

Finca Santa Rosalía abre al público su Asador, un restaurante único para degustar carne de Wagyu

[Multimedia](#)

Será el segundo restaurante de España , tras otro establecimiento de Finca Santa Rosalía en Bilbao, dedicado exclusivamente a los productos cárnicos de vacuno de raza Wagyu. Estará ubicado en la propia Finca Santa Rosalía en Vizmallo, Burgos, una finca sostenible donde cada res goza de más de 100 metros cuadrados de espacio

El próximo 24 de junio, los amantes de la carne y la gastronomía están de enhorabuena. Finca Santa Rosalía abre al público su Asador, ubicado dentro de la propia finca en Vizmallo (Burgos).

Pronto, los interesados podrán disfrutar también de visitas guiadas donde podrán ver los Wagyu, el viñedo y huerto ecológicos, la bodega, las encinas con trufa... y un sinfín más de sorpresas.

El restaurante-asador cuenta con su propio huerto ecológico para surtirse de verduras y hortalizas. Además, la estrella del menú, la carne de Wagyu, se prepara en una parrilla sin humo, que aporta la guinda del pastel a la que es conocida como 'la carne más exquisita del mundo'.

El Asador de Finca Santa Rosalía estará abierto de martes a jueves en horario de comidas, viernes y sábados en horario de comidas y cenas y domingos en horario de comidas. Este horario estará vigente desde el próximo sábado 24 de junio, día fijado para su gran apertura.

Las visitas a la Finca, que se pueden reservar ya, empezarán a lo largo del mes de julio e incluirán catas de los vinos ecológicos elaborados en la bodega de la propia Finca Santa Rosalía.

Para más información y para hacer su reserva, los interesados pueden dirigirse a reservas@fincasantarosalia.com o a la [web de Finca Santa Rosalía](#).

El Asador de Finca Santa Rosalía se estrenará esta temporada con un menú de 20 euros que irá variando diariamente y en el que nunca faltarán los platos de Wagyu acompañados de los vinos ecológicos.

Además, se podrá optar por otras opciones como el menú Paleolítico o por un menú degustación de cortes nobles de Wagyu. No faltarán tampoco un menú infantil y una amplia variedad de tapas de todos los productos de la finca.

La carne de Wagyu destaca por su jugosidad y cualidades cardiosaludables. Es rica en grasas buenas, como el omega 3, 6 y 9.

Las reses de Finca Santa Rosalía pueden presumir de una carne de máxima calidad y nivel de infiltración, dadas las condiciones únicas en las que se crían y alimentan, a base de forrajes verdes, copos de cereales y vino ecológico de la propia bodega de la Finca.

Enamorado de estos animales, el fundador de Finca Santa Rosalía, Patxi Garmendia emprendió hace ya más de 15 años la tarea de importar sementales puros y embriones. Tras mucho esfuerzo, llegó a conseguir una genética propia basada en una selección de animales de las líneas Wagyu más puras, “los Wagys de Santa Rosalía”.

La Finca Santa Rosalía es el corazón y el alma de una empresa dedicada a la crianza de la raza Wagyu, además de a la producción de perdiz roja y vino ecológico comercializado bajo el sello Garmendia.

Un espacio tranquilo y con encanto ubicado a escasos 25 minutos al suroeste de Burgos, que ahora añade una atracción gastronómica de primer orden, como será su Asador, y otra turística para los amantes de la carne y el enoturismo, ofreciendo visitar unas instalaciones y una bodega de vinos ecológicos única.
