







**Carta divino steak
house**






divino
vinoteca


Entrantes




	<u>1/2ración</u>	<u>Ración</u>
• CECINA DE BUEY PREMIUM CON QUESO DE VACA MADURADO (Selección y maduración + 18 meses de curación)	 18 €	28 €
• STEAK TARTAR DE VACA MADURADO SOBRE HUESO DE TUÉTANO A LA PARRILLA		26 €
• BERBERECHOS DE LA RIA DE NOIA CON AOVE CITRICO		19 €
• FLOR DE ALCACHOFAS (2) CON FOIE GRAS Y CECINA DE BUEY		23,00 €

- **PULPO BRASEADO CON PATATAS TIPO CACHELOS**  **25 €**

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

- **CAZUELA DE PROVOLONE VAL PADANO ESTILO ARGENTINO**  **18 €**

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

- Pizarra de 3 quesos** **18 €**

- Pizarra de 5 quesos** **26 €**

- **Ración de pan por comensal**€ 1,40
- **Pan sin gluten**€ 1,80



Selección de Chuletones y Razas



- **CHULETÓN DE BUEY SELECCIÓN** € 120 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** € 78 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 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.

PESCADOS

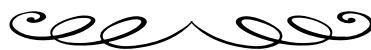


- LUBINA SALVAJE A LA BRASA (CONSULTAR) € 38 (Ración)



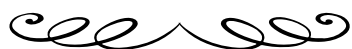
divino
vinoteca

Guarniciones



- PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS 14 €
- PATATAS FRITAS..... 7 €
- ENSALADA MIXTA..... 9 €
- CACHELOS (PATATAS COCIDAS)..... 7 €
- ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA..... 12 €

ENSALADAS



- **ENSALADA DE BURRATA (QUESO FRESCO DE VACA)..... 17 €**

Con vegetales, tomatitos Cherry, tomate seco, alcaparras y albahaca  

Postres



- **DEGUSTACIÓN DE QUESOS**

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

Pizarra de 3 quesos 16 €

Pizarra de 5 quesos 24 €

- **EL HUEVO** 8 €

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**

8 €

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

Mascarpone Italiano, galleta, amaretto y cacao     

- **PANQUEQUE TRADICIONAL ARGENTINO CON DULCE DE LECHE
ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA** 7 €

- **SORBETE CITRICO DE LIMÓN Y ESPUMOSO DE MAR DE FRADES** . 8 €



INDICACIONES SOBRE ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

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.