

ENTRANTES

AL CORTE

| | |
|---|-------------|
| Jamón ibérico de bellota Joselito | 31/18 media |
| Cecina de vaca cortada a cuchillo | 19/12 media |
| Nostras Chacinas, selección de embutidos de vacuno | 18 |
| Tabla de quesos | 18/12 media |

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 | 17 |
| Pulpo de Lonja de Rías Gallegas asado al carbón | 25 |

NUESTROS CLÁSICOS

| | |
|---|--------------|
| Tomates aliñados al estilo del pueblo | 13/8,5 media |
| Butifarra hecha en casa | 13 |
| Txistorra de Arbizu | 13 |
| Morcilla de Cardaña a la brasa acompañada de pimientos | 13 |
| Croquetas caseras | 2/ud |
| Carpaccio de lomo de vaca | 18 |
| Anchoas del Cantábrico | 18/11 media |
| Steak Tartare | 22 |

NUESTRAS CARNES

| | EDAD | ORIGEN | MADURACIÓN* | ENGRASAMIENTO O INFILTRACIÓN(1-5) | |
|---------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------------------|--------------------------|
| VACA GALLEGA SUPREMA | + 7 años | GALICIA | + 70 días | 4/5 | 86€/Kilo ⁽¹⁾ |
| BUEY VALLES DEL ESLA | + 4,5 años | LEÓN | + 60 días | 3/5 | 120€/Kilo ⁽¹⁾ |
| VACA FLECKVIEH SIMMENTAL | + 5 años | BAVIERA ALEMANIA | + 50 días | 4/5 | 55€/Kilo ⁽¹⁾ |
| BLACK ANGUS | 28 meses | NEBRASKA USA | + 40 días | 4/5 | 94€/Kilo ⁽¹⁾ |
| SIMMENTAL PREMIUM | + 4,5 años | POLONIA | + 30 días | 4/5 | 76€/Kilo ⁽¹⁾ |

TODAS 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 | 21 |
| Wagyu 250g | 90 |
| Pescado a la brasa | 21 |

PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES FUERA DE CARTA

*LA 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 ternura, 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.

Todas nuestras carnes son lomos cuidadosamente seleccionados.

⁽¹⁾Las carnes se sirven al peso que usted desee, compruébelo antes del cocinado.

Precios con IVA incluido

POSTRES

| | |
|------------------------------------|------|
| Crème Brûlée | 7 |
| Tarta de Queso a la antigua | 7 |
| Sorbete de frutas | 6,50 |
| Panchineta | 8 |
| Tiramisú con Disaronno | 6,50 |
| Esfera de Chocolate | 8 |

