



Carta divino steak house



Entrantes



	<u>1/2ración</u>	<u>Ración</u>
• CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO (Selección y maduración + 18 meses de curación)	 18 €	28 €
• STEAK TARTAR DE VACA MADURADO SOBRE HUESO DE TUÉTANO A LA PARRILLA		26 €
• PULPO BRASEADO CON PATATAS TIPO CACHELOS 		24 €
• FLOR DE ALCACHOFAS (2) CON FOIE GRAS Y CECINA DE BUEY 		23,00 €
• CROQUETAS CASERAS DE CECINA DE VACA   <u>MEDIA RACIÓN (4U)</u>	€ 13	<u>RACIÓN (6U)</u> € 18 €

- CAZUELA DE PROVOLONE VAL PADANO ESTILO ARGENTINO  18 €

- **DEGUSTACIÓN DE QUESOS**

(Queixo O Mouro (A Capela) , Comte Frances 18 meses ,
Manchego artesano Adiano de oveja curado(Ciudad Real) ,Queso de Cabra curado ,
Blue Shropshire(Queso azul Ingles) , frutos secos,  (Gluten)

Pizarra de 3 quesos 16 €

Pizarra de 5 quesos 24 €

- Ración de pan por comensal€ 1,70
- Pan sin gluten€ 2



Selección de Chuletones y Razas



- **CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN€ 120 kg**

(RAZA RUBIO, ANGUS, FRISÓN O CACHENO) **S/Guarnición**

Nacidos, criados y alimentados de forma tradicional y natural, de forma sostenible.

La selección es personal con nuestros tratantes y ganaderos.

La maduración Dry Aged puede variar según el peso, infiltración y cobertura de grasa, desde los 60 días hasta los 90 días.

- **CHULETÓN DE VACA € 76 kg**

(RAZAS RUBIA, FRISONA, MESTIZA, CACHENA O ANGUS) **S/Guarnición.**

Nacidas, criadas y alimentadas de forma tradicional, natural y sostenible.

La selección es personal con nuestros tratantes y ganaderos.

La maduración Dry Age puede variar con el peso, infiltración intramuscular y cobertura de grasa, desde los 45 días hasta los 60 días.

- **CHULETÓN DE TERNERA€ 44 kg**

(RAZAS RUBIA, FRISONA, MORENAS) **S/Guarnición.**

Nacidas, criadas y alimentadas de forma tradicional, natural y sostenible.

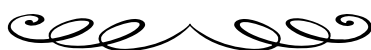
La selección es personal con nuestros tratantes y ganaderos.

La maduración Dry Age puede variar con el peso, infiltración intramuscular y cobertura de grasa, desde los 15 días hasta los 30 días.



divino
vinoteca

Guarniciones



- **PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS** **14 €**
- **PATATAS FRITAS.....** **7 €**
- **ENSALADA MIXTA** **9 €**
- **CACHELOS (PATATAS COCIDAS).....** **7 €**
- **ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA.....** **12 €**

ENSALADAS



- **ENSALADA DE BURRATA (QUESO FRESCO DE VACA).....** **17 €**

Con vegetales, tomatitos Cherry, tomate seco, alcaparras y albahaca  

Postres



- **DEGUSTACIÓN DE QUESOS**

(Quesos Curados, Semi curados y queso del país, frutos secos)



Pizarra de 3 quesos 16 €

Pizarra de 5 quesos 24 €

- **EL HUEVO** 8 €

Chocolate blanco, coco, interior semilíquido de maracuyá, mousse de fruta de la pasión y nido de chocolate



- **TARTA DE QUESO** Dajosefa Queso Pais (Lugo) con pistachos



8 €

- **TIRAMISÚ VERSIONADO AL ESTILO DIVINO** 7 €

Mascarpone Italiano, galleta, amaretto y cacao



- **PANQUEQUE TRADICIONAL ARGENTINO CON DULCE DE LECHE
ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA** 7 €



- **SORBETE CITRICO DE LIMÓN Y CAVA** 8 €



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.