



VACA NEGRA

ARGENTIJS STEAK & GRILL CAFÉ

HARTELIJK WELKOM BIJ VACA NEGRA,

Vaca Negra betekent Zwart Rund en is een Spaanse verwijzing naar het soort vlees dat we voornamelijk gebruiken. Onze runderen komen uit Argentinië en Uruguay, waar de manier van veeteelt generatie na generatie onveranderd is gebleven.

Het vlees is uitsluitend afkomstig van Hereford of Black Angus Runderen en is 100% puur natuur omdat ze 24-30 maanden vrijelijk rondlopen op de haciënda's die zo groot zijn als de provincie Utrecht. Ze worden niet bijgevoerd, maar leven op eigen kracht. Het heeft van nature een gezonde vetadering door het vlees, waardoor excellent van smaak.

DE BELANGRIJKSTE KENMERKEN:

- De meest natuurlijke veeteelt ter wereld.
- Uitsluitend runderen die op tweejarige leeftijd worden geslacht.
- Stringente selectieprocedures, zowel tijdens, voor en na de slacht.
- Up-to-date certificering en controle, volgens de regels en bepalingen van de Europese Unie en het USA Department of Agriculture.
- Uiteraard is het vlees volledig HACCP gecertificeerd en 100% traceerbaar.

WAT HEEFT DIT RUNDVLEES NIET?

Een koe is een herbivoor en hoort in de wei. Daarom zijn er géén stallen, is er géén mestoverschot en worden er géén krachtvoer, géén bietenpulp, géén vitaminen, géén mineralen en géén additieven toegevoegd. Extensieve veeteelt is goedkoper, diervriendelijker en beter voor het milieu en resulteert in vlees dat beter van smaak is. Gelukkig is er steeds vastgehouden aan deze manier van produceren.

DRY AGING

Tevens beschikken we over een 'Dry Aged Cabinet' hierin wordt onder een constante luchtvochtigheid (85%) en temperatuur tussen de 1 en 3 graden het vlees nog minimaal 3 weken doorgerijpt. Het proces zorgt ervoor dat de enzymen het vlees afbreken waardoor een uiterst mals stuk vlees ontstaat met volle smaak. We gebruiken hiervoor MRIJ Rund van Piet van de Berg.

HOMARIUM(KREEFTENBAK)

Zoals u hebt gezien hebben we een homarium bij de deur. Hierin zitten voornamelijk Canadese kreeften van 5 á 8 jaar oud met een gewicht van 600 gram. Indien mogelijk gebruiken we Europese kreeften. Kiest u voor kreeft? Dan mag u er zelf eentje uitkiezen, of dit aan de keuken overlaten.

VERS EN PUUR

In de keuken van Vaca Negra werken we (op een enkel ingrediënt na) uitsluitend met verse producten, en volgens authentieke recepten.

HOUTSKOOL

We bereiden vrijwel al onze producten op de handgemaakte houtskoolgrill. Indien u wenst kunt u altijd even een kijkje nemen in de keuken.

HET TEAM VAN VACA NEGRA IS ER OM U EEN MOOIE AVOND TE BEZORGEN. DUS ZIJN ER WENSEN, HEEFT U VRAGEN OF OPMERKINGEN? LAAT HET ONS ALSTUBLIEFT WETEN.

WWW.VACANEGRA.NL



[FACEBOOK.NL/VACANEGRAGRILL](https://www.facebook.com/VACANEGRAGRILL)



[@VACANEGRAGRILL](https://twitter.com/VACANEGRAGRILL)



WE HEBBEN OOK EEN SPECIALE ALLERGENENKAART, VRAAG ERNAAR BIJ DE BEDIENING!

