



MENÚ PALEOLÍTICO

APERITIVO DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

SALMOREJO DE LA HUERTA

LÁGRIMA DE WAGYU

Cocinada al horno a baja temperatura durante 10h.

CANUTILLO DE 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 |

TARTA DE QUESO | 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 SEPTIEMBRE)

www.fincasantarosalia.com

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

Finca Santa Rosalia, s/n · Vizmallo · BURGOS