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

| | |
|---|--|
| ALAVA | |
| Viñas de Gain 2016 Ecológico <i>Juan Carlos López de Lacalle; Bodegas Aradi; Tempranillo</i> | 38,50 |
| D.O. ALICANTE | |
| Pepe Mendoza 2016 <i>Pepe Mendoza; Casa Agrícola; Monastrell, Syrah, Alicante Bouchet</i> | 26,10 |
| D.O. BIERZO | |
| Pittacum 2016 <i>Bodegas Terras Gaudas; Mencía; Verónica Ortega; Mencía</i> | 25 |
| D.O. BINNISALEM | |
| Supernova Negre 2015 <i>Tomeu Labrés; Cò'n Verdura Viticultores; Monto Negro</i> | 35,90 |
| D.O. CALATAYUD | |
| La Manga del Brujo 2015 <i>Norell Robinson; El Escocés Volante, Syrah, Tempranillo, Mazuelo</i> | 25,80 |
| Las Rocas de San Alejandro 2015 <i>Juan Vicente Albañiz; Bodegas San Alejandro, Garnacha</i> | 28,90 |
| D.O. CASTILLA Y LEON | |
| Abadía Retuerta Selección especial 2015 <i>Angel Anacinar; Bodegas Abadía Retuerta, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon</i> | 37 |
| Pegaso de Barrancos 2011 <i>Bodegas Telmo Rodríguez; Garnacha</i> | 44 |
| Mauro VS 2015 <i>Mariano y Eduardo García; Bodegas Mauro; Tempranillo</i> | 76 |
| D.O. CONCA DE BARBERA | |
| Succèc el Mentider 2016 <i>Mariano Vendrell y Albert Canelo; Succes Vinícola. Trepat</i> | 31 |
| JEREZ SIN D.O. | |
| Amorro 2016 <i>Miguel y José Gomez Viniticate Tintilla de rota y tempranillo</i> | 28,10 |
| D.O. JUMILLA | |
| De Paula 2017 Sin D.O. Vino de la Tierra de Castilla. <i>Antonio Panca; Bodegas y viñedos Panca; Monastrell</i> | 21 |
| D.O. MADRID | |
| El Hombre Bala 2016 <i>Comando G; Proyecto Uvas Felices; Garnacha.</i> | 29  |
| Marañones Darío 2016 <i>Marañón García; Bodega Marañones, Morenilla</i> | 29 |
| V.T. MALLORCA | |
| 12 volts 2017 Ecológico <i>Francesc Grimalt y Sergio Caballero; Bodegas 4 Kilos Vinícola; Collet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> | 32 |
| D.O. MENTRIDA | |
| Malpaso 2016 <i>Belarmino Fernández y Alfonso Chacón; Bodegas Canopy; Garnacha</i> | 27,30 |
| Las Uvas de La Ira 2016 <i>Bodegas Dani Jiménez-Landi. Syrah y Garnacha</i> | 36,50 |
| D.O. MONTSANT | |
| Dido 2016 <i>Sara Pérez; La Universal; Garnacha</i> | 33,50 |
| D.O. NAVARRA | |
| Viña Zorzal Malayeto 2016 <i>Xavi Sanz; Bodegas Viña Zorzal Wine. Graciano</i> | 28,10 |
| D.O.Ca. PRIORAT | |
| Clos Martinet 2016 Ecológico <i>Bodegas Mas Martinet Viticultors Garnacha, Cariñena, Merlot y Cabernet Sauvignon</i> | 68 |
| D.O. RIBEIRA SACRA | |
| Fusco 2017 <i>Xurxo Alba; Bodegas Albamar; Mencía</i> | 31,40 |
| D.O. RIBEIRO | |
| Eidos Ermos 2017 <i>Luis A. Rodríguez Vázquez; Brancellao, Caiño Longo, Caiño Redondo y Ferral</i> | 31,40 |

VINOS ESPUMOSOS

| | |
|---|-------|
| Nieva York 2016 ANCESTRAL <i>Ismael Gazalá; Microbiowines; Verdejo</i> | 37,90 |
| D.O. CAVA | |
| Gramona III lustros 2011 <i>Jaume Gramona; Xare-lo y Macabeo</i> | 46 |
| Recaredo "serra del vell" 2008 <i>Josep y Antoni Mata; Xare-lo; Macabeo</i> | 51 |
| A.O.C. CHAMPAGNE | |
| Larmandier Bernier Terre de Vertus 1 ^{er} Cru Non Dose 2011 Biodinámico <i>Pierre y Sophie Larmandier; Chardonnay</i> | 68 |
| Roger Coulon "Brut Blanc de Noir Millesime 2010" <i>Roger Coulon; Pinot Noir; Pinot Meunier</i> | 124 |

