

# MENÚ CORTES NOBLES

APERITIVO DE BIENVENIDA

## DEGUSTACION DE ENTRANTES

NUESTRA HUERTA DE INVIERNO

(Crema de puerro, calabaza asada y Boletus Edulis)

STEAK TARTAR

ENSALADA DE ESCABECHADOS

FALSO RISSOTO DE WAGYU

LINGOTE DE RABO DE WAGYU

\*\*\*\*\*

## PLATO PRINCIPAL

DEGUSTACION DE CORTES NOBLES DE WAGYU

SOLOMILLO Y LOMO BAJO

Acompañado y aderezado con productos de nuestro  
huerto ecológico

\*\*\*\*\*

## POSTRE A ELEGIR

TORRIJA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO

GOXUA (Chantilly con bizcocho y crema tostada)

CARPACCIO DE QUESO CON ESPUMA DE MEMBRILLO

ESPUMA DE CUAJADA

COULANT DE CHOCOLATE

BODEGA, AGUA Y CAFÉ

VINO ECOLOGICO GARMENDIA TINTO SELECCIÓN ( RESERVA)

Envejecido 24 meses en barrica

AGUA MICRO FILTRADA

65 € POR PERSONA IVA INCL.

(MENU MES FEBRERO)

*Santa Rosalia*

*Un lugar único para disfrutar*