



MENÚ CORTES NOBLES

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

TOSTA DE CAVIAR DE WAGYU (CECINA) EN PAN CRISTAL CON TOMATE
CARPACCIO DE WAGYU

Con lascas de queso curado y rúcula fresca

STEAK TARTAR DE WAGYU

ENSALADA DE PERDIZ ROJA

Lechuga variada, tomate, frutos secos y perdiz en escabeche

ARROZ MELOSO DE WAGYU CON EMULSIÓN DE YUZU Y TACOS DE LOMO

RAVIOLI DE RABO DE WAGYU

PLATO PRINCIPAL

DEGUSTACIÓN DE CORTES NOBLES DE WAGYU:
SOLOMILLO Y LOMO BAJO

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 TINTO SELECCIÓN 2009

Envejecido 24 meses en barrica

AGUA MICRO FILTRADA

65€ POR PERSONA. IVA INCL.
(MENÚ MES DE ABRIL)

www.fincasantarosalia.com

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

Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS

