

ENTRANTES

AL CORTE

Jamón Ibérico de Bellota 28/16 media
Etiqueta Negra

Cecina de vaca 19/12 media
cortada a cuchillo

A LA BRASA

Mollejas de ternera 21
braseadas en ceviche

Verduras en dos cocciones 18
ahumadas al carbón

Alcachofa con cecina 17
y Holandesa de azafrán

Pulpo de Lonja de Rías Gallegas 25
asado al carbón

NUESTROS CLÁSICOS

Tomates aliñados al estilo 13/8,5 media
del pueblo

Butifarra hecha en casa 13

Txistorra de Arbizu 13

Morcilla de Cardeña 13
a la brasa acompañada de pimientos

Croquetas caseras 2/ud

NUESTRAS CARNES

	EDAD	ORIGEN	MADURACIÓN*	ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5)	
VACA GALLEGA SUPREMA	+ 7 años	GALICIA	+ 30 días	4/5	110€/Kilo ⁽¹⁾
VACA FLECKVIEH SIMMENTAL	+ 5 años	BAVIERA ALEMANIA	+ 40 días	4/5	65€/Kilo ⁽¹⁾
BLACK ANGUS	28 meses	IRLANDA	+ 30 días	4/5	94€/Kilo ⁽¹⁾
BUEY VALLES DEL ESLA	+ 4,5 años	LEÓN	+ 30 días	3/5	120€/Kilo ⁽¹⁾

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

OTRAS CARNES Y CORTES

Wagyu 250g	57
Solomillo de vaca	28
Steak Tartar	24
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 hasta 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 52€

(PRECIO POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS)

Aperitivo de la casa

Alcachofas con cecina y holandesa de azafrán
o Tomates aliñados al estilo del pueblo

Lomo de vaca Fleckvieh-Simmental 800g
con patatas y cebollas a la brasa

Postre a compartir a elegir de la carta

Vino Viña Pomal
(2017 crianza D.O. Rioja)

MENÚ 62€

(PRECIO POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS)

Aperitivo de la casa

1/2 Tomates aliñados al estilo del pueblo

1/2 Verduras dos coccciones ahumadas a la brasa

Croquetas

Lomo de vaca Fleckvieh-Simmental 1200g
con patatas y pimientos rojos al carbón

Postre a compartir a elegir de la carta

Vino Viña Pomal
(2017 crianza D.O. Rioja)

MENÚ 78€

(PRECIO POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS)

Aperitivo de la casa

1/2 Jamón Ibérico de Bellota
o 1/2 Cecina de León

1/2 Tomates aliñados al estilo del pueblo

Croquetas

Lomo de Vaca Gallega Suprema 1kg
con patatas y pimientos a la brasa

Postre a compartir a elegir de la carta

Vino Trompo
(D.O. Ribera del Duero)

POSTRES

Tarta de Queso al horno	7
Sorbete de frutas	6,50
Chocolate fluido , helado y crujiente	7
Cremoso de Mascarpone con pistacho y albahaca	7
Helados artesanos	6,50

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

ALAVA

Víñas de Gain 2016 Ecológico	38,50
<i>Juan Carlos López de Lacalle; Bodegas Aradi; Tempranillo</i>	

D.O. ALICANTE

Pepe Mendoza 2016	26,10
<i>Pepe Mendoza; Casa Agrícola; Monastrell, Syrah, Alicante Bouchét</i>	

D.O. BIERZO

Pittacum 2016	25
<i>Bodegas Terras Gaudas, Mencía. Verónica Ortega, Mencía</i>	

D.O. BINNISALEM

Supernova Negre 2015	35,90
<i>Tomeu Llabres; Ca'n Verdura Viticultores; Manto Negro</i>	

D.O. CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta Selección especial 2015	37
<i>Angel Anocinar; Bodegas Abadía Retuerta, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	

