










divino  
vinoteca

## Entrantes



### RACION

- CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO  
(Selección y maduración propia + 18 meses de curación)  ..... 24,00 €
  - BONDIOLA DE BUEY SELECCIONADA ..... 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 €
  - PROVOLONE VAL PADANA D.O.P. braseado con vegetales  
al estilo argentino   ..... 18,90 €
  - CROQUETAS de cecina caseras   ..... RACION (6 unidades) 15,00 €
- UNIDAD ..... 2,80 €

## *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<br>(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
- 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.