













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 €
PROVOLOGNE 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 €

## *Ensaladas y acompañamiento de las 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 

## *Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor*



CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN PREMIUM

Nacido, criado y alimentado en Galicia

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

## *Guarniciones*



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

## *Postres*



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.