



# MENÚ PALEOLÍTICO

APERITIVO DE BIENVENIDA

---

## DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA DE NUESTRO HUERTO ECOLÓGICO  
*Espárragos verdes, alcachofas, guisantes y pencas de acelga*

UDENIKU DE WAGYU CON SALSA PONZU Y MOSTAZA  
*Cocinado a baja temperatura durante 10h.*

RAVIOLI DE RABO 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 JUNIO)

---

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

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

