



MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVO DE BIENVENIDA

PARA PICAR

MORCILLA DE WAGYU
CROQUETAS DE CAVIAR DE WAGYU
ENSALADA DE TOMATE CORAZÓN DE BUEY
de nuestro huerto ecológico

ENTRANTE

ARROZ MELOSO AL JEREZ CON WAGYU Y MAHONESA DE YUZU

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LÁGRIMA DE WAGYU
Cocinada al horno a baja temperatura durante 10h.
O
HAMBURGUESA DE WAGYU
Acompañados y aderezados con productos de nuestro huerto casero

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 TINTO ROBLE 2015
Envejecido 3 meses en barrica
AGUA MICRO FILTRADA

25€ POR PERSONA. IVA INCL.

MIÉRCOLES Y JUEVES (NO FESTIVOS)

(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