

# ENSALADAS

<b>DE PERDIZ ROJA</b>	14,00€
Lechuga variada, tomate cherry, frutos secos y perdiz desmenuzada con su escabeche	
<b>CÉSAR</b>	14,00€
Lechuga viva de caseño, crujientes de Wagyu, perdiz, tomate, queso parmesano, picatostes y salsa César	
<b>DE ROAST BEEF DE WAGYU</b>	14,00€
Espinacas, anillos de cebolla roja, champiñón, rollitos de roast beef de Wagyu y vinagreta de mostaza.	
<b>DE SANTA ROSALÍA</b>	15,00€
Lechuga mezclum y canónigos, patata cocida, tomate concasse, huevos de perdiz escalfados, virutas de cecina de Wagyu y nuestra salsa cremosa de sésamo	
<b>DE TOMATES DE LA HUERTA</b>	10,00€
Con aceite de oliva virgen extra y vinagre de módena	

# PARA PICAR

<b>CAVIAR DE WAGYU (Cecina Premium)</b>	(50g) 18,00€	(100g) 26,00€
<b>STEAK TARTAR DE WAGYU</b>	23,00€	
Clásico Steak con solomillo de Wagyu		
<b>TATAKI DE WAGYU</b>	20,00€	
Noble corte de Wagyu macerado en salsa oriental, en costra de sésamos y salsa de soja y miel.		
<b>CARPACCIO DE WAGYU CON LASCAS DE PARMESANO Y RÚCULA</b>	16,00€	
<b>MILHOJAS DE CECINA DE WAGYU Y FOIE CON REDUCCIÓN DE PX</b>	16,00€	
<b>HUEVOS DE PERDIZ ROJA CON PATATAS Y CECINA DE WAGYU</b>	16,00€	
<b>CROQUETAS DE CECINA DE WAGYU</b>	9,00€	
<b>CROQUETAS DE MORCILLA DE WAGYU</b>	8,00€	
<b>MORCILLA FRITA DE WAGYU CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO</b>	8,00€	
<b>CHISTORRA FRITA DE WAGYU</b>	7,00€	

# DE CUCHARA

<b>CALLOS GUISADOS DE WAGYU</b>	15,00€
A la manera tradicional	
<b>SOPA DE TOMATE ARTESANAL</b>	9,00€
Con crujiente de cecina de Wagyu y huevos de Perdiz Roja	
<b>POCHAS CON PERDIZ Y SOFRITO</b>	13,00€
A la manera tradicional	
<b>ARROZ MELOSO DE HONGOS Y CARNE DE WAGYU</b>	15,00€

# DE NUESTRA PARRILLA

## CORTES NOBLES DE "SANTA ROSALÍA WAGYU"

CHULETÓN DE WAGYU* (800g aprox. / 2 personas)	79,00€
CHULETÓN DE WAGYU* (1.3kg aprox. / 3 o 4 personas)	139,00€
LOMO DE WAGYU* (600g aprox. / 2 personas)	66,00€
SOLOMILLO DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	38,00€
SOBRECOSTILLA DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	25,00€
PICANHA DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	25,00€

\*Incluyen patatas fritas caseras y guarnición del día

## SUGERENCIAS DEL CHEF

YAKITORI DE WAGYU	13,00€
Brocheta de presa de Wagyu y salsa yakitori	
ASADO DE TIRA DE WAGYU	35,00€
Costillar de Wagyu, cocinado a baja temperatura durante 10h en su propio jugo con patatas parmentier	
CARRILLERAS DE WAGYU AL VINO TINTO (estofado tradicional)	21,00€
RABO DE BUEY WAGYU AL VINO TINTO (estofado tradicional)	21,00€
LÁGRIMAS DE WAGYU 90°	21,00€
Corte de la falda de Wagyu que destaca por su infiltración cocinado a baja temperatura durante 10h.	
WOK WAGYU	15,00€
Noble corte de Wagyu con calabacín, arroz, zanahoria, repollo, shiitake, aceite de sésamo y salsa bulldog.	
ALBONDIGAS CASERAS DE WAGYU	13,00€
Con salsa de tomate y lascas de queso Idiazábal	

