









divino
vinoteca

ENTRÉES



CÉCINA DE BOEUF PRÉMIUM ET SON FROMAGE DE VACHE, AFFINÉ (Sélection et maturation + 18 mois de mûrissement) 	28 €
STEAK TARTARE DE VACHE, MATURÉ, SUR SON LIT D'OS À MOELLE, GRILLÉ 	26 €
FORMAGE PROVOLONE À LA FAÇON ARGENTINE ET TOMATES CERISE  	18 €
CROQUETTES MAISON DE CÉCINA DE VACHE (6U)  	18 €


POULPE À LA BRAISE ET SES POMMES DE TERRE EN ROBE DES

CHAMPS 

25 €

DÉGUSTATION DE FROMAGES

(Queixo o Mouro, A Capela); Comté français 18 mois; Manchégo artisanal,
affiné, brebis : Adiano , de Ciudad Real; Chèvre affiné : Chevette ; bleu

anglais: Blue Shropshire ; fruits secs. 

Ardoise de 3 fromages € 16


Ardoise de 5 fromages € 24

SALADES



SALADE DE BURRATA (FROMAGE FRAIS DE VACHE)

AVEC CRUDITÉS, TOMATES CERISE, TOMATES SÉCHÉES ET

BASILIC  

17 € ración



divino
vinoteca

Sélection de races et pièces bovines d'exception



CÔTE DE BOEUF SÉLECTION

Races: Blonde de Galice, Angus , Cachena

La maturación Dry Aged peut varier selon le poids, le persillage et

l'enveloppe grasseuse (+90 days) 120 €/kg

CÔTE DE VACHE

Races: Blonde de Galice, Angus, Cachena

La maturación Dry Aged peut varier selon le poids, le persillage et

l'enveloppe grasseuse (+60) 76 €/kg

CÔTE DE GÉNISSE

Races: Blonde de Galice

La maturación Dry Aged peut varier selon le poids, le persillage et

l'enveloppe grasseuse (+40) 44 €/kg

GUARNITURES



PIMENTS DE PIQUILLO CONFITS..... 14 € ración

FRITES..... 7 € ración

SALADE COMPOSÉE 9 € ración







CACHELOS (POMMES DE TERRE CUITES) 7 € ración



Desserts



TIRAMISU FAÇON DIVINO (Mascarpone italien , biscuit cuillère, amaretto et Cacao)       € 7

L'OEUF (Chocolat blanc, noix de coco, coeur semicoulant de maracuya, Mousse de fruits de la passion y nid de chocolat)      € 8

PANCAKE TRADITIONNEL ARGENTIN AVEC SA CONFITURE DE LAIT ET SA GLACE A LA VAINILLE      € 7

SORBET AU CITRON ET CRÉMANT   € 8

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

REFERENCES



WITH
GLUTEN



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA
BEAN



DAIRY



DRIED FRUITS
AND NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME
GRAIN



SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHATE



LUPIN
BEAN



MOLUSC

Divino Vinoteca keeps to 1-169/2.011 regulations of the European Parliament about the provided information to the client. Because of that, we beg you to pay attention to the pertinent signs about the allergenics of our dishes.