Mauro VS 2015	76
<i>Mariano y Eduardo García; Bodegas Mauro; Tempranillo</i>	

Mauro	48,80
-------	-------

D.O. CONCA DE BARBERA

Succésc el Mentider 2016	31
<i>Mariona Vendrell y Albert Canela; Succes Vinícola. Trepal</i>	

D.O. MADRID

El Hombre Bala 2016	29	4,80
<i>Comando G; Proyecto Uvas Felices, Garnacha.</i>		

Marañones Darío 2016	29
<i>Fernando García; Bodega Marañoses, Morenillo</i>	

V.T. MALLORCA

12 vols 2017 Ecológico	32
<i>Francesc Grimalt y Sergio Caballero; Bodegas 4 Kilos Vinícola; Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	

D.O. MENTRIDA

Malpaso 2016	27,30
<i>Belarmino Fernández y Alfonso Chacón; Bodegas Canopy; Garnacha</i>	

D.O. MONTSANT

Dido 2016	33,50
<i>Sara Pérez; La Universal; Garnatxa</i>	

D.O. RIBEIRA SACRA

Fusco 2017	31,40
<i>Xurxo Alba; Bodegas Albamar; Mencía</i>	

D.O. RIBEIRO

Eidos Ermos 2017	31,40
<i>Luis A. Rodríguez Vázquez; Brancellao, Caiño Longo, Caiño Redondo y Ferral</i>	

D.O. RIBERA del DUERO

Valtravieso 2017	22
<i>David Seijas; Finca Santa María; Tinto fino</i>	

Legaris Paramos	30,50
<i>100% Tinto fino</i>	

Pago de los Capellanes Crianza 2018	35
<i>Familia Rodero Villa. Tempranillo</i>	

Pago de los Capellanes Reserva 2017	49
<i>Familia Rodero Villa. Tempranillo</i>	

Trompo 2017	22
<i>Flequi Berruti; Vinos Atresbolillo; Tinto fino</i>	

Pruno 2017	27
<i>Lluís Laso; Finca Villacreces; Tinto fino</i>	

Preludio de Seisulo 2016	40
--------------------------	----

El Anejon de Cuesta las Liebres 2010	84
<i>Pago de Carovejas; Tinto fino</i>	

Vega Sicilia Único 2006	375
<i>Marta Alvarez; Tinto fino; Cabernet Sauvignon</i>	

Milsetentaiseis 2018	72
<i>Viñedo ancestral de Fuentenebro</i>	

D.O.Ca. RIOJA

Sierra Cantabria 2015	26,50	4,50
<i>Bodegas Sierra Cantabria, Tempranillo</i>		

Pies Negros 2017	27
<i>Arturo y Kike de Miguel; Bodegas ARTUKE; Tempranillo</i>	

AD Libitum 2017	29,40
<i>Juan Carlos Sacha; Maturana Tinta</i>	

El Puntido 2016	52
<i>Familia Euguren; Viñedos de Páganos, Tempranillo</i>	

Allende 2011	37,50
<i>La Finca Allende, Tempranillo</i>	

Finca Nueva Gran Reserva de 2005	40
<i>La Finca Allende, Tempranillo</i>	

Viña Pomal Selección 500 2017	25	4,40
<i>Tempranillo 85% y gamacha 15%</i>		

Vicalanda Reserva 2015	34,50
<i>Bodegas Bilbainas Tempranillo</i>	

D.O. TORO

Prima 2016	26,60	4,50
<i>Mariano y Eduardo García; Maurosas Tinta de Toro, Tempranillo</i>		

El Titan Del Bendito 2015	65
<i>Antony Terrin; Dominio del Bendito; Tinta de Toro</i>	

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

El Lance 2016	32,40
<i>Jonathan García; Bodega Suertes del Marqués; Vijariego Negro, Tintilla, Listán Negro, Baboso Negro y Malvasía Rosada</i>	

