

# MENÚ PALEOLÍTICO

APERITIVO DE BIENVENIDA

## DEGUSTACION DE ENTRANTES

DE NUESTRO HUERTO

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

CARPACCIO DE LENGUA CON ENCURTIDOS

PIMIENTO RELLENO DE RAGUT DE WAGYU

CALLOS DE WAGYU

\*\*\*\*\*

## PLATO PRINCIPAL

OVILLO DE WAGYU

EN SALSA DE VINO TINTO DE GARMENDIA

Con calabaza asada

\*\*\*\*\*

## 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 ENVEJECIDO (CRIANZA)

Envejecido 16 meses en barrica

AGUA MICRO FILTRADA

45 € POR PERSONA IVA INCL.

(MENU MES MARZO)

*Santa Rosalia*

*Un lugar único para disfrutar*