

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
VACA FLECKVIEH SIMMENTAL	+ 5 años	BAVIERA ALEMANIA	+ 40 días	4/5	82€/Kilo
FRISONA GALLEGA	+ 5 años	GALICIA	+ 20 días	4/5	65€/kilo
BLACK ANGUS	28 meses	IRLANDA	+ 30 días	4/5	98€/Kilo
BUEY SUPREMO	+ 6 años	GALICIA	+ 60 días	5/5	140€/Kilo

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 terniza, 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.

Precios en euros con IVA incluido.

MENÚ GASTRO

(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 Frisona Gallega 1Kg
con patatas y pimientos de Padrón*

Postre a compartir a elegir de la carta

VINO VIÑA POMAL (D.O. RIOJA)

62€

MENÚ SUPREMO

(PRECIO POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS)

Aperitivo de la casa

*1/2 de 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)

78€

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 2021 Ecológico	30,80
<i>Juan Carlos López de Lacalle; Bodegas Aradi; Tempranillo</i>	

D.O. ALICANTE

Pepe Mendoza 2022	21,75
<i>Pepe Mendoza; Casa Agrícola; Monastrell, Syrah, Alicante Bouchet</i>	

D.O. BIERZO

Pittacum 2019	20,90
<i>Bodegas Terras Gaudas, Mencía. Verónica Ortega, Mencía</i>	

D.O. CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta Selección especial 2019	37,50
<i>Angel Anacibar, Bodegas Abadía Retuerta, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	

Mauro VS 2021	69,90
<i>Mariano y Eduardo García; Bodegas Mauro; Tempranillo</i>	

Mauro	46,50
<i>Bodegas Telmo Rodríguez; Garnacha</i>	

D.O. MADRID

El Hombre Bala 2021	25,20	4,80
<i>Comando G; Proyecto Uvas Felices, Garnacha.</i>		

V.T. MALLORCA

12 volts 2020 Ecológico	30,40
<i>Francesc Grimalt y Sergio Caballero; Bodegas 4 Kilos Vinícola; Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	

D.O. MENTRIDA

Malpaso 2017	23,70
<i>Belarmino Fernández y Alfonso Chacón; Bodegas Canopy; Garnacha</i>	

D.O. RIBEIRA SACRA

Fusco 2019	25,30
<i>Xurxo Alba; Bodegas Albomar; Mencía</i>	

D.O. RIBERA del DUERO

Trompo 2023	20
<i>Flequi Berruti; Vinos Atresbolillo; Tinto fino</i>	

Pruno 2021	22
<i>Luís Laso; Finca Villacreces; Tinto fino</i>	

Valtravieso Crianza	22
<i>David Seijas; Finca Santa maría; Tinto fino</i>	

Legaris Paramos 2020	22
<i>100% Tinto fino</i>	

Pago de los Capellanes Crianza 2021	31,25
<i>Familia Rodero Villa. Tempranillo</i>	

Pago de los Capellanes Reserva 2020	49
<i>Familia Rodero Villa. Tempranillo</i>	

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

D.O.Ca. RIOJA

Sierra Cantabria 2020	21,45	4,50
<i>Bodegas Sierra Cantabria, Tempranillo</i>		

Pies Negros 2021	25,45
<i>Arturo y Kike de Miguel; Bodegas ARTUKE; Tempranillo</i>	

Allende 2015	31,65
<i>La Finca Allende, Tempranillo</i>	

Viña Pomal Selección 500 2020	22,70	4,40
<i>Tempranillo 85% y gamacha 15%</i>		

Finca Nueva Gran Reserva de 2010	36,50
<i>La Finca Allende, Tempranillo</i>	

El Puntido 2020	46,70
<i>Familia Euguren; Viñedos de Párganos, Tempranillo</i>	

Vicalanda Reserva 2015	32,50
<i>Bodegas Bilbainas, Tempranillo</i>	

Contino Reserva 2019	38
<i>Finca San Rafael, Tempranillo</i>	

Imperial Reserva 2018	42
<i>Haro, Tempranillo</i>	

D.O. TORO

Prima 2020	22,15	4,50
<i>Mariano y Eduardo García; Maucados Tinto de Toro, Tempranillo</i>		

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Gramona III lustros 2015	46
<i>Jaume Gramona; Xarel·lo y Macabeo</i>	

Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva 2021	26
<i>Codorniu 85% chardonnay 15% Xarel·lo y parellada</i>	

A.O.C. CHAMPAGNE

Torello	25
<i>Nicolas Feuillatte</i>	

Drappier Carte d'Or	55
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	

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 Martinez; Bodegas Lustao; Palomino fino</i>		

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

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

El Perro Verde 2022	18,30
<i>Ángel Lorenzo Cachazo; Verdejo Negociants, S.L.</i>	

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

D.O. RIAS BAIXAS

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

D.O.Ca. RIOJA

Allende 2019	35,10
<i>Finca Allende; Viura y Malvasía</i>	

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

A.O.C. MOSEL

Dr loosen 2022	19
<i>Ernst Loosen; Dr loosen; Riesling</i>	

STELLENBOSCH

Reyneke ECOLÓGICO	31,40
<i>Johan Reyneke; Sauvignon blanc, semillon</i>	

CHABLIS A.O.C.

Drouhin Vaudon 2021	37,30
<i>Joseph Drouhin; Domaine Drouhin Vaudon; Chardonnay</i>	

VINOS DULCES

D.O. YECLA

Castaño Dulce 2018	29,30
<i>Bodegas Castaño; Monastrell</i>	

D.O. MONTILLA MORALES

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

FORMATO MAGNUM

D.O. RIBERA del DUERO

Malleolus	85,20
<i>Bodegas Emilio Moro; Tempranillo</i>	

D.O.Ca. RIOJA

Sierra Cantabria 2019	39
<i>Familia Euguren; Bodegas Sierra Cantabria; Tempranillo</i>	