

ENTRANTES

AL CORTE		A LA BRASA		NUESTROS CLÁSICOS	
Jamón Ibérico de Bellota Etiqueta Negra	31/18 media	Mollejas de ternera braseadas en ceviche	21	Tomates aliñados al estilo del pueblo	13/8,5 media
Cecina de vaca cortada a cuchillo	19/12 media	Verduras en dos cocciones ahumadas al carbón	18	Butifarra hecha en casa	13
Nostras Chacinas selección de embutidos de vacuno	18	Pimientos a la brasa con lomos de bonito	17	Txistorra de Arbizu	13
Tabla de quesos	18/12 media	Pulpo de Lonja de Rías Gallegas asado al carbón	25	Morcilla de Cardeña a la brasa acompañada de pimientos	13
				Croquetas caseras	2/ud
				Carpaccio de lomo de vaca	18
				Anchoas del Cantábrico	18/11 media
				Steak Tartare	22

NUESTRAS CARNES

	EDAD	ORIGEN	MADURACIÓN*	ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5)	
VACA GALLEGA SUPREMA	+ 7 años	GALICIA	+ 70 días	4/5	102€/Kilo ⁽¹⁾
BUEY VALLES DEL ESLA	+ 4,5 años	LEÓN	+ 60 días	3/5	120€/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
Hamburguesa elaborada con carne de lomo madurado	21
Rabo de toro a baja temperatura	21
Pescado a la brasa	21

PREGUNTE
POR NUESTRA
SELECCIÓN
DE CARNES
FUERA DE CARTA

*LA MADURACIÓN EN CÁMARA

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.