■ STARTERS		■ WARMER DRANKEN		DRANKEN
BROOD MET KRUIDENBOTER		3,95	KOFFIE	2,30
CARPACCIO		11	SPANISH COFFEE	6
STEAK TARTARE	100 gr	11	IRISH COFFEE	6
CAZUELA traditionele Argentijnse boerensoep met aardappel, mais, rundvlees en pompoen.		8	ARGENTINIAN COFFEE	6
SOPA DE CEBOLLA uiensoep		6	THEE	2,30
EMPANADAS twee warme pasteitjes met rund of spinazie/mozzarella		8	VERSE MUNTTHEE	3,75
ENSALADA DE CABRA Y HONGOS			ESPRESSO	2,30
geitenkaassalade met warme bospaddestoelen		9	CORTADO	2,30
ENSALADA CEASAR romaine sla met parmezaanse kaas en croutons		9	CAPPUCCINO	2,60
ENSALADA CEASAR romaine sla met kip of gamba's		11	KOFFIE VERKEERD	2,60
			■ FRIS	
■ HOOFD sausjes en bijgerechten apart bestellen			AQUA DE ZWOLLE ook voor de hond	GRATIS
■ CARNES			VERSE JUS D'ORANGE	3,50
BIFE DE LOMO ossenhaas	200 gr	22,50	CHOCOLADEMELK	2,50
BIFE DE CHORIZO entrecote	250 gr	21	FRISTI	2,50
BIFE ANCHO rib-eye	250 gr	19	APPELSAP	2,50
PICANHA rump cap		19	COLA(LIGHT)	2,50
			FANTA	2,50
■ CARNES DRY-AGED			SPRITE E.D.	2,50
T-BONE dry-aged	550 gr	35	■ HUISWIJNEN	
SURF & TURF 1/2 kreeft en ossenhaas		34	HOYA DE CADENAS BLANCO blend Chardonnay/Sauvignon/Macabeo	3,75
STEAK TARTARE	180 gr	20	HOYA DE CADENAS RESERVA TEMPRANILLO 100% Tempranillo	3,75
SPARERIBS	600 gr	17	HOYA DE CADENAS ROSADO 100% Bobal	3,75
HAMBURGUESA GIGANTE Black Angus hamburger met cheddar en bacon	250 gr	16		
BUTCHERS CHOICE wisselend vleesgerecht		dagprijs	■ BIEREN	
LAMSRACKS met een saus van knoflook, tijm en honing	400 gr	27	HEINEKEN PUL	4,80
COTE DE BOEUF dry-aged per 2 personen	+/- 900 gr	30 p.p.	HEINEKEN MEDIUM	3,45
MIXED GRILL ossenhaas, lamsrack, rib-eye, spareribs en picanha geserveerd met frietjes		29,50 p.p.	HEINEKEN SMALL	2,50
			HEINEKEN FLUITJE	2,30
■ PESCADOS			WIECKSE WITTE	3,25
GEGRILDE ZALM	250 gr	17	WIECKSE ROSÉ	3,25
CANADESE KREEFT	half	19	PALM	3,25
CATCH OF THE DAY vis van de dag		dagprijs	CORONA	4,50
GAMBA'S GIGANTE		19,50	DESPERADOS	4,00
■ ENSALADAS/VEGETARIANO			DUVEL	4,25
RISOTTO BOSPADDESTOELEN		16	WESTMALLE DUBBEL	4,25
ENSALADA DE CABRA Y HONGOS			WESTMALLE TRIPEL	4,50
geitenkaassalade met warme bospaddestoelen		14	AMSTEL RADLER	3,25
ENSALADA CEASAR romaine sla met parmezaanse kaas en croutons		13	AMSTEL RADLER 0,0	3,25
ENSALADA CEASAR romaine sla met kip of gamba's		16	AMSTEL MALT	2,50
			QUILMES Argentijns bier	3,75
KIDS mini hamburguesas		7	■ BUITENLANDS	
mini spareribs		7	BACARDI	3,75
■ SAUSJES			SMIRNOFF VODKA	3,75
CHIMICHURRI lichtpittige Argentijnse kudden/olie mix, standaard geserveerd bij uw gerecht		2	MALIBU	3,75
CRIOILLA Argentijnse pittige uiensaus		2	PASSOA	3,75
BEARNAISE		2	SAFARI	3,75
BOSPADDESTOELENSAUS		2	CAPTAIN MORGAN	3,75
ROQUEFORT		2	TEQUILA	3,95
PEPER		2	■ BINNENLANDS	
KNOFLOOK		2	BERENBURG	2,75
KRUIDENBOTER		2	JONGE/OUDE JENEVER	2,50
HONING THIJMSAUS		2	BESSENJENEVER	3
■ ERBIJ			VIEUX	2,50
BROOD MET KRUIDENBOTER		3,95	JÄGERMEISTER	3
FRIETJES MET MAYO		2,50	APPELKORN	3
AARDAPPELGRATIN		3	■ LIKEUREN	
GEPOFTE AARDAPPEL		3	LIMONCELLO	4,25
SIDESALADE		3,50	GRAPPA	3,75
DAGGROENTE		3,50	CAMPARI	3,25
MAISKOLF		3,50	LEGUI Argentijns	3,50
■ DESSERT			SAMBUCA	4,25
KAASPLANK van 5 heerlijke streekkaasjes		9,50	RÉMY MARTIN VS	4,95
HUISGEMAAKTE LEMONCAKE		6,50	GRAND MARNIER	4,95
CAKE OF THE DAY		6,50	TIA MARIA	4,75
VANILLE IJS MET GESMOLTEN CHOCOLADE en slagroom		6,50	COINTREAU	4,75
VANILLE IJS MET VERS FRUIT en slagroom		6,50	DRAMBUIE	4,70
DULCE DE LECHE		6,50	LICOR 43	3,75
			BAILEY'S	4,75
			DISARONNO	4,75
			■ WHISKEY'S	
			JOHNNIE WALKER RED LABEL	4
			JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6,50
			JACK DANIELS	4,25
			BALLANTINE'S	4,50
			LAGAVULIN geserveerd met een sigaar	9,50
			■ PORT/SHERRY	
			WIT	3,50
			RUBY	3,50
			TAWNY	3,50
			10 YEARS	7,00
			SHERRY droog/medium of zoet PX (heerlijk bij desserts)	3,75
			■ GIN / TONIC	
			MONKEY 47	7,00
			HENDRICK'S GIN	6,00
			BOMBAY SAPPHIRE	4,50
			FEVER TREE TONIC	3,95
			SCHWEPPES TONIC	2,50



WIJ HEBBEN OOK LEESBRILLEN
EN EEN GROOT ASSORTIMENT BALMORAL SIGAREN