



# MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVO DE BIENVENIDA

## PARA PICAR

MORCILLA DE BURGOS DE WAGYU  
CROQUETAS DE CAVIAR (CECINA) DE WAGYU  
HUEVOS DE PERDIZ ROJA CON CECINA DE WAGYU Y PATATAS

## ENTRANTE

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

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

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

HAMBURGUESA DE WAGYU  
*Acompañados y aderezados 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 ROBLE 2015  
*Envejecido 3 meses en barrica*  
AGUA MICRO FILTRADA

25€ POR PERSONA. IVA INCL.

**MIÉRCOLES Y JUEVES (NO FESTIVOS)**

(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