

# MENÚ CORTES NOBLES

APERITIVO DE BIENVENIDA

## DEGUSTACION DE ENTRANTES

DE NUESTRO HUERTO

(Puerros con penca braseados con salsa romescu  
y emulsión de espinacas)

CREMA DE HONGOS CON HUEVO DE PERDIZ  
Y CRUJIENTE DE CAVIAR

ENSALADA DE ESCABECHADOS

STEAK TARTAR

RAVIOLI 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

MILHOJAS DE CREMA CON SALSA DE CARAMELO

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 MARZO)

*Santa Rosalia*

*Un lugar único para disfrutar*