO DE BIENVENIDA

PARA PICAR

MILHOJAS DE CAVIAR DE WAGYU CON FOIE
CARPACCIO DE WAGYU
Con lascas de queso curado y rúcula fresca

ENTRANTES

STEAK TARTAR DE WAGYU
Clásico steak con solomillo de Wagyu
CAVIAR DE WAGYU (CECINA)
TIMBAL DE VERDURAS DE NUESTRO HUERTO Y TIRAS SALTEADAS DE WAGYU
ASADO DE TIRA DE WAGYU
*Costillar de Wagyu cocinado a baja temperatura
en su propio jugo durante 30h. con patatas parmentier*

PLATO PRINCIPAL

DEGUSTACIÓN DE CORTES NOBLES DE WAGYU:
SOLOMILLO, SOBRECOSTILLA Y LOMO BAJO
Acompañados y aderezados con productos de nuestro huerto casero

POSTRE A ELEGIR

TARTA SANTA ROSALÍA CON HELADO ARTESANO |
FLAN CASERO DE HUEVOS DE PERDIZ | ESPUMA DE CUAJADA |
COULANT DE CHOCOLATE | FRUTA DE TEMPORADA
Todos ellos acompañados de vino dulce Blanco

BODEGA, AGUA Y CAFÉ

VINO ECOLÓGICO GARMENDIA TINTO SELECCIÓN (RESERVA)
Envejecido 24 meses en barrica
AGUA MICRO FILTRADA

62€ POR PERSONA. IVA INCL.

www.fincasantarosalia.com

T: (+34) 947 56 19 76 · M: (+34) 616 914 346 · reservas@fincasantarosalia.com
Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS