









divino
vinoteca

Entrantes



RACION

- CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO
(Selección y maduración + 18 meses de curación)  24,00 €
- CECINA DE VACA PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO
(Selección y maduración + 12 meses de curación)  18,00 €
- STEAK TARTAR DE VACA CON TUETANO 24,00 €
- PULPO A LA BRASA CON CACHELOS  23,00 €
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA DE LA RIA DE FERROL  24,00 €
- CROQUETAS de cecina caseras   RACION (6 unidades) 16,80 €
- BERBERECHOS SEGÚN MERCADO

Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor



- CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN PREMIUM
Nacido, criado y alimentado en Galicia
Maduración DRY AGED (+90 días) 120,00 €/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

Guarniciones



- PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS 14,00 € ración
- TOMATES DE TEMPORADA 9,80 € ración
- PATATAS FRITAS..... 4,80 € ración
- ENSALADA MIXTA..... 6,80 € ración
- CACHELOS..... 5,80 € ración

Otras carnes y cortes de Vacuno Gallego (por persona)



SOLOMILLO DE BUEY GALLEGO PREMIUM (consultar disponibilidad) 300 grs.	44,00 €
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA PREMIUM 300 grs.(Acompañado por Huevo Frito)	28,00 €
PICAÑA DE VACA 300 grs.	24,00 €
ENTRAÑA DE VACA 300 grs.	22,00 €
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 

Postres



- MORCILLA DE CHOCOLATE RELLENA CON NARANJA Y ALMENDRAS 8,80 €
- EL HUEVO      (Mousse de coco, interior semilíquido de mango y fruta de la pasión, nido de chocolate)..... 8,40 €
- DEGUSTACION DE QUESOS: (blue stilton, comte, queso de cabra madurado, Y queso de a capela madurado en cafe)   1/2RACION (2P.APROX) . 16,00 €
RACION (4P.APROX) 24,00€
- TIRAMISU CASERO       7,80 €
- PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA     7,90 €
- SORBETE DE LIMON   7,80 €

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**.

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.