

MENU ESPECIAL

Aperitivo del chef

Ensalada de Perdiz de nuestra finca

Milhojas de cecina de Wagyu y foie con tostas y reducción de P.X.

Degustación de Croquetas caseras de Wagyu

Wok de corte noble de Wagyu con verduras

Brocheta de Presa de Wagyu con patatas y pimientos

Tartaleta de manzana con helado de yogur

Nuestros Vinos Ecológicos Garmendia (Blanco, Rosado o Tinto Envejecido 2011)

Aguas Minerales

**39,00 euros (IVA incluido)
(Mínimo 2 personas)**

Todas nuestras carnes proceden de animales de más de 40 de meses de edad criados en nuestra finca con alimentación natural sin antibióticos bajo una filosofía de bienestar animal y respeto hacia la naturaleza.



De Santa Rosalia
RESTAURANTE