Ignios 2016	54
<i>Borja Pérez; Bodega Origen; Baboso Negro</i>	

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

I.G.T. TERRE SICILIANE

Occhipinti SP68 2017 Ecológico	39
<i>Arianna Occhipinti; Nero d'Avola y Frappato</i>	

VINOS ESPUMOSOS

Nieva York 2016 ANCESTRAL	37,90
<i>Ismael Gazoal; Microbiowines; Verdejo</i>	

D.O. CAVA

Gramona III lustros 2011	46
<i>Jaume Gramona; Xare-lo y Macabeo</i>	

Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva 2015	26
<i>Codorniu 85% chardonnay 15% Xare-lo y parellada</i>	

A.O.C. CHAMPAGNE

Torello	25
Veuve Clicquot	59

VINOS GENEROSOS

D.O. JEREZ, XEREZ, SHERRY

Manzanilla Gabriela	31,70	5,80
<i>Bodega Miguel Sanchez de Ayala</i>		

Fino Jarana	26,30	4,40
<i>Sergio Martínez; Bodegas Lustao; Palomina fino</i>		

Oloroso Callejuela	63,30	9,80
<i>Viña Callejuela; Palomina fino</i>		

Amontillado Escuadrilla	38,40	5,40
<i>Sergio Martínez; Bodegas Lustao; Palomina fino</i>		

Palo Cortado Península	38,50	5,40
<i>Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomina fino</i>		

MADEIRA

Barbeito Sercial 10 años	64,70	7,50
<i>Ricardo Diogo Vasconcelos; Barbeito; Sercial</i>		

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Valtravieso Nogara 2018	16
<i>Bodega Valtravieso; Verdejo</i>	

El Perro Verde 2018	19,50
<i>Angel Lorenzo Cachazo; Verdejo Negocianis, S.L.</i>	

Belondrade y Lurton 2016	40
<i>Didier Belondrade; Bodega Belondrade; Verdejo</i>	

D.O. RIAS BAIXAS

Pazo señorans colección 2015	32	5,40
<i>ManSol Bueno y Ana Quintela; Bodega Pazo señorans; Albariño</i>		

D.O.Ca. RIOJA

Allende 2005	61
<i>Finca Allende; Viura y Malvasía</i>	

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

A.O.C. MOSEL

Dr loosen 2017	26,80
<i>Ernst Loosen; Dr loosen; Riesling</i>	

STELLENBOSCH

Reyneke 2014 ECOLÓGICO	35,80
<i>Johan Reyneke; Sauvignon blanc, semillon</i>	

CHABLIS A.O.C.

Drouhin Vaudon 2016	42
<i>Joseph Drouhin; Domaine Drouhin Vaudon; Chardonnay</i>	

VINOS ROSADOS

D.O. PENEDES

Petit Caus 2017 Ecológico	20,50
<i>Carlos Esteve; Can Ràfols del Caus; Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.</i>	

D.O. MONTSANT

Dido la Solucio Rosa 2016	35,10
<i>Sara Pérez y René Barbier; La Universal; Garnacha, Cariñena, Syrah, Garnacha Gris y Macabeu.</i>	

VINOS DULCES

D.O. TXAKOLI DE BIZKAIA

Itsasmendí Urezti 2015	31
<i>Ana Martín; Bodegas; Itsasmendi; Hondarribi Zuri, Izkiriol handi.</i>	

D.O. YECLA

Castaño Dulce 2015	29,30
<i>Bodegas Castaño; Monastrell</i>	

D.O. MONTILLA MORALES

Don Px 2016	36,80
<i>Antonio Sanchez; Bodega Toro Albala; Pedro Ximenez</i>	

FORMATO MAGNUM

D.O. RIBERA del DUERO

Malleolus 2015	105
<i>Bodegas Emilio Moro; Tempranillo</i>	

D.O.Ca. RIOJA

Sierra Cantabria 2015	47,40
<i>Familia Euguren; Bodegas Sierra Cantabria; Tempranillo</i>	