

PREGUNTE POR  
NUESTROS MENÚS  
DE APERTURA



## ENTRANTES

### AL CORTE

<b>Jamón Ibérico de Bellota Etiqueta Negra</b>	31/18 media
<b>Cecina de vaca</b> cortada a cuchillo	19/12 media

### A LA BRASA

<b>Mollejas de ternera</b> braseadas en ceviche	21
<b>Verduras en dos cocciones</b> ahumadas al carbón	18
<b>Alcachofa con cecina</b> y Holandesa de azafrán	17
<b>Pulpo de Lonja de Rías Gallegas</b> asado al carbón	25

### NUESTROS CLÁSICOS

<b>Tomates aliñados</b> al estilo del pueblo	13/8,5 media
<b>Butifarra</b> hecha en casa	13
<b>Txistorra</b> de Arbizu	13
<b>Morcilla de Cardeña</b> a la brasa acompañada de pimientos	13
<b>Croquetas caseras</b>	2/ud

## NUESTRAS CARNES

	EDAD	ORIGEN	MADURACIÓN*	ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5)	
<b>VACA GALLEGA SUPREMA</b>	+ 7 años	GALICIA	+ 70 días	4/5	102€/Kilo <sup>(1)</sup>
<b>VACA FLECKVIEH SIMMENTAL</b>	+ 5 años	BAVIERA ALEMANIA	+ 50 días	4/5	55€/Kilo <sup>(1)</sup>
<b>BLACK ANGUS</b>	28 meses	IRLANDA	+ 40 días	4/5	94€/Kilo <sup>(1)</sup>
<b>SIMMENTAL PREMIUM</b>	+ 4,5 años	POLONIA	+ 30 días	4/5	76€/Kilo <sup>(1)</sup>

TODAS LOS PLATOS SE PRESENTAN CON PATATAS FRITAS CASERAS Y UN ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO POR RAZA.

## OTRAS CARNES Y CORTES

<b>Wagyu 250g</b>	54
<b>Solomillo de vaca</b>	26
<b>Steak Tartar</b>	22
<b>Pescado a la brasa</b>	21

PREGUNTE  
POR NUESTRA  
SELECCIÓN  
DE CARNES  
FUERA DE CARTA

SI NO QUIERE CARNE LE OFRECEMOS NUESTRO PESCADO A LA BRASA DEL DÍA

Es un proceso de reposo de las carnes de vacuno a temperaturas próximas a los 2 °C, ventilación y humedad relativa de un 65% aprox. que facilita la deshidratación progresiva de la carne, incrementando la ternura, jugosidad y sabor.

En Vaca Nostra reposamos la carne con una maduración en seco "Dry Aged", para obtener el máximo grado de calidad en cada pieza. La duración de este proceso oscila entre los 10 y 14 días en las carnes jóvenes de ternera y de 45 a 90 días en los animales de más edad, vacas y bueyes, pudiendo alcanzarse mayores maduraciones si se buscan sabores más complejos. Consulte a nuestro carnicero sobre la maduración concreta de cada pieza.

Todas nuestras carnes son lomos cuidadosamente seleccionados.  
<sup>(1)</sup>Las carnes se sirven al peso que usted desee, compruébelo antes del cocinado.

Precios con IVA incluido



# VACA NOSTRA

restaurante de carnes

## MENÚ 1 - 50€ POR PERSONA

Verduras en dos cocciones ahumadas a la brasa  
o Tomates aliñados al estilo del pueblo

Lomo de vaca Fleckvieh-Simmental 400g  
con patata Chulapona y cebolla seca gorda

Postre a compartir:  
Esfera de chocolate o Tarta de queso

Bebida a elegir ente:  
Vino Blanco Valtravieso Nogara  
(D.O. Rueda)  
Vino Tinto El Inquilino  
(D.O. Rioja)  
Vino tinto Trompo  
(D.O. Ribera del Duero)  
Agua mineral, Cerveza, Refresco

## MENÚ 2 - 60€ POR PERSONA

Tomates aliñados al estilo del pueblo  
o Alcachofa con cecina y Holandesa de azafrán

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

Lomo de vaca Simmental Premium 500 g  
con patata Chulapona y pimientos rojos al carbón

Postre a elegir:  
Tarta de queso con helado de frutos rojos  
o Torrijas de brioche, dulce de leche, chocolate  
y helado de manzana asada

Bebida a elegir ente:  
Vino Blanco Loess 2018  
(D.O. Rueda)  
Vino Tinto Vivanco  
(D.O. Rioja)  
Vino tinto Valtravieso Finca Santa María  
(D.O. Ribera del Duero)  
Agua mineral, Cerveza, Refresco

## MENÚ 3 - 73€ POR PERSONA

Tomates aliñados al estilo del pueblo  
o Cecina de León

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

Lomo Vaca Gallega Suprema 500gr  
con patata Chulapona y pimiento rojo

Postre a elegir:  
Tarta de queso con helado de frutos rojos  
o Torrijas de brioche, dulce de leche, chocolate  
y helado de manzana asada

Bebida a elegir ente:  
Vino Blanco El Perro Verde 2018  
(D.O. Rueda)  
Vino Tinto Pies Negros  
(D.O. Rioja)  
Vino tinto Pruno  
(D.O. Ribera del Duero)  
Agua mineral, Cerveza, Refresco

## POSTRES

---

<b>Tarta de Queso</b> a la antigua	7
<b>Sorbete de frutas</b>	6,50
<b>Tiramisú</b> con Disaronno	6,50
<b>Esfera de Chocolate</b>	8
<b>Helados artesanos</b>	6,50