

## ENTRANTES

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

## NUESTRAS CARNES

	EDAD	ORIGEN	MADURACIÓN*	ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5)	
VACA GALLEGA SUPREMA	+ 7 años	GALICIA	+ 30 días	4/5	111€/Kilo
VACA FLECKVIEH SIMMENTAL	+ 5 años	BAVIERA ALEMANIA	+ 40 días	4/5	82€/Kilo
FRISONA GALLEGA	+ 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
Sorbete 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€ —

VINOS TINTOS

D.O. CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta  
Selección especial

50

*Angel Anocínar, Bodegas Abadía Retuerta,  
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon*

Mauro

55

*Bodegas Telmo Rodríguez; Garnacha*

D.O. MADRID

La Escusa

27

5,19

Las Bacantes

33

*Garnacha.*

D.O. RIBERA del DUERO

Valtravieso Crianza

30

5,99

*David Seijas; Finca Santa maría; Tinto fino*

D.O.Ca. RIOJA

El Puntido

55

*Familia Euguren; Viñedos de Páganos, Tempranillo*

Contino Reserva

38

6,99

*Finca San Rafael, Tempranillo*

Imperial Reserva

42

*Haro, Tempranillo*

Viña Real Crianza

24,50

4,40

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Bela

22

4,29

*Verdejo*

D.O. RIAS BAIXAS

La Val

32

5,40

*Albariño*

D.O. VALDEORRAS

Val Do Gadir

32

5,99

*Godella*

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

BOURGOGNE

Nicolas Potel

50

*Joseph Drouhin; Domaine Drouhin Vaudon; Chardonnay*

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Roger Goular Brut Nature

45

Umbretum Brut Nature

45

A.O.C. CHAMPAGNE

Drappier Carte d'Or Brut

85

*Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*

J. Charpentier

78

VINOS GENEROSOS

D.O. JEREZ, XEREZ, SHERRY

Manzanilla Fina La Rubia

35

4,99

Fino Jarana

27

4,49

*Sergio Martínez; Bodegas Lustao; Palomino fino*

Palo Cortado Península

45

6,29

*Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomino fino*

VINOS DULCES

D.O. MONTILLA MORILES

Don Px

39

6,20

*Antonio Sanchez; Bodega Toro Albala;  
Pedro Ximenez*

FORMATO MAGNUM

D.O.Ca. RIOJA

Viña Real Reserva

75

Imperial Reserva

105