



MENÚ SANTA ROSALÍA

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

CREMA DE HONGOS

Con huevo a baja temperatura, cecina y picatostes

GYOZAS DE PERDIZ CON NARANJA AGRIDULCE

LÁGRIMA DE WAGYU

Cocinado a baja temperatura durante 10h.

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA

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 |

MOUSE 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 Rosalía, s/n · Vizmallo · BURGOS

