



MENÚ PALEOLÍTICO

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

ESPARRAGOS BLANCOS DE NUESTRO HUERTO

Con salsa holandesa y setas

CARRILLERA GLASEADA DE WAGYU

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

RAVIOLI DE CALABAZA Y MORCILLA DE WAGYU

CALLOS DE WAGYU

Guisados a la manera tradicional

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 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

