



divino
vinoteca

Entrantes



RACION

- **STEAK TARTAR DE BUEY** **29,00 €**
- **STEAK TARTAR DE VACA** **24,00 €**
- **BERBERECHOS**  **18,00 €**
- **NAVAJAS A LA PLANCHA**  **21,00 €**
- **CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO**
(Selección y maduración + 18 meses de curación)  **24,00 €**
- **CECINA DE VACA PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO**
(Selección y maduración + 12 meses de curación)  **18,00 €**
- **BONDIOLA SELECCIONADA (EMBUTIDO TIPICO ITALIANO**
CON UN 80% VACUNO Y UN 20% DE CERDO) **22,00 €**

- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON HUEVAS DE ERIZO Y CAVIAR 24,00 €
- PROVOLONE VAL PADANA D.O.P. braseado con vegetales
al estilo argentino   18,90 €
- CROQUETAS de cecina caseras   RACION (6 unidades) 16,80 €

Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor



- CHULETÓN DE BUEY EXTRA MADURACION PREMIUM (+120 días)
Nacido ,criado y alimentado en Galicia 140,00€/kg
- CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN PREMIUM
Nacido, criado y alimentado en Galicia
Maduración DRY AGED (+90 días) 99,00 €/kg
- CHULETÓN DE VACA RAZA RUBIA GALLEGA PURO O MESTIZA PREMIUM
Nacida, criada y alimentada en Galicia
Maduración DRY AGED (+60 días) 64,00 €/kg
- CHULETÓN DE VACA RAZA RUBIA GALLEGA PURO O MESTIZA PREMIUM
MADURACIÓN EXTRA
Nacida, criada y alimentada en Galicia
Maduración DRY AGED (+90 días) 74,00 €/kg

- CHULETÓN DE VACA RAZA RUBIA GALLEGA PURO O MESTIZA PREMIUM
MADURACION EXTRA

Nacida, criada y alimentada en Galicia

Maduración DRY AGRED (+120 días) 84,00 €/kg

Otras carnes y cortes de Vacuno Gallego (por persona)



SOLOMILLO DE BUEY GALLEGO PREMIUM (consultar disponibilidad) 300 grs.	44,00 €
ENTRAÑA DE VACA GALLEGA 300 grs.....	23,00 €
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs.	28,00 €
PICAÑA DE VACA 300 grs.	24,00 €
PRESA DE CERDO IBERICA 300grs.	25,00 €

Acompañamiento de carnes



BURRATA (QUESO FRESCO DE VACA)

Con vegetales, tomatitos cherry, tomate seco y albahaca  

.....
15,80 € ración

QUESO DE CABRA PRUO (D.O.P.) TEMPLADO

Frutos secos, tomatitos cherry y vegetales  

.....
15,80 € ración

Pescados



CONSULTAR PESCADO DEL DÍA 

Guarniciones



- PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS 14,00 € ración
- PATATAS FRITAS 4,80 € ración
- ENSALADA MIXTA 6,80 € ración
- CACHELOS 5,80 € ración

Postres



- MORCILLA DE CHOCOLATE RELLENA CON NARANJA Y ALMENDRAS 8,80 €
- EL HUEVO      (Mousse de coco, interior semilíquido de mango y fruta de la pasión, nido de chocolate)..... 8,40 € ración
- DEGUSTACION DE QUESOS: (MOLITERNO AL TARTUFO, COMTÉ, BLUE STILTON, MAHON Y QUESO GALLEGO) 24,00 €
- TIRAMISU CASERO      7,80 € ración
- PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA      7,90€ ración
- SORBETE DE LIMON   7,80 € ración

Buey & Vaca Rubia Gallega Autóctona

.... Nuestro **ganado** proviene de los interiores de Galicia, criados en total libertad, alimentados de manera **natural**, basada en pasto y grano natural. La **selección** la realizamos personalmente con nuestro tratante ganadero, escogiendo rigurosamente el ganado que lleva una **alimentación** 100% natural. La **elección** de las piezas para madurar es muy rigurosa, debiendo reunir unos parámetros insalvables: **peso, infiltración de grasa exterior e infiltración de grasa intramuscular**.

La **maduración** mejora el sabor, la ternura y la jugosidad de la carne, en DIVINO, maduramos con DRY-AGED, donde la temperatura, el aire y la humedad están totalmente controlados, incorporando técnicas avanzadas y conocimientos propios, que mejoran la **calidad** de nuestras **materias primas**.

La **carne** diferirá según la raza, la edad, la alimentación y el sexo del animal.

Así es como la **textura, aroma y sabor** son únicos en **DIVINO carnes exclusivas**.

INDICACIONES SOBRE ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Divino Vinoteca cumple con el Reglamento 1.169/2.011 del Parlamento Europeo sobre información facilitada al consumidor. Por eso, rogamos atienda las correspondientes indicaciones sobre los alérgenos que contienen nuestros platos.