



## MENÚ DE NAVIDAD 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

### PARA PICAR

TOSTA DE CAVIAR DE WAGYU (CECINA)

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

CARPACCIO DE WAGYU

*Con parmesano, rúcula y AOVE*

### ENTRANTES

WOK DE WAGYU

*Carne de wagyu con calabacín, zanahoria, berza y cebolla roja*

RAVIOLI DE RABO DE WAGYU

ENSALADA DE PERDIZ

*Lechugas variadas, tomate cherry, frutos secos, perdiz roja escabechada, patata asada y naranja*

SORBETE DE MANDARINA

### PLATOS PRINCIPALES

BACALAO CON HONGOS

*Y crujiente de arroz negro*

TACO DE CHULETÓN DE WAGYU A LA PARRILLA

*Acompañado y aderezado con productos de nuestro huerto ecológico*

### 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 SELECCIÓN 2009 (24 MESES)

AGUA MICRO FILTRADA

62€ 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

Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS

