













divino
vinoteca

Entrantes



- CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO
(Selección y maduración propia + 18 meses de curación)  24,00 €
- SELECCIÓN DE LOS MEJORES QUESOS GOURMET 
- Para 4 personas: Mínimo 22,00€
- Para 2 personas 15,00€
- STEAK TARTAR DE VACA 24,00€
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (volandeiras)
con huevas de erizo y caviar  23,00 €
- BERBERECHOS AL VAPOR (según mercado)  18,00 €
- NAVAJAS A LA PLANCHA (según mercado)  22,00 €
- PROVOLONE VAL PADANA D.O.P. braseado con vegetales
al estilo argentino   18,90 €
- CROQUETAS de cecina caseras (6 unidades)   14,90 €
- PULPO a la brasa con cachelos  21,00 €

Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor



- ***CHULETÓN DE BUEY EXTRA MADURACION PREMIUM (+ 120 días)***

Nacido, criado y alimentado en Galicia..... 140,0 €/kg

- ***CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN PREMIUM***

Nacido, criado y alimentado en Galicia

Maduración DRY AGED (+60 días) 99,00 €/kg

- ***CHULETON DE LA VACA MAS GRANDE DE ESPAÑA***

Criada en Cerceda-Galicia, peso de la vaca 1.748Kg..... 120,00 €/kg

- ***CHULETÓN DE VACA RAZA RUBIA GALLEGA PURO O MESTIZA PREMIUM***

Nacida, criada y alimentada en Galicia

Maduración DRY AGED (+45 días) 59,00 €/kg

- ***CHULETÓN DE VACA GALLEGA MADURACIÓN EXTRA***

Nacida, criada y alimentada en Galicia

Maduración DRY AGED (+65 días) 69,00 €/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 (Punto – Poco Hecho) 300 grs. 22,90 €
- SOLOMILLO DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs. 28,00 €
- PICAÑA DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs. 22,90 €

ENSALADAS

- *BURRATA (QUESO FRESCO DE VACA)*

Con vegetales, tomatitos Cherry, tomate seco y albahaca   15,80 €

- *QUESO DE CABRA PRUO (D.O.P.) TEMPLADA*

Frutos secos, tomatitos Cherry y vegetales 

Guarniciones





























- ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA..... 8,80 € ración
- PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS 14,00 € ración
- PIMIENTOS DE PADRÓN (según temporada) 9,80 € ración
- PATATAS FRITAS..... 4,80 € ración
- ENSALADA MIXTA..... 6,80 € ración
- CACHELOS..... 5,80 € ración

PESCADOS

- **Consultar pescado del día**.....

Postres



- TUETANO (Mousse de chocolate negro, crema de limon y lima, jengibre y crujiente de cacao)       8,40 € ración
- EL HUEVO (Mousse de coco, interior semilíquido de mango y fruta de la pasión, nido de chocolate)       8,40 € ración
- TIRAMISU CASERO       7,80 € ración
- PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA      7,90€ ración
- SORBETE DE LIMON   7,80 € ración
- QUESOS ARTESANOS Y MEMBRILLO  12,00 € 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.