



MENÚ SANTA ROSALÍA

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

ALCACHOFAS DE NUESTRO HUERTO

Con migas y crema de queso

GYOZAS DE PERDIZ CON NARANJA AGRIDULCE

CARRILLERA GLASEADA DE WAGYU

Con base de puré de hinojo. Cocinada a baja temperatura durante 10h.

ENSALADA SANTA ROSALÍA

Mezclum de lechuga, patata cocida, tomate, huevos de perdiz, virutas de cecina de Wagyu, piñones y mahonesa de naranja

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE WAGYU A LA PLANCHA

Acompañado y aderezado con productos de nuestro huerto ecológico

POSTRE A ELEGIR

TORRIJA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO | PIÑA COLADA |
FRESAS CON HELADO DE MASCARPONE | 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 MARZO)

www.fincasantarosalia.com

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

Finca Santa Rosalía, s/n · Vizmallo · BURGOS

