



VACA NOSTRA

restaurante de carnes

ENTRANTES

AL CORTE	A LA BRASA	NUESTROS CLÁSICOS
Jamón Ibérico de Bellota Etiqueta Negra	31/18 media	Mollejas de ternera braseadas en ceviche
Cecina de vaca cortada a cuchillo	21/13 media	Verduras en dos cocciones ahumadas al carbón
		Alcachofa con cecina y Holandesa de azafrán
		Pulpo de Lonja de Rías Gallegas asado al carbón
	24	Tomates aliñados al estilo del pueblo
	19	Butifarra hecha en casa
	19	Txistorra de Arbizu
	27	Morcilla de Cardeña a la brasa acompañada de pimientos
		Croquetas caseras (4 uds)
		Burrata con cremoso de calabaza
		15/9,5 media
		16
		16
		16
		11
		19

NUESTRAS CARNES

	EDAD	ORIGEN	MADURACIÓN*	ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5)	
VACA GALLEGА SUPREMA	+ 7 años	GALICIA	+ 30 días	4/5	111€/Kilo
VACA FLECKVIEH SIMMENTAL	+ 5 años	BAVIERA ALEMANIA	+ 40 días	4/5	82€/Kilo
FRISONA GALLEGА	+ 5 años	GALICIA	+ 20 días	4/5	75€/kilo
BLACK ANGUS	+ 28 meses	IRLANDA	+ 30 días	4/5	98€/Kilo
BUEY SUPREMO	+ 6 años	GALICIA	+ 60 días	5/5	141€/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

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 terneza, 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.

No incluye pan y aperitivo +2,50€. Precios con IVA incluido

POSTRES

Tarta semifluida de Chocolate al vapor	7,5
Pantxineta de crema y almendras	7,5
Tarta de Queso al horno	7,5
Torrija artesana con helado de leche merengada	7,5
Sorbet de frutas	6,5
Helados artesanos	6,5



MENÚ CLÁSICO

(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

Viña Real Crianza
(D.O. Rioja)

— 52€ —

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 1000g
con patatas y pimientos de Padrón

Postre a compartir a elegir de la carta

Viña Real Crianza
(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

Viña Real Crianza
(D.O. Rioja)

— 78€ —

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

D.O. CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta Selección especial	50
<i>Angel Anocínar, Bodegas Abadía Retuerta, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	
Mauro	55
<i>Bodegas Telmo Rodríguez; Garnacha</i>	
D.O. MADRID	
La Escusa	27 5,19
Las Bacantes	33
<i>Garnacha.</i>	
D.O. RIBERA del DUERO	
Valtravieso Crianza	30 5,99
<i>David Seijas; Finca Santa maría; Tinto fino</i>	
D.O.Ca. RIOJA	
El Puntido	55
<i>Familia Euguren; Viñedos de Páganos, Tempranillo</i>	
Contino Reserva	38 6,99
<i>Finca San Rafael, Tempranillo</i>	
Imperial Reserva	42
<i>Haro, Tempranillo</i>	
Viña Real Crianza	24,50 4,40

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Bela	22	4,29
<i>Verdejo</i>		

D.O. RIAS BAIXAS

La Val	32	5,40
<i>Albariño</i>		

D.O. VALDEORRAS

Val Do Gadir	32	5,99
<i>Godella</i>		

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

BOURGOGNE

Nicolas Potel	50
<i>Joseph Drouhin; Domaine Drouhin Vaudon; Chardonnay</i>	

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Roger Gouilar Brut Nature	45
<i>Umbretum Brut Nature</i>	45

A.O.C. CHAMPAGNE

Drappier Carte d'Or Brut	85
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	

J. Charpentier	78
----------------	----

VINOS GENEROSOS

D.O. JEREZ, XEREZ, SHERRY

Manzanilla Fina La Rubia	35	4,99
Fino Jarana	27	4,49
<i>Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomino fino</i>		

Palo Cortado Península	45	6,29
<i>Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomino fino</i>		

VINOS DULCES

D.O. MONTILLA MORILES

Don Px	39	6,20
<i>Antonio Sanchez; Bodega Toro Albala; Pedro Ximenez</i>		

FORMATO MAGNUM

D.O.Ca. RIOJA

Viña Real Reserva	75
Imperial Reserva	105