



VACA NOSTRA

restaurante de carnes

ENTRANTES

AL CORTE

Jamón Ibérico de Bellota Etiqueta Negra	28/16 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 Cardena a la brasa acompañada de pimientos	13
Croquetas caseras (6 uds)	10
Ceviche de Corvina	15

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 cocciones 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)



VACA NOSTRA

restaurante de carnes

POSTRES

Tarta caramelizada de manzana	7
Tarta semifluida de Chocolate al vapor	7
Tarta de Queso al horno	7
Sorbete de frutas	6,50
Helados artesanos	6,50

VINOS TINTOS

ALAVA

Viñas de Gain 2017 Ecológico 30,80
Juan Carlos López de Lacalle; Bodegas Aradi; Tempranillo

D.O. ALICANTE

Pepe Mendoza 2017 21,75
Pepe Mendoza; Casa Agrícola; Monastrell, Syrah, Alicante Bouché

D.O. BIERZO

Pittacum 2020 20,90
Bodegas Terras Gaudas, Mencía, Verónica Ortega, Mencía

D.O. CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta Selección especial 2015 28,90
Angel Anocinas; Bodegas Abadía Retuerta, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

Mauro VS 2018 69,90
Mariano y Eduardo García; Bodegas Mauro; Tempranillo

Mauro 46,50
Bodegas Telmo Rodríguez; Garnacha

D.O. MADRID

El Hombre Bala 2016 25,20 4,80
Comando G; Proyecto Uvas Felices, Garnacha

V.T. MALLORCA

12 volts 2020 Ecológico 30,40
Francesc Grimall y Sergio Caballero; Bodegas 4 Kilos Vinícola; Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

D.O. MENTRIDA

Malpaso 2017 23,70
Belarmino Fernández y Alfonso Chacón; Bodegas Canopy; Garnacha

D.O. RIBEIRA SACRA

Fusco 2019 25,30
Xurxo Alba; Bodegas Albar; Mencía

D.O. RIBERA del DUERO

Trompo 2017 20
Flequi Berruti; Vinos Atresbolillo; Tinto fino

Pruno 2019 22
Lluís Laso; Finca Villacreces; Tinto fino

Valtravieso Crianza 22
David Seijas; Finca Santa María; Tinto fino

Legaris Paramos 22
100% Tinto fino

Pago de los Capellanes Crianza 31,25
Familia Rodero Villa. Tempranillo

Pago de los Capellanes Reserva 2017 49
Familia Rodero Villa. Tempranillo

Milsetentaiseis 72
Vitiedo ancestral de Fuentenebro

D.O. Ca. RIOJA

Sierra Cantabria 2017 21,45 4,50
Bodegas Sierra Cantabria, Tempranillo

Pies Negros 2019 25,45
Arturo y Kike de Miguel; Bodegas ARTUKE; Tempranillo

Allende 2014 31,65
La Finca Allende, Tempranillo

Viña Pomal Selección 500 2018 22,70 4,40
Tempranillo 85% y gamacha 15%

Finca Nueva Gran Reserva de 2005 36,50
La Finca Allende, Tempranillo

El Puntido 2017 46,70
Familia Euguren; Viñedos de Párganos, Tempranillo

Vicalanda Reserva 2015 32,50
Bodegas Bilbainas, Tempranillo

Contino Reserva 2018 38
Finca San Rafael, Tempranillo

Imperial Reserva 2017 42
Haro, Tempranillo

D.O. TORO

Prima 2016 22,15 4,50
Mariano y Eduardo García; Maurados Tinta de Toro, Tempranillo

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Gramona III lustros 2013 46
Jaume Gramona; Xare-lo y Macabeo

Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva 2017 26
Codorniu 85% chardonnay 15% Xare-lo y parellada

A.O.C. CHAMPAGNE

Torello 25

Veuve Clicquot 59

Drappier Carte d'Or 55
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

VINOS GENEROSOS

D.O. JEREZ, XEREZ, SHERRY

Manzanilla Gabriela 31,70 5,80
Bodega Miguel Sanchez de Ayala

Fino Jarana 26,30 4,40
Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomino fino

Palo Cortado Península 38,50 5,40
Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomino fino

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

El Perro Verde 2020 18,30
Ángel Lorenzo Cochazo; Verdejo Negociants, S.L.

Belondrade y Lurton 2016 40
Didier Belondrade; Bodega Belondrade; Verdejo

D.O. RIAS BAIXAS

Pazo señorans colección 2014 23,50 5,40
MariSol Bueno y Ana Quintela; Bodega Pazo señorans; Albariño

D.O. Ca. RIOJA

Allende 2005 35,10
Finca Allende; Viura y Malvasía

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

A.O.C. MOSEL

Dr loosen 2020 19
Ernst Loosen; Dr loosen; Riesling

STELLENBOSCH

Reyneke ECOLÓGICO 31,40
Johan Reyneke; Sauvignon blanc, semillon

CHABLIS A.O.C.

Drouhin Vaudon 2018 37,30
Joseph Drouhin; Domaine Drouhin Vaudon; Chardonnay

VINOS DULCES

D.O. YECLA

Castaña Dulce 29,30
Bodegas Castaña; Monastrell

D.O. MONTILLA MORILES

Don Px 36,80
Antonio Sanchez; Bodega Toro Albalá; Pedro Ximenez

FORMATO MAGNUM

D.O. RIBERA del DUERO

Malleolus 85,20
Bodegas Emilio Moro; Tempranillo

D.O. Ca. RIOJA

Sierra Cantabria 2015 39
Familia Euguren; Bodegas Sierra Cantabria; Tempranillo