| | |
|--|---|
| D.O. RIBERA del DUERO | |
| Valtravieso 2017 <i>David Seijas; Finca Santa maria; Tinto fino</i> | 22 |
| Trompo 2017 <i>Flequi Berruti; Vinos Atresbolilla; Tinto fino</i> | 22 |
| Pruno 2017 <i>Luis Lasa; Finca Villacreces; Tinto fino</i> | 27  |
| Philos 2014 <i>Sophie Kuhn; De Blas Serrano; Tinto fino</i> | 28,10  |
| El Anejon de Cuesta las Liebres 2010 <i>Pago de Caravejas; Tinto fino</i> | 84 |
| Vega Sicilia Único 2006 <i>Marta Alvarez; Tinto fino; Cabernet Sauvignon</i> | 375 |
| D.O.Ca. RIOJA | |
| Vivanco 2015 <i>Terruño de Briones, tempranillo</i> | 18 |
| El Inquilino 2016 <i>M. Sanz, F. Peréz de Obanos, J.Navascos; Bodegas Viña Zorzal e Inquilino wines</i> | 22  |
| Sierra Cantabria 2015 <i>Bodegas Sierra Cantabria, Tempranillo</i> | 26,50  |
| Pies Negros 2017 <i>Arturo y Kike de Miguel; Bodegas ARTUKE; Tempranillo</i> | 27 |
| AD Libitum 2017 <i>Juan Carlos Sacha; Maturano Tinta</i> | 29,40 |
| El Puntido 2016 <i>Familia Eiguren; Viñedos de Párganos, Tempranillo</i> | 52 |
| Allende 2011 <i>La Finca Allende, Tempranillo</i> | 37,50 |
| Finca Nueva Gran Reserva de 2005 <i>La Finca Allende, Tempranillo</i> | 40 |
| D.O. SIERRA DE SALAMANCA | |
| Tragalobas 2016 <i>Cesar Ruiz, Nacho Jimenez, Silvia Rocher, Rebeca Talavera; Mandrágara Vinos; Rufete Tinta</i> | 34,10 |
| D.O. TORO | |
| Prima 2016 <i>Mariano y Eduardo García; Maurados Tinta de Toro, Tempranillo</i> | 26,60  |
| El Titan Del Bendito 2015 <i>Antony Terrin; Dominio del Bendito; Tinto de Toro</i> | 65 |
| D.O. UTIEL REQUENA | |
| La Malquerida 2016 <i>Bruno Murciano; Bobal</i> | 23 |
| D.O. VALLE DE LA OROTAVA | |
| El Lance 2016 <i>Jonathan García; Bodega Suertes del Marqués; Vijariego Negro, Tintilla, Listan Negro, Boboso Negro y Malvasía Rosada</i> | 32,40 |
| Ignios 2016 <i>Borja Pérez; Bodega Origen; Boboso Negro</i> | 54 |
| D.O. YECLA | |
| Detrás de la Casa 2015 <i>Proyecto uvas felices y Bodegas Castaña; Syrah</i> | 28,40 |

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

| | |
|--|-------|
| COTES DU RHONE | |
| Poupre 2011 Biodinámico y Natural <i>Maxime François Laurent; Garnacha</i> | 34,10 |
| Domaine de la Vielle Julienne 2012 <i>Père et fils; Syrah, Mourvèdre y Cinsault</i> | 37,20 |
| VOSNE-ROMANÉE A.C. | |
| Domaine d' Eugénie "Clos d Eugénie" 2014 Biodinámico <i>Frédéric Engerer; Domaine d Eugénie; Michel Mallard; Pinot Noir</i> | 110 |
| D.O.C. LANGHE | |
| G.D.Vajra 2013 <i>Aldo Vajra; Azienda Agricola G.D. Vajra; Nebbiolo</i> | 44 |
| I.G.T. TERRE SICILIANE | |
| Occhipinti SP68 2017 Ecológico <i>Arianna Occhipinti; Nero d'Avola y Frappato</i> | 39 |
| VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. | |
| Teroldego Rotaliano 2015 Biodinámico <i>Elisabetta Foradori; Foradori; Teroldego</i> | 39 |

VINOS DULCES

| | |
|---|-------|
| A.O.C. SAUTERNES | |
| Chateau l'ecole 2015 <i>Julie Gonet-Médeville; Semillon y Sauvignon</i> | 28,90 |
| D.O. TXAKOLI DE BIZKAIA | |
| Itsasmendi Urezti 2015 <i>Ana Martín; Bodegas; Itsasmendi; Handarrubi Zuri, Izkirot handi.</i> | 31 |
| Sidra Poiré <i>Eric Bordlet; Chateau de Hauteville; 30 variedades de Pera</i> | 31 |
| D.O. YECLA | |
| Costaño Dulce 2015 <i>Bodegas Castaña; Monastrell</i> | 29,30 |
| D.O. MONTILLA MORILES | |
| Don Px 2016 <i>Antonio Sanchez; Bodega Toro Albala; Pedro Ximenez</i> | 36,80 |

VINOS BLANCOS

| | |
|---|--|
| D.O. CASTILLA Y LEON | |
| Barco del Cometa 2016 <i>Beatriz Herranz; Barco del Cometa; Verdejo</i> | 31  |
| D.O. RUEDA | |
| Loess 2018 <i>Bodega Miguel y Ruano; Verdejo</i> | 16 |
| Valtravieso Nogara 2018 <i>Bodega Valtravieso; Verdejo</i> | 16 |
| El Perro Verde 2018 <i>Ángel Lorenzo Cachazo; Verdejo Negociants, S.L.</i> | 19,50 |
| Belondrade y Lurton 2016 <i>Didier Belondrade; Bodega Belondrade; Verdejo</i> | 40 |
| D.O. RIAS BAIXAS | |
| Pazo señorans colección 2015 <i>ManSol Bueno y Ana Quintela; Bodega Pazo señorans; Albariño</i> | 32  |
| Pazo señorans Sleccion Añada 2010 <i>ManSol Bueno y Ana Quintela; Bodega Pazo señorans; Albariño</i> | 46 |
| D.O.Ca. RIOJA | |
| Allende 2005 <i>Finca Allende; Viura y Malvasía</i> | 61 |
| D.O. UTIEL REQUENA | |
| Impromptu 2014 <i>Pablo Ossorio; Bodegas Hispano-Suizas; Sauvignon Blanc</i> | 41,30 |

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

| | |
|--|-------|
| A.O.C. MOSEL | |
| Dr loosen 2017 <i>Ernst Loosen; Dr loosen; Riesling</i> | 26,80 |
| STELLENBOSCH | |
| Reyneke 2014 ECOLÓGICO <i>Johan Reyneke; Sauvignon blanc, semillon</i> | 35,80 |
| CHABLIS A.O.C. | |
| Drouhin Vaudon 2016 <i>Joseph Drouhin; Domaine Drouhin Vaudon; Chardonnay</i> | 42 |

VINOS ROSADOS

| | |
|---|-------|
| D.O. PENEDES | |
| Petit Caus 2017 Ecológico <i>Carlos Esteve; Can Rafols del Caus; Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.</i> | 20,50 |
| D.O. MONTSANT | |
| Dido la Solucio Rosa 2016 <i>Sara Pérez y René Barbier; La Universal; Garnacha, Cariñena, Syrah, Garnacha Gris y Macabeu.</i> | 35,10 |
| D.O. RIBERA del DUERO | |
| Malleolus 2015 <i>Bodegas Emilia Mora; Tempranillo</i> | 105 |
| D.O.Ca. RIOJA | |
| Sierra Cantabria 2015 <i>Familia Eiguren; Bodegas Sierra Cantabria; Tempranillo</i> | 47,40 |
| Predicador 2015 <i>Benjamin Romeo; Bodegas contador; Tempranillo.</i> | 79,70 |
| D.O.Ca. PRIORAT | |
| Les Terrases 2016 <i>Ávara Palacios; Garnacha, Cariñena y Syrah</i> | 98 |

VINOS GENEROSOS

| | |
|--|---|
| D.O. JEREZ, XEREZ, SHERRY | |
| Manzanilla Gabriela <i>Sergio Martínez; Bodegas Lustao; Palomino fino</i> | 31,70  |
| Fino Jarana <i>Sergio Martínez; Bodegas Lustao; Palomino fino</i> | 26,30  |
| Oloroso Callejuela <i>Vitino Callejuela; Palomino Fino</i> | 63,30  |
| Amontillado Escuadrilla <i>Sergio Martínez; Bodegas Lustao; Palomino fino</i> | 38,40  |
| Palo Cortado Peninsula <i>Sergio Martínez; Bodegas Lustau; Palomino fino</i> | 38,50  |
| A.O.C. L'ÉTOILE | |
| L'Étoile Vin Jaune 2009 <i>Nicole Deniaux; Domaine Mantbourgeau; Savagnin</i> | 96,60  |
| MADEIRA | |
| Barbeito Vercial 2010 <i>Ricardo Diogo Vasconcelos; Barbeito; Semillon</i> | 64,70  |
| OPORTO | |
| Niepoort L.B.V. 2013 <i>Dirk van der Niepoort; Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Rouriz</i> | 27  |
| Niepoort Tawny 10 <i>Dirk van der Niepoort; Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Rouri</i> | 27  |