



MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVO DE BIENVENIDA

PARA PICAR

MORCILLA DE WAGYU
CROQUETAS DE CAVIAR DE WAGYU
HUEVOS DE PERDIZ ROJA CON CECINA DE WAGYU Y PATATAS

ENTRANTE

ARROZ MELOSO CON CARNE DE WAGYU

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LÁGRIMA DE WAGYU |

Cocinada a baja temperatura durante 10h.

HAMBURGUESA DE WAGYU

Acompañados y aderezados con productos de nuestro huerto casero

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 TINTO ROBLE 2015

Envejecido 3 meses en barrica

AGUA MICRO FILTRADA

25€ POR PERSONA. IVA INCL.

MIÉRCOLES Y JUEVES (NO FESTIVOS)

(MENÚ MES DE MARZO)

www.fincasantarosalia.com

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

Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS