

SALADES

| | |
|---|--------|
| PERDRIX ROUGE | 14,00€ |
| Laitues variées, tomates cherry, fruits secs et perdrix émietée dans sa marinade | |
| CÉSAR | 14,00€ |
| Laitue fraîche du “caserio”, croustillants de Wagyu, perdrix, tomates, fromage parmesan, croutons et vinaigrette César | |
| DE ROAST-BEEF DE WAGYU | 14,00€ |
| Épinards anneaux d'oignons rouges, champignons, roast-beef de Wagyu et vinaigrette à la moutarde. | |
| DE SANTA ROSALÍA | 15,00€ |
| Mélange de laitue, mâche, pommes de terre, tomates concassées, oeufs de perdrix pochés, copeaux de jambon de Wagyu et sauce à la moutarde | |
| DE TOMATES | 10,00€ |
| À l'huile d'olive vierge extra et au vinaigre de Modène | |

AMUSE-GUEULE

| | | |
|---|--------------|---------------|
| CAVIAR DE WAGYU (Jambon Premium) | (50g) 18,00€ | (100g) 26,00€ |
| STEAK TARTAR DE WAGYU | 23,00€ | |
| TATAKI DE WAGYU | 20,00€ | |
| Tranches de Wagyu macérées dans de la sauce orientale, enrobé de graines de sésame et sauce de soja et miel | | |
| CARPACCIO DE WAGYU | 16,00€ | |
| Avec copeaux de Parmesan et roquette | | |
| MILLEFEUILLE DE JAMBON DE WAGYU ET FOIE | 16,00€ | |
| Avec réduction de vin Pedro Ximénez | | |
| ŒUFS DE PERDRIX AVEC POMMES DE TERRE ET JAMBON DE WAGYU | 16,00€ | |
| CROQUETTES DE JAMBON DE WAGYU | 9,00€ | |
| CROQUETTES AU BOUDIN DE WAGYU | 8,00€ | |
| BOUDIN FRIT DE WAGYU AVEC POIVRONS ROUGES “PIQUILLO” | 8,00€ | |
| CHISTORRA FRIT DE WAGYU | 7,00€ | |

NOS MITONNÉS

| | |
|--|--------|
| RAGOÛT DE TRIPES DE WAGYU | 15,00€ |
| À la manière traditionnelle | |
| POTAGE DE TOMATES FAIT MAISON | 9,00€ |
| Accompagné de croustillant de Wagyu et œufs de perdreaux | |
| HARICOTS BLANCS À LA PERDRIX ET VINAIGRETTE DE POIVRONS | 13,00€ |
| RISOTO AUX CHAMPIGNONS ET VIANDE WAGYU | 15,00€ |

DE NOTRE GRILL

PIÈCES NOBLES DE "SANTA ROSALÍA WAGYU" (BOEUF WAGYU DE NOTRE DOMAINE)

| | |
|--|---------|
| IMPOSANTE CÔTE DE WAGYU* (800g environ / 2 personnes) | 79,00€ |
| IMPOSANTE CÔTE DE WAGYU* (1.3kg environ / 3 o 4 personnes) | 139,00€ |
| ENTRECÔTE DE WAGYU* (600g environ / 2 personnes) | 66,00€ |
| FILET PUR DE WAGYU* (250g environ / 1 personne) | 38,00€ |
| SOURCÔTE DE WAGYU* (250g environ / 1 personne) | 25,00€ |
| PICANHA DE WAGYU* (250g environ / 1 personne) | 25,00€ |

*Accompagné de frites et garnison du jour

SUGGERENCES DU CHEF

| | |
|---|--------|
| YAKITORI DE WAGYU | 13,00€ |
| Brochette de coeur de basse cote de Wagyu à la sauce yakitori | |
| PLAT DE CÔTES DE WAGYU | 35,00€ |
| Côtes de Wagyu, cuites à basse température pendant 10h dans leur propre jus, accompagné de pommes de terre Parmentier | |
| JOUES DE WAGYU AU VIN ROUGE | 21,00€ |
| QUEUE DE WAGYU AU VIN ROUGE | 21,00€ |
| LARMES DE WAGYU 90° | 21,00€ |
| Côte de la bavette caractérisée par son abondant persillage. Cuites à basse température pendant 10h | |
| WOK DE WAGYU | 15,00€ |
| Coupes de filet pur de Wagyu avec courgettes, riz, carottes, choux, shiitake, huile de sésame et sauce buldog | |
| BOULETTES DE WAGYU FAITES MAISON | 13,00€ |
| À la sauce tomate et copeaux de fromage Idiazabal | |

HAMBURGERS DE "SANTA ROSALÍA WAGYU" (BOEUF WAGYU DE NOTRE DOMAINE)

| | |
|---|--------|
| CLASSIC BURGER DE WAGYU** | 16,50€ |
| Laitue fraîche, tomates, oignons et fromage cheddar fondu | |
| ITALIAN BURGER DE WAGYU** | 16,50€ |
| Tomate, roquette et mozzarella de bufflonne à l'huile de truffe blanche | |
| BILBO BURGER DE WAGYU** "sans pain" (sans gluten) | 16,50€ |
| Piperade aux oeufs de perdrix à la sauce Biscaïenne | |
| CASERÍO BURGER DE WAGYU** | 16,50€ |
| Poivron rouge "piquillo" avec crème aux champignons et copeaux de fromage Idiazabal | |
| DE SANTA ROSALÍA BURGER DE WAGYU ** | 16,50€ |
| Oignons caramélisés au fromage crémeux | |
| MEXICAN BURGER DE WAGYU** | 16,50€ |
| Chile Jalapeño, oignons caramélisés et sauce guacamole | |
| DÉGUSTATION DE MINI BURGERS** | 18,00€ |
| Clasic, Italian, Bilbo, Caserío y Santa Rosalía | |

**Accompagné de pommes frites

ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

| | |
|----------------------------|-------|
| POIVRONS VERTS DE GERNIKA | 6,00€ |
| POIVRONS ROUGES "PIQUILLO" | 6,00€ |
| LEGUMES EMPANÉS | 6,50€ |
| FRITES FAITES MAISON | 4,00€ |

POUR LES DESSERTS

| | |
|---|-------|
| COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE | 6,00€ |
| SOUFFLÉ GLACÉ DE CARAMEL AU SEL | 6,00€ |
| DELICE DE CHOCOLAT | 6,00€ |
| MOUSSE DE PETIT CAILLÉ AVEC MIEL DE ROMARIN | 6,00€ |
| CRÈME BRÛLÉE | 6,00€ |
| TARTE AU FROMAGE, CITRON ET YUZU | 6,00€ |
| FROMAGE IDIAZABAL, COING ET NOIX | 7,50€ |
| SORBET CITRON AU CAVA | 6,00€ |
| TARTELETTE AUX POMMES | 6,00€ |
| MACÉDOINE | 6,00€ |
| GLACES | 6,00€ |
| VALENCIANO | 8,50€ |

CAFÉS

| | |
|---------------|-------|
| EXPRESS | 1,40€ |
| PETIT CRÈME | 1,40€ |
| GRAND CRÈME | 1,50€ |
| BOMBON | 1,80€ |
| SCOTCH COFFEE | 8,50€ |
| IRISH COFFEE | 8,50€ |

THÉS ET INFUSIONS

| | |
|--|-------|
| FANTAISIE TAJMAHAL (India) Thé noir Cannelle, orange et pétales de Rose | 1,90€ |
| ROOIBOS LIMÓN (Afrique du Sud) Sans théine et riche en antioxydants | 1,90€ |
| THÉ AUX FRUITS Infusion de fleurs et de fruits déshydratés | 1,90€ |
| TILLEUL Réduit considérablement l'acidité d'estomac | 1,90€ |
| CAMOMILLE DOUCE A la fois apaisante et stimulante de la digestion | 1,90€ |
| MENTHE POULIOT Excellent tonique stomacal, digestif | 1,90€ |
| ANIS VERT Expectorant, digestif et tonique stomacal | 1,90€ |
| THE CEYLAN (Sri Lanka. India) | 1,90€ |
| THE VERT (Sencha. Japon) | 1,90€ |
| THE ROUGE (Pu-erh. China) | 1,90€ |

NOTRE VINS BIO

VIGNOBLES ET CAVE GARMENDIA

ROUGES

| | |
|--|--------|
| VIN ROUGE JEUNE (Tempranillo et Garnacha. 3 mois en barrique) | 7,00€ |
| VIN ROUGE VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE (Tempranillo et Garnacha. 16 mois en barrique) | 9,50€ |
| SELECTION (Tempranillo et Merlot. 24 mois en barrique) | 16,00€ |
| SELECTION "Magnum" (Tempranillo et Merlot. 24 mois en barrique) | 32,00€ |
| COLLECTION PRIVÉE (100% Tempranillo. 30 mois en barrique) | 21,00€ |

ROSÉS

| | |
|--------------------------------|-------|
| ROSÉ (Tempranillo et Garnacha) | 6,50€ |
|--------------------------------|-------|

BLANCS

| | |
|--|--------|
| BLANC (Verdejo et Viura) | 6,50€ |
| BLANC GRANDE SELECTION (100% Verdejo. Vieilli en barrique) | 12,00€ |

AUTRES BLANCS

| | |
|----------------|--------|
| TXAKOLI BITXIA | 15,00€ |
| MOSCATO | 7,50€ |

CAVA / CHAMPAGNES

| | |
|--------------------------|--------|
| CODORNÍU 1551 (Benjamín) | 4,00€ |
| JUVÉ Y CAMPS | 26,00€ |
| MOËT & CHANDON | 45,00€ |

BIÈRES

| | |
|------------------|-------|
| DEMI PRESSION | 2,20€ |
| SANS ALCOOL | 2,20€ |
| RADLER | 2,80€ |
| ALHAMBRA | 3,00€ |
| 1664 KRONENBOURG | 3,00€ |

EAUX MINÉRALES

| | |
|-----------------|-------|
| PLATE (1,5L) | 4,00€ |
| PLATE (750ml) | 2,80€ |
| PLATE (330ml) | 1,80€ |
| GAZEUSE (750ml) | 3,00€ |
| GAZEUSE (330ml) | 1,80€ |

MENÚ CHULETÓN

2 PERSONNES

AMUSE-GUEULE

SALADE DE PERDRIX ROUGE
OMELETTE DE MORUE AVE DES OUEFS DE PERDRIX ROUGE

DE NOTRE GRILL

IMPOSANT CÔTE DE WAGYU 800g
Accompagné de frites et poivrons verts

DESSERT À CHOISIR ENTRE

CRÊME BRÛLÉE
MOUSSE DE PETIT CAILLÉ AVEC MIEL DE ROMARIN
COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE
MACÉDOINE

VINS ET EAUX

VIN BIO GARMENDIA VIEILLI 16 EN FÛT DE CHÊNE
EAUX MINÉRAL

99€ TVA COMPRISE. POUR 2 PERSONNES

MENÚ CHULETÓN

2 PERSONNES

AMUSE-GUEULE

SALADE DE PERDRIX ROUGE
OMELETTE DE MORUE AVE DES OUEFS DE PERDRIX ROUGE

DE NOTRE GRILL

IMPOSANT CÔTE DE WAGYU 1,3KG
Accompagné de frites et poivrons verts

DESSERT Á CHOISIR ENTRE

CRÊME BRÛLÉE
MOUSSE DE PETIT CAILLÉ AVEC MIEL DE ROMARIN
COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE
MACÉDOINE

VINS ET EAUX

VIN BIO GARMENDIA VIEILLI 16 EN FÛT DE CHÊNE
EAUX MINÉRAL

180€ TVA COMPRISE. POUR 4 PERSONNES