

PREGUNTE POR
NUESTROS MENÚS
DE APERTURA



ENTRANTES

AL CORTE

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

A LA BRASA

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

NUESTROS CLÁSICOS

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

NUESTRAS CARNES

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

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

OTRAS CARNES Y CORTES

Wagyu 250g	54
Solomillo de vaca	26
Steak Tartar	22
Pescado a la brasa	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.
⁽¹⁾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

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