



MENÚ CORTES NOBLES

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

TOSTA DE CAVIAR DE WAGYU (CECINA) EN PAN CRISTAL CON TOMATE
ROAST BEEF DE WAGYU (SOBRECOSTILLA) AHUMADO
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 MAYO)

www.fincasantarosalia.com

T: (+34) 947 56 19 76 · M: (+34) 616 914 346 · reservas@fincasantarosalia.com
Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS

