

PARA PICAR

CAVIAR DE WAGYU (Cecina Premium)	(50g) 18,00€	(100 g)	26,00€
STEAK TARTAR DE WAGYU			23,00€
Clásico Steak con solomillo de Wagyu			
TATAKI DE WAGYU			20,00€
Noble corte de Wagyu macerado y ahumado			
CARPACCIO DE WAGYU CON LASCAS DE PARMESANO Y RÚCULA			16,00€
HUEVOS DE PERDIZ ROJA CON PATATAS Y CECINA DE WAGYU			16,00€
CROQUETAS DE CECINA DE WAGYU (6u)			9,00€
CROQUETAS DE MORCILLA DE WAGYU (6u)			8,00€
MORCILLA FRITA DE WAGYU CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO (5u)			8,00€
REVUELTO DE AJETES TIERNOS			12,00€
CALLOS GUISADOS DE WAGYU a la manera tradicional			15,00€

DE NUESTRO HUERTO

ENSALADA DE PERDIZ ROJA			14,00€
Lechuga variada, tomate cherry, frutos secos y perdiz desmenuzada con su escabeche			
ENSALADA SANTA ROSALÍA			15,00€
Lechuga mezclum y canónigos, patata cocida, tomate concasse, huevos de perdiz, virutas de cecina de wagyu y nuestra salsa cremosa de sésamo			
PUERROS DE NUESTRA HUERTA CON VINAGRETA			11,00€
ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS, CANÓNIGOS, FRESAS, GRANADA Y QUESO DE CABRA			15,00€
Con AOVE, vinagre de Módena y piñones tostados			

DE CUCHARA

CONSUMÉ DE PERDIZ			5.50€
POCHAS CON PERDIZ A la manera tradicional			13,00€
CREMA DE CALABAZA CON NARANJA			6.50€

DE NUESTRA PARRILLA

CORTES NOBLES DE "SANTA ROSALÍA WAGYU"			
CHULETÓN DE WAGYU* (800g aprox.)			79,00€
CHULETÓN DE WAGYU* (1.3kg aprox.)			139,00€
LOMO BAJO DE WAGYU* (225g aprox.)			31,00€
SOLOMILLO DE WAGYU* (200g aprox.)			30,00€

*Incluyen patatas fritas caseras y guarnición del día

P.V.P. IVA incluido / Listado de alérgenos en la última hoja



SUGERENCIAS DEL CHEF

ASADO DE TIRA DE WAGYU	28,00€
<i>Costillar de wagyu, cocinado a baja temperatura durante 36h en su propio jugo con patatas parmentier</i>	
CARRILLERAS DE WAGYU AL VINO TINTO	21,00€
OVILLO BUEY WAGYU CON SALSA DE PIQUILLOS	21,00€
HAMBURGUESA DE WAGYU con su guarnición	16,50€
BACALAO AL PIL PIL	22,00€
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS	18,00€

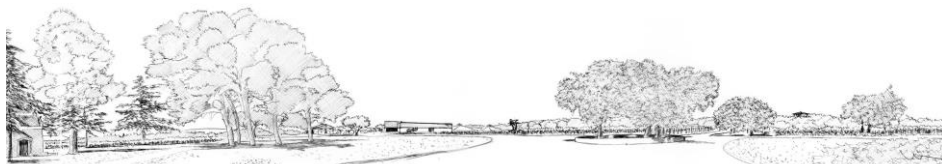
DE POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
ESPUMA DE CUAJADA CON MIEL DE ROMERO Y PICADA DE ALMENDRA	6,00€
TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	5,00€
INFUSION DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO IDIAZABAL	7,00€

CAFÉS

SOLO	1,40€
CORTADO	1,40€
CON LECHE	1,50€
BOMBÓN	1,80€
CARAJILLO	4,00€
ESCOCÉS	8,50€
IRLANDÉS	8,50€
TES VARIADOS	1,90€

P.V.P. IVA incluido / Listado de alérgenos en la última hoja



NUESTROS VINOS

TINTOS GARMENDIA. Agricultura Ecológica

ROBLE (Tempranillo y Garnacha. 3 meses en barrica)	7,00€
ENVEJECIDO (Tempranillo y Garnacha. 16 meses en barrica)	9,50€
SELECCIÓN (Tempranillo y Merlot. 24 meses en barrica)	16,00€
SELECCIÓN "Magnum" (Tempranillo y Merlot. 24 meses en barrica)	32,00€
COLECCIÓN PRIVADA (100% Tempranillo. 30 meses en barrica)	21,00€

ROSADOS GARMENDIA. Agricultura Ecológica

ROSADO (Tempranillo y Garnacha)	6,50€
---------------------------------	-------

BLANCOS GARMENDIA. Agricultura Ecológica

BLANCO (Verdejo y Viura)	6,50€
BLANCO GRAN SELECCIÓN (100% Verdejo. Ferm. en barrica)	12,00€
BLANCO DULCE	6,50€

CAVA / CHAMPAGNES

CAVA CASTILLO PEÑALBA (D.O. RIBERA DEL DUERO)	12,00 €
BOLLINGER (CHAMPÁN)	59,00 €

CERVEZAS Y REFRESCOS

CAÑA	2,20€
SIN ALCOHOL	2,20€
RADLER	2,80€
ESTRELLA GALICIA 1906	3,00€
ESTRELLA GALICIA BLACK COUPAGE	3,00€
REFRESCOS	2,50€
AGUA MINERAL CABREIRODA 500 ml	1,50€
AGUA CON GAS MAGMA 500 ml	2,80€

P.V.P. IVA incluido / Listado de alérgenos en la última hoja

