



MENÚ PALEOLÍTICO

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

TACO DE LENGUA BERNESA
REVUELTO DE HUEVOS DE PERDIZ CON SETAS Y HONGOS
RAVIOLI DE RABO DE WAGYU
CALLOS DE WAGYU CON GARBANZOS

PLATO PRINCIPAL

PRESA DE WAGYU A LA PARRILLA
Acompañado y aderezado con productos de nuestro huerto ecológico

POSTRE A ELEGIR

TORRIJA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO | PIÑA COLADA |
MOUSSE DE ARROZ CON LECHE | ESPUMA DE CUAJADA |
COULANT DE CHOCOLATE | FRUTA DE TEMPORADA
Todos ellos acompañados de vino dulce Blanco

BODEGA, AGUA Y CAFÉ

VINO ECOLÓGICO GARMENDIA ENVEJECIDO (CRIANZA)
Envejecido 16 meses en barrica
AGUA MICRO FILTRADA

45€ POR PERSONA. IVA INCL.
(MENÚ MES DE ENERO)

www.fincasantarosalia.com

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

