



# MENÚ CORTES NOBLES

APERITIVO DE BIENVENIDA

---

## DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

TOSTA DE CAVIAR DE WAGYU (CECINA) EN PAN CRISTAL

CARPACCIO DE WAGYU

*Con lascas de queso curado y rúcula fresca*

STEAK TARTAR DE WAGYU

CREMA DE CALABAZA DE LA HUERTA

*Con toque de chocolate blanco y nata*

ARROZ MELOSO DE WAGYU CON EMULSIÓN DE YUZU

ASADO DE TIRA DE WAGYU A BAJA TEMPERATURA

*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

*Acompañado y aderezado con productos de nuestro huerto ecológico*

---

## POSTRE A ELEGIR

TORRIJA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO |

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE | ESPUMA DE CUAJADA |

COULANT DE CHOCOLATE | FRUTA DE TEMPORADA

*Todos ellos acompañados de vino dulce Blanco*

---

62€ POR PERSONA. IVA INCL.

(BODEGA Y CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO)

[www.fincasantarosalia.com](http://www.fincasantarosalia.com)

T: (+34) 947 56 19 76 · M: (+34) 616 914 346 · reservas@fincasantarosalia.com

Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS