



VACA NOSTRA

restaurante de carnes

ENTRANTES

AL CORTE

Jamón ibérico de bellota Joselito	28/17,5 media
Cecina de vaca cortada a cuchillo	19/12 media
Nostras Chacinas, selección de embutidos de vacuno	18
Delicias de Vaca en carpaccio (lengua curada de vaca)	15
Selección de quesos Bon Fromage	6/pax

A LA BRASA

Mollejas de ternera braseadas en ceviche	21
Verduras en dos cocciones ahumadas al carbón	18
Pimientos a la brasa con lomos de bonito	6
Pulpo de Lonja de Rías Gallegas asado al carbón	23

NUESTROS CLÁSICOS

Tomates aliñados de Huerta Carabaña de la cuenca del ríoTajuña	13/8,5 media
Butifarra hecha en casa	13
Txistorra de Arbizu	13
Morcilla de Cardeñadizo (Burgos) a la brasa acompañada de pimientos	13
Croquetas caseras	2/ud
Carpaccio de lomo de vaca	18
Steak Tartare	22
Anchoas del Cantábrico	18/11 media

NUESTRAS CARNES

	Edad	Origen	*Maduración	Engrasamiento o infiltración(1-5)	
Vaca gallega (IGP Vaca e Boi de Galicia)	+ 6 años	Galicia	+ 50 días	3/4	76€/Kilo ⁽²⁾
Vaca Gallega Suprema	+ 7 años	Galicia	+ 70 días	4/5	86€/Kilo
Buey Valles del Esla Parda Alpina	+ 4,5 años	León	+ 60 días	3/4	120€/Kilo
Vaca Fleckvieh	+ 5 años	Baviera (Alemania)	+ 50 días	4/5	55€/Kilo
Black Angus	28 meses	Nebraska (USA)		4/5	94€/Kilo
Wagyu	36 meses	Japón		9/11 ⁽¹⁾	360€/Kilo

Todas nuestras carnes son lomos cuidadosamente seleccionados.

⁽¹⁾Índice de infiltración de 1 a 12 en las carnes japonesas.

⁽²⁾Las carnes se sirven al peso que usted desee, compruébelo antes del cocinado.

Todos los platos se presentan con patatas fritas caseras y un acompañamiento personalizado por raza.

OTRAS CARNES Y CORTES

Solomillo de vaca	26
Hamburguesa elaborada con carne de lomo madurado	21
Rabo de toro a baja temperatura	19

PESCADO fresco a la brasa S/M

* MADURACIÓN EN CÁMARA

Es un proceso de reposo de las carnes de vacuno a temperaturas próximas a los **2 °C**, ventilación y humedad relativa de un **65%** aprox. que facilita la deshidratación progresiva de la carne, incrementando la terneza, jugosidad y sabor. En **Vaca Nostra** reposamos la carne con una maduración en seco **"Dry Aged"**, para obtener el máximo grado de calidad en cada pieza. La duración de este proceso oscila entre los **10 y 14 días** en las carnes jóvenes de **ternera** y de **45 a 90 días** en los animales de más edad, **vacas y bueyes**, pudiendo alcanzarse mayores maduraciones si se buscan sabores más complejos. Consulte a nuestro carnicero sobre la maduración concreta de cada pieza.

POSTRES

Crème Brûlée	7
Tarta de Queso a la antigua	7
Arroz con Leche flameado	7
Panchineta	8
Tiramisú con Disaronno	6,5
Torrija	7
Esfera de Chocolate	8

MENÚ DEGUSTACIÓN

"Un paseo por Vaca Nostra"

Ocho platos creados por nuestro Chef José Sola con la mejor carne seleccionada por nuestro experto carnicero.

96 €

TINTOS

Bierzo	Pitacum 2011 Mencía	26		Flor de Pingus 2014 Tinto Fino	170
	Pétalos del Bierzo 2015 Mencía	33		Pago de Capellanes Reserva 2013 Tempranillo	26
Castilla y León	Mauro VS 2014 Tinta fina	76		Cepa 21 2015 Tinto Fino	38
	Pegaso de Barrancos 2011 Garnacha	42		Vizcarra 2014 Tinta Fina	28
	Abadía Retuerta Selección Especial 2014 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	34	Rioja	Izadi Crianza Tempranillo, Graciano, Mazuelo 2015	24
Jumilla	Juan Gil 12 meses 2015 Syrah	26		La Montesa 2015 Garnacha, Tempranillo	28
	Juan Gil etiqueta Azul Monastrell, cabernet sauvignon, syrah	38		Viña Real Gran Reserva Garnacha, Tempranillo	46
Madrid	El Hombre Bala 2015 Garnacha	29		Artadi Viñas de Gain 2015 Tempranillo	34
	Garnacha Rock 2015 Garnacha	38		Viña Pomal S. Centenario Reserva 2013 Tempranillo, Graciano, Mazuelo	31
	El Regajal 2015 Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah	31		Lindes de Remelluri San Vicente 2013 Tempranillo, garnacha, graciano	26
Pla i Levant	Golos Negre 2014 Fogoneu, Callet, Montenegro	38		Marqués de Murrieta reserva 2013 Tempranillo, Graciano, Mazuelo	34
Monsant	Can Blau 2015 Cariñena, Syrah, Garnacha	25		Pagos de Viña Real Tempranillo	78
Priorat	Camins del Priorat 2016 Garnacha, Cabernet, Cariñena, Syrah, Merlot	33		Allende 2010 Tempranillo	32
	Negre de Negres 2015 Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Franc	39		El Puntido 2013 Tempranillo	51
	Salanques 2014 Garnacha, Cariñena, Syrah	42		Artadi Viñas de Gain 2015 Tempranillo	34
Ribera del Duero	Hacienda Monasterio 2014 Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot	42		La Locomotora Crianza 2014 Tempranillo	23
	Pago de los Capellanes Crianza 2015 Tinta Fina	34		Sierra Cantabria Crianza 2014 Tempranillo	22
	Psi-Pingus 2015 Tinta Fina	48		Imperial Reserva Tempranillo, Graciano, Mazuelo	43
	Alonso del Yerro 2013 Tinta Fina	35	El Terrerazo	Mestizaje '16 Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Bobal	26
	Venta las Vacas 2015 Tinta Fina	25	Toro	Termes 2014 Tinta de Toro	39
	Pruno 2015, Finca Villacreces Tinta Fina	23		Numanthia 2013 Tinta de Toro	61
	Vega Sicilia Único 2005	375		Prima 2015 Tinta de Toro	23
	Perez Pascuas, Viña Pedrosa Crianza 2014	35		Flor de Vetus Tinta de toro	22
	Carmelo Rodero 9 M Barrica Tempranillo	25	Uclés	Quinta de Quercus 2014 Tempranillo	24
	Alión 2013 Tinta Fina	68	Varietal	Oveja Blanca Moscatel grano menudo 2016	20
	Pago de Carrovedas 2015 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	48		Oveja Tinta 2016 Graciano	20
	Malleolus Emilio Moro 2015 Tempranillo	48	Yecla	Detrás de la Casa Syrah 2014 Syrah	26
	Malleolus Valderramiro 2011 Tinta Fina	120			

DEQUEÑO FORMATO

Rioja	Allende 2010, Tempranillo	21
Ribera del Duero	Vizcarra 2013, Tinta Fina	18

VIEJO MUNDO

(Burdeos) Francia	La Fleur de Rocheyron 2011, Saint-Emilion Merlot	60
(Douro) Portugal	Alonso Quijano 2015, Niepoort Touriga francesa, Touriga nacional, Tinta roriz	24

NUEVO MUNDO

(Mendoza) Argentina	Altavista Terroir Selection 2013 Malbec	35
---------------------	--	----

BLANCOS

Alemania/Mosela	Dr Loosen, Dr. L Riesling 2015 Riesling	23
Francia Borgoña /Chablis	Drouhin Vaudon 2015 Chardonnay	42
Rias Baixas	Terras Gauda 2016 Albariño	28
Somontano	Viñas del Vero 2016 Gewürztraminer	24
Rueda	El Perro Verde 2016 Verdejo	21
Valdeorras	Motenovo 2016 Godello	24
	O Luar do sil sobre lías 2016, Pago Capellanes Godello	34

ROSADOS

Navarra	Sonrojo 2016 Garnacha	19
Uclés	Mesta Rosado Tempranillo	18

GENEROSO

D.O. Jerez Xeres Sherry	LUSTAU Fino Jarana Palomino Fino	22
D.O. Jerez Xeres Sherry	LUSTAU Manzanilla Papirusa Palomino Fino	5/copa

DULCE

Oporto	NIEPOORT LBV 2012 Touriga francesa, touriga nacional, tinta roriz	30
--------	---	----

ESPUMOSOS

Cava	Jaume de Codorniu Gran Reserva Chardonnay, Macabeo, Parellada	45
Cava	Blanc de Blanc de Nit Monastrell, Xarel·lo, Macabeo, Parellada	32
Cava	Blan de Blanc Brut Rva '15 Macabeo, xarelo, parellada, Pensá Blanca	28
Cava	Torelló Brut Reserva Macabeo, Xarelo, Parellada	26
Champagne	Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	53
Champagne	Möet&Chandon Grand Vintage 2008 Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	67
Champagne	Ruinart Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir	78
Champagne	Delamotte Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	44

www.vacanostra.com



CARTA DE VINOS



VACA NOSTRA
restaurante de carnes