

## Entrantes

Ración

Cecina de Buey Premium con Queso de Vaca Madurado ..... (Selección y maduración propia + 18 meses de curación)	24,00
Cecina de Vaca Selección con Queso de Vaca Madurado ..... (Selección y maduración propia + 12 meses de curación)	18,00
Carpaccio de Vaca con Queso Parmigiano Reggiano, ..... Vegetales, Encurtidos y Aliño natural	22,00
Pulpo Braseado con Cachelos ..... Con Pimentón de la Vera, Aceite de Oliva Virgen Extra y Ciboulette	18,90
Zamburiñas a la Plancha Con Caviar de Erizos, Huevas y Ramallo de mar .....	21,00
Croquetas Caseras de Cecina de Vaca y Rúcula.....	14,90
Provologne Val Padana D.O.P. Braseado con Vegetales al Estilo Argentino .....	16,90

## Ensaladas & Acompañamiento de las carnes

Burrata (Queso Fresco de Vaca) ..... Con vegetales, tomatitos cherry, tomate seco y albahaca	15,80
Queso de Cabra Puro (D.O.P.) Templado..... Frutos secos, tomatitos cherry y vegetales	15,80
Ensalada de bacalao templada ..... Con cogollos, aceitunas negras, pimiento y gajos de naranja	18,90

## Pescados

Lomo de Bacalao Braseado con Cachelos - POR PERSONA - .....	24,90
---	-------

## Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor

**Chuletón de Buey Selección Premium** ..... 95,00 /kg

Nacido, criado y alimentado en Galicia - Maduración DRY AGED (+60 días)

**Chuletón Vaca Raza Rubia Gallega Pura o Mestiza Premium** ... 58,00 /kg

Nacida, criada y alimentada en Galicia - Maduración DRY AGED(+45 días)

**Chuletón de Vaca Gallega Maduración Extra**..... 68,00 /kg

Nacida, criada y alimentada en Galicia - Maduración DRY AGED(+65 días)

## Otras carnes y cortes de Vacuno Gallego **POR PERSONA**

Solomillo de Buey Gallego Premium 300 grs..... 44,00

Solomillo de Vaca Gallega Premium 300 grs. .... 28,00

Entraña de Vaca Gallega (Punto - Poco Hecho) 300 grs..... 19,90

Bife de Vaca Gallega Premium 300 grs..... 28,00

Picaña de Vaca Gallega Premium 300 grs..... 19,90

Entrecot de Ternera Gallega Suprema IGP 300 grs..... 23,90

Presa de Cerdo Ibérico de Bellota 300 grs..... 21,90

## Guarniciones

PATATAS FRITAS: 4,80 • ENSALADA MIXTA: 6,80 • CACHELOS: 5,80 • PIMIENTOS DE PADRÓN: 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**.