



# VACA NOSTRA

restaurante de carnes

## ENTRANTES

### AL CORTE

Jamón Ibérico de Bellota Etiqueta Negra	31/18 media
Cecina de vaca cortada a cuchillo	21/13 media

### A LA BRASA

Mollejas de ternera braseadas en ceviche	24
Verduras en dos cocciones ahumadas al carbón	19
Alcachofa con cecina y Holandesa de azafrán	19
Pulpo de Lonja de Rías Gallegas asado al carbón	27

### NUESTROS CLÁSICOS

Tomates aliñados al estilo del pueblo	15/9,5 media
Butifarra hecha en casa	15
Txistorra de Arbizu	15
Morcilla de Cardeña a la brasa acompañada de pimientos	15
Croquetas caseras (6 uds)	11
Ceviche de Corvina	17

## NUESTRAS CARNES

	EDAD	ORIGEN	MADURACIÓN*	ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5)	
VACA GALLEGA SUPREMA	+ 7 años	GALICIA	+ 30 días	4/5	110€/Kilo <sup>(1)</sup>
VACA FLECKVIEH SIMMENTAL	+ 5 años	BAVIERA ALEMANIA	+ 40 días	4/5	82€/Kilo <sup>(1)</sup>
FRISONA GALLEGA	+ 5 años	GALICIA	+ 20 días	4/5	65€/kilo <sup>(1)</sup>
BLACK ANGUS	+ 28 meses	IRLANDA	+ 30 días	4/5	98€/Kilo <sup>(1)</sup>
BUEY SUPREMO	+ 6 años	GALICIA	+ 60 días	5/5	140€/Kilo <sup>(1)</sup>

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 250g	32
Steak Tartar 160g	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.  
<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 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 Frisona Gallega 800g  
con patatas y pimientos de padrón

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 Frisona Gallega 1000g  
con patatas y pimientos de padrón

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
Pantxineta de crema y almendras	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 Bouchét*

### D.O. BIERZO

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

### D.O. CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta Selección especial 2015 37,50  
*Angel Anocinar; 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 Grimalt y Sergio Caballero; Bodegas 4 Kilos Vinícola; Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot*

### D.O. MENTRIDA

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

### D.O. RIBEIRA SACRA

Fusco 2019 25,30  
*Xurxo Alba; Bodegas Albamar; Mencía*

### D.O. RIBERA del DUERO

Trompo 2017 20  
*Flequi Berruti; Vinos Atesbolillo; 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  
*Viñedo ancestral de Fuentesnebro*

### 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; Maucados Tinto de Toro, Tempranillo*

## VINOS ESPUMOSOS

### D.O. CAVA

Gramona III lustrós 2013 46  
*Jaume Gramona; Xarel·lo y Macabeo*

Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva 2017 26  
*Codorniu 85% chardonnay 15% Xarel·lo y parellada*

### A.O.C. CHAMPAGNE

Torello 25

Nicolas Feuillate 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 Cachazo; Verdejo Negociants, S.L.*

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

### D.O. RIAS BAIXAS

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

### D.O.Ca. RIOJA

Allende 2005 35,10  
*Finca Allende; Viura y Malvasia*

## 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

Castaño Dulce 29,30  
*Bodegas Castaño; 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*