

# VIANDES D'EXCEPTION

Né sur les terres sacrées du domaine Santa Rosalía, au nord de l'Espagne, ce Wagyu est le fruit d'une sélection et d'une maturation méticuleuses qui confèrent à la viande sa noblesse.

Son persillage exceptionnel (BMS 5–6) est le secret d'une tendreté incomparable. En bouche, la texture beurrée et délicate nous transporte, par sa pureté aromatique, aux sources de l'inspiration japonaise.

Issu d'un élevage respectueux du bien-être animal et d'un savoir-faire d'excellence, le Wagyu Santa Rosalía incarne l'élégance et la perfection de la viande d'exception.

Chaque bouchée, réhaussée par notre jus de cuisson créatif aux notes profondes, est le reflet de l'engagement pris par WASL1880 d'offrir l'exception.

Un véritable hommage à l'art de la viande.

Entrecôte de Wagyu Premium Cut (300 g) — **65 €**

Bœuf Wagyu Santa Rosalía (BMS 5–6), pommes de terre au four, jus corsé

Entrecôte de Wagyu Premium Cut à partager (600 g) — **125 €**

Bœuf Wagyu Santa Rosalía (BMS 5–6) – pour 2 personnes, pommes de terre grenaille, jus corsé

Côte de Bœuf Wagyu à partager (≈ 1,1 kg) — **249 €**

Bœuf Wagyu Santa Rosalía (BMS 5–6) – pour 3 à 4 personnes, pommes de terre au four, jus corsé

## Garnitures

Pommes frites · Pommes de terre grenaille au four · Salade de mesclun