



divino
vinoteca

Entrantes



RACION

- CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO
(Selección y maduración + 18 meses de curación)  24,00 €
- SALCHICHON DE BUEY 9,00 €
- LENGUA DE VACA CURADA Y AHUMADA 11,00 €
- STEAK TARTAR DE VACA CON TUETANO 24,00 €
- VOLANDEIRAS (6 unidades)  18,00 €
- BERBERECHOS DE NOIA  18,00 €
- PULPO A LA BRASA CON CACHELOS  23,00 €
- CAZUELA DE PROVOLONE ITALIANO CON TOMATITOS CHERRY 15,90 €

- CROQUETAS de cecina caseras  RACION (6 unidades) 16,80 €



Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor



- **CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN PREMIUM**
Nacido, criado y alimentado en Galicia
Maduración DRY AGED (+120 días) 120,00 €/kg

- **CHULETÓN DE VACA RAZA RUBIA GALLEGA PURO O MESTIZA PREMIUM**
Nacida, criada y alimentada en Galicia
Maduración DRY AGED (+90 Días)..... 74,00 €/kg

Guarniciones



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

Otras carnes y cortes de Vacuno Gallego (por persona)



| | |
|---|---------|
| SOLOMILLO DE BUEY GALLEGO PREMIUM 300 grs. (Acompañado por huevo frito) | 44,00 € |
| SOLOMILLO DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs.(Acompañado por Huevo Frito) | 28,00 € |
| PICAÑA DE VACA 300 grs. | 24,00 € |
| PRESA DE CERDO IBERICA 300grs. | 25,00 € |

*(los cortes de carnes están acompañados de patatas fritas)

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 



divino
vinoteca

Postres



- DEGUSTACION DE QUESOS: (blue stilton, comte, queso de cabra madurado, Y queso de a capela madurado en cafe)   1/2RACION (2P.APROX) . 12,00 €
RACION (4P.APROX) 22,00€
- EL HUEVO      (Mousse de coco, interior semilíquido de mango y fruta de la pasión, nido de chocolate)..... 8,40 €
- MORCILLA DE CHOCOLATE RELLENA CON NARANJA Y ALMENDRAS 8,80 €
     
- TIRAMISU CASERO       7,80 €
- PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA
     7,90 €
- SORBETE DE LIMON   6,80 €



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



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

