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
Txistorra de Arbizu	16
Morcilla de Cardeña a la brasa acompañada de pimientos	16
Croquetas caseras (4 uds)	11

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

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	40
Steak Tartar 250g	40
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 ºC, 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