











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 2 PERSONAS 15,00 €
PARA 4 PERSONAS..... 22,00 €
- STEAK TARTAR DE VACA..... 24,00€
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (volandeiras)
con huevas de erizo y caviar  23,00 €
- PULPO a la brasa con cachelos  23,00 €
- NAVAJAS A LA PLANCHA (según mercado)  CONSULTAR DISP. 22,00 €

- PROVOLONE VAL PADANA D.O.P. braseado con vegetales
al estilo argentino   18,90 €
- CROQUETAS de cecina caseras (6 unidades)   15,00 €

Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor



- CHULETON DE BUEY EXTRA MADURACION PREMIUM (+120 días)
Nacido ,criado y alimentado en Galicia 140,00€/kg
- 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 (+60 días) 64,00 €/kg
- CHULETÓN DE VACA RAZA RUBIA GALLEGA PURO O MESTIZA PREMIUM
MADURACIÓN EXTRA
Nacida, criada y alimentada en Galicia
Maduración DRY AGED (+90 días) 74,00 €/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.....	23,00 €
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs.	28,00 €
PICAÑA DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs.	24,00 €
PRESA DE CERDO IBERICA 300grs.	25,00 €

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 






















Guarniciones



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

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

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 atienda las correspondientes indicaciones sobre los alérgenos que contienen nuestros platos.