## HAMBURGUESAS DE "SANTA ROSALÍA WAGYU"

CLASSIC BURGER DE WAGYU**	16,50€
Lechuga viva, tomate, cebolla y queso Cheddar fundido	
ITALIAN BURGER DE WAGYU**	16,50€
Tomate, rúcula y mozzarella de búfala con aceite de trufa blanca	
BILBO BURGER DE WAGYU** "sin pan" (sin gluten)	16,50€
Piperrada y huevos de Perdiz con salsa vizcaína	
CASERÍO BURGER DE WAGYU**	16,50€
Pimiento rojo de piquillo con crema de hongos y lascas de Idiazábal	
DE SANTA ROSALÍA BURGER DE WAGYU **	16,50€
Cebolla caramelizada con queso crema	
MEXICAN BURGER DE WAGYU**	16,50€
Chile jalapeño, cebolla caramelizada y salsa de guacamole	
DEGUSTACION DE MINI BURGERS DE WAGYU**	18,00€
Clasic, Italian, Bilbo, Caserío y Santa Rosalía	

\*\*Incluyen patatas fritas caseras

## ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

PIMIENTOS VERDES DE GERNIKA	6,00€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	6,00€
TEMPURA DE VERDURAS	6,50€
PATATAS FRITAS CASERAS	4,00€

# DE POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
SOUFLE DE CARAMELO	6,00€
DELICIA DE CHOCOLATE	6,00€
5 texturas de chocolate con la variedad Guanaja de Valrhona.	
ESPUMA DE CUAJADA CON MIEL DE ROMERO	6,00€
CREMA TOSTADA CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	6,00€
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO Y NUECES	7,50€
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	6,00€
TARTELETA DE MANZANA ASADA	6,00€
MACEDONIA	6,00€
HELADOS	6,00€
VALENCIANO	8,50€

# CAFÉS

SOLO	1,40€
CORTADO	1,40€
CON LECHE	1,50€
BOMBÓN	1,80€
ESCOCÉS	8,50€
IRLANDÉS	8,50€

# TÉS E INFUSIONES

FANTASÍA TAJMAHAL (India) Té negro	1,90€
Canela, naranja y pétalos de rosa	
ROOIBOS LIMÓN (Suráfrica)	1,90€
Libre de teína y rico en antioxidantes	
FRUIT TEA	1,90€
Infusión de flores y frutas deshidratadas	
TILA	1,90€
Aminora considerablemente la acidez de estómago	
MANZANILLA DULCE	1,90€
Sedante y estimulante de la digestión	
POLEO MENTA	1,90€
Buen tónico estomacal, digestivo	
ANÍS VERDE	1,90€
Expectorante, digestivo y tónico estomacal	
TE CEYLAN (Sri Lanka. India)	1,90€
TE VERDE (Sencha. Japón)	1,90€
TE ROJO (Pu-erh. China)	1,90€

# 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€

## OTROS BLANCOS

TXAKOLI BITXIA	15,00€
MOSCATO	7,50€

# CAVA / CHAMPAGNES

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

# CERVEZAS

CAÑA (Rubia o Tostada)	2,20€
SIN ALCOHOL	2,20€
RADLER	2,80€
ALHAMBRA	3,00€
1664 KRONENBOURG	3,00€

# AGUAS

NATURAL (1,5L)	4,00€
NATURAL (750ml)	2,80€
NATURAL (330ml)	1,50€
CON GAS (750ml)	3,00€
CON GAS (330ml)	1,70€

# MENÚ CHULETÓN

## 2 PERSONAS

### PARA PICAR

ENSALADA DE PERDIZ ROJA  
TORTILLA DE BACALAO CON HUEVOS DE PERDIZ ROJA

---

### PLATO PRINCIPAL

CHULETÓN DE WAGYU 800g  
*Acompañado de pimientos verdes y patatas fritas caseras*

---

### POSTRE A ELEGIR

CREMA TOSTADA CON HELADO DE VAINILLA  
ESPUMA DE CUAJADA  
COULANT DE CHOCOLATE  
MACEDONIA

---

### BODEGA Y AGUA

VINO ECOLÓGICO GARMENDIA TINTO ENVEJECIDO 2009  
*Envejecido 16 meses en barrica*  
AGUA MINERAL

---

99€ IVA INCL. PARA 2 PERSONAS

# MENÚ CHULETÓN

## 4 PERSONAS

### PARA PICAR

ENSALADA DE PERDIZ ROJA  
TORTILLA DE BACALAO CON HUEVOS DE PERDIZ

---

### PLATO PRINCIPAL

CHULETÓN DE WAGYU 1,3KG  
*Acompañado de pimientos verdes y patatas fritas caseras*

---

### POSTRE A ELEGIR

CREMA TOSTADA CON HELADO DE VAINILLA  
ESPUMA DE CUAJADA  
COULANT DE CHOCOLATE  
MACEDONIA

---

### BODEGA Y AGUA

VINO ECOLÓGICO GARMENDIA TINTO ENVEJECIDO 2009  
*Envejecido 16 meses en barrica*  
AGUA MINERAL

---

180€ IVA INCL. PARA 4 PERSONAS