







**Carta divino steak
house**




divino
vinoteca

Entrantes




	<u>1/2ración</u>	<u>Ración</u>
<ul style="list-style-type: none">CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO (Selección y maduración + 18 meses de curación)	 18 €	26 €
	<u>1/2ración</u>	<u>Ración</u>
<ul style="list-style-type: none">CECINA DE ANGUS PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO (Selección y maduración + 18 meses de curación)	 16 €	22 €
<ul style="list-style-type: none">STEAK TARTAR DE VACA MADURADO SOBRE HUESO DE TUÉTANO A LA PARRILLA.....		25,80 €
<ul style="list-style-type: none">PULPO A LA BRASA CON CACHELOS 		24,40 €

- CROQUETAS CASERAS DE CECINA DE VACA   MEDIA RACIÓN (4U) RACIÓN (6U)
 € 13,00 € 18,00 €

- QUESO PROVOLONE AL ESTILO ARGENTINO CON TOMATITOS CHERRY  .. 18,90 €

- **DEGUSTACIÓN DE QUESOS**

(Queixo O Mouro (A Capela) , Comte Frances 18 meses ,
 Manchego artesano Adiano de oveja curado(Ciudad Real) ,Chevette (Cabra curado),
 Blue Shropshire(Queso azul Ingles) , frutos secos,  (Gluten)

Pizarra de 3 quesos 16 €

Pizarra de 5 quesos 24 €



divino
vinoteca

Selección de razas y cortes de Vacuno Mayor



- **CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN€ 120,00 kg**

(RAZA RUBIO, ANGUS, FRISÓN O CACHENO) **S/Guarnición**

Nacidos, criados y alimentados de forma tradicional y natural, de forma sostenible.

La selección es personal con nuestros tratantes y ganaderos.

La maduración Dry Aged puede variar según el peso, infiltración y cobertura de grasa, desde los 60 días hasta los 90 días.

- **CHULETÓN DE VACA € 76,00 kg**

(RAZAS RUBIA, FRISONA, MESTIZA, CACHENA O ANGUS) **S/Guarnición.**

Nacidas, criadas y alimentadas de forma tradicional, natural y sostenible.

La selección es personal con nuestros tratantes y ganaderos.

La maduración Dry Age puede variar con el peso, infiltración intramuscular y cobertura de grasa, desde los 45 días hasta los 60 días.

- **CHULETÓN DE TERNERA€ 44,00 kg**

(RAZAS RUBIA, FRISONA, MORENAS) **S/Guarnición.**

Nacidas, criadas y alimentadas de forma tradicional, natural y sostenible.

La selección es personal con nuestros tratantes y ganaderos.

La maduración Dry Age puede variar con el peso, infiltración intramuscular y cobertura de grasa, desde los 15 días hasta los 30 días.



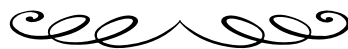
divino
vinoteca

Guarniciones



- **PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS** **14,30€**
- **PATATAS FRITAS**..... **7,30€**
- **ENSALADA MIXTA** **9,30€**
- **CACHELOS (PATATAS COCIDAS)**..... **7,30 €**

ENSALADAS



- **ENSALADA DE BURRATA (QUESO FRESCO DE VACA)**..... **16,80€**

Con vegetales, tomatitos Cherry, tomate seco y albahaca  

Postres



- **DEGUSTACIÓN DE QUESOS**

(Quesos Curados, Semi curados y queso del país, frutos secos)



Pizarra de 3 quesos 16,0 €

Pizarra de 5 quesos 24,0 €

- **EL HUEVO** 8,40 €

Chocolate blanco, coco, interior semilíquido de maracuyá, mousse de fruta de la pasión y nido de chocolate



- **TARTA DE QUESO** Dajosefa Queso Pais (Lugo) **con pistachos**



7,80 €

- **TIRAMISÚ VERSIONADO AL ESTILO DIVINO** 7,80€

Mascarpone Italiano, galleta, amaretto y cacao



- **PANQUEQUE TRADICIONAL ARGENTINO CON DULCE DE LECHE**

ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA 7,80 €



- **SORBETE DE LIMÓN Y CAVA** 7,80 €



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.