

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 , ponzu casero y hortalizas			
CARPACCIO DE WAGYU CON LASCAS DE PARMESANO Y RÚCULA			17,00€
CROQUETAS DE CECINA DE WAGYU (6u)			11,00€
LENQUA DE BUEY ESCARLATA , MANZANA GRANNY, QUESO Y ESCARAMUJO			13,00€
MORCILLA FRITA DE WAGYU CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO (5u)			10,00€
MOLLEJA DE BUEY , OPORTO Y APIONABO			17,00€
CALLOS GUISADOS DE WAGYU a la manera tradicional			15,00€

DE NUESTRO HUERTO

ENSALADA SANTA ROSALÍA			17,00€
Hojas tiernas de la huerta, huevos de perdiz , virutas de cecina y vinagreta de tomate seco con hierbas provenzales			
TRIGUEROS EN BLANCO Y NEGRO Trigueros al dente , crema de ajo blanco y alioli de ajo negro			16,00€
PUERROS ENCURTIDOS DE LA FINCA			15,00€
Con crema de quesos viejos y espinacas			
GUISANTES 2.0 Salteado de guisante lágrima , sopa de vainas, huevo de perdiz a baja temperatura y tostado de caviar de wagyu			16,00 €
ENSALADA DE TRUFA DE VERANO			20,00 €
Habitas tiernas y vinagreta de tomate			
ALCACHOFAS DE LA HUERTA			15,00 €
Con velouté de wagyu y cecina cocida			

DE LA PERDIZ

ENSALADA DE PERDIZ ROJA			14,00 €
Con verduras encurtidas y hojas frescas de nuestra huerta			
TEXTURAS DE PERDIZ			15,00 €
Pechuga marcada al momento, muslo estofado , huevo de perdiz y setas			
HUEVOS ROTOS DE PERDIZ ROJA CON PATATAS Y CAVIAR DE WAGYU			16,50 €
HUEVO DE PERDIZ A BAJA TEMPERATURA CON PIL PIL DE BOLETUS			10,00 €
Tierra y setas de temporada (individual)			
PASTEL DE PERDIZ ESCABECHADA, REINETA Y ENDIVIA CON ENCURTIDOS			13,00 €
DIM SUM DE PERDIZ A LA CAZADORA con patata trufada			16,00 €

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



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 patata arrugada y guarnición del día

SUGERENCIAS DEL CHEF

ASADO DE TIRA DE WAGYU	28,00€
Costillar de Wagyu, cocinado a baja temperatura durante 36h en su propio jugo con puré de boniato y salsa de setas	
CARRILLERAS DE WAGYU CON SALSA DE CAFÉ Y TIERRA DE CACAO	21,00€
Y verduras al dente	
OVILLO BUEY WAGYU CON SALSA DE OPORTO	21,00€
Patata y crucíferas	
HAMBURGUESA DE WAGYU con su guarnición	16,50€
BACALAO AL PIL PIL O CON BOLETUS	22,00€
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS TINTA Y PADRONES	18,00€
LINGOTE DE SOLOMILLO INGLÉS, salsa cazadora y endivia braseada con su puré	22,00€
LAGRIMA DE WAGYU	22,00€
Con crema de queso Idiazabal y vinagreta de tomate Jack	

DE POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	7,00€
ABEJAS Y OVEJAS Panal de miel de nuestras colmenas, helado de queso de cabra y espuma de leche cruda de oveja	9,00€
TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA	7,00€
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	6,00€
INFUSION DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO IDIAZABAL	8,00€
CHOCOPASION 2021	7,00€
Helado de fruta de la pasión artesano, sopa de chocolate blanco y crujiente	
TE COMERIAS UN GIN TONIC	7,00€
Gelatina de Gin Tonic, jalea de enebro y sorbete de limón	
CARPACCIO DE PIÑA ASADA Y HELADO DE MANGO HECHO EN CASA	8,00€
TARTA DE QUESO CASERA SEMIFRIA Y FRUTOS ROJOS	7,00€

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



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€

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 PEÑALVA LÓPEZ (FINCA TORREMILANOS)	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 CABREIRDA 500 ml	1,50€
AGUA CON GAS MAGMA 500 ml	2,80€

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



