



# MENÚ DE NAVIDAD 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

## PARA PICAR

TOSTA DE CAVIAR DE WAGYU (CECINA)

*Con pan de cristal y tomate de nuestro huerto ecológico*

CARPACCIO DE COCKTAIL DE WAGYU

## ENTRANTES

PIMIENTO DE PIQUILLO CON RABO DE WAGYU

ENSALADA DE LA HUERTA CON BACALAO REPOSADO,

*Pimiento caramelizado y huevos de perdiz*

ARROZ DE PERDIZ

SORBETE DE MANZANA

## PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE WAGYU A LA PARRILLA

*Acompañado y aderezado con hongos*

## POSTRE A ELEGIR

TORRIJA | TARTA DE QUESO | COULANT DE CHOCOLATE

*Todos ellos acompañados de vino dulce Blanco 2016*

## BODEGA, AGUA Y CAFÉ

VINO ECOLÓGICO GARMENDIA TINTO ENVEJECIDO 2009

*Envejecido 16 meses en barrica*

AGUA MICRO FILTRADA

52€ POR PERSONA. IVA INCL.

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

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

Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS

