



# MENÚ SANTA ROSALÍA

APERITIVO DE BIENVENIDA

---

## DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES DE NUESTRO HUERTO

*Cocidos y acompañados de mahonesa*

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 ABRIL)

---

[www.fincasantarosalia.com](http://www.fincasantarosalia.com)

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

Finca Santa Rosalía, s/n · Vizmallo · BURGOS

