

MENÚ 100% WAGYU

CRUDOS Y SEMICRUDOS

Caviar de Wagyu.
Steak tartar de Wagyu, con encurtidos mostaza y wasabi.
Tataki marinado, ponzu casero, soja y miel.
Entraña marinada en citronela y tartar de mango.

CALENTANDO MOTORES

Dumpling de rabo en su jugo con crema de Idiazabal.

CASQUERÍA DE WAGYU

Lengua de Wagyu con queso y escaramuj.
Morro con chimichurri y aroma de leña.
Molleja de Wagyu con salsa de oporto y apionabo.
Callos de Wagyu a nuestro estilo.

BAJA TEMPERATURA

Presa de Wagyu, berenjena ahumada y barbacoa de la finca.

CORTE NOBLE

Lomo bajo a la brasa con verduras y salsa yakinicu.

ALGO DULCE

Torrija con helado de vainilla.
Abejas y ovejas.

BODEGA

Blanco Garmendia Verdejo.
Tinto Garmendia Envejecido. 16 meses barrica.
Tinto Garmendia Selección. 24 meses barrica.
Agua microfiltrada.
Café.

90,00 €

P.V.P. IVA incluido.

Con reserva previa.

(Válido para miércoles, jueves y viernes no festivos).

finca Santa Rosalía

VIZMALO
RESTAURANTE