



# 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](http://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!**

■ <b>STARTERS</b>				■ <b>WARME DRANKEN</b>		<b>DRANKEN</b>
<b>BROOD MET KRUIDENBOTER</b>		<b>3,95</b>		<b>KOFFIE</b>		<b>2,30</b>
<b>CARPACCIO</b>		<b>11</b>		<b>SPANISH COFFEE</b>		<b>6</b>
<b>STEAK TARTARE</b>	100 gr	<b>11</b>		<b>IRISH COFFEE</b>		<b>6</b>
<b>CAZUELA</b> traditionele Argentijnse boerensoep met aardappel, mais, rundvlees en pompoen.		<b>8</b>		<b>ARGENTINIAN COFFEE</b>		<b>6</b>
<b>SOPA DE CEBOLLA</b> uiensoep		<b>6</b>		<b>THEE</b>		<b>2,30</b>
<b>EMPANADAS</b> twee warme pasteitjes met rund of spinazie/mozzarella		<b>8</b>		<b>VERSE MUNTTHEE</b>		<b>3,75</b>
<b>ENSALADA DE CABRA Y HONGOS</b>				<b>ESPRESSO</b>		<b>2,30</b>
geitenkaassalade met warme bospaddestoelen		<b>9</b>		<b>CORTADO</b>		<b>2,30</b>
<b>ENSALADA CEASAR</b> romaine sla met parmezaanse kaas en croutons		<b>9</b>		<b>CAPPUCCINO</b>		<b>2,60</b>
<b>ENSALADA CEASAR</b> romaine sla met kip of gamba's		<b>11</b>		<b>KOFFIE VERKEERD</b>		<b>2,60</b>
				■ <b>FRIS</b>		
				<b>AQUA DE ZWOLLE</b> ook voor de hond		<b>GRATIS</b>
				<b>VERSE JUS D'ORANGE</b>		<b>3,50</b>
				<b>CHOCOLADEMELK</b>		<b>2,50</b>
				<b>FRISTI</b>		<b>2,50</b>
				<b>APPELSAP</b>		<b>2,50</b>
				<b>COLA(LIGHT)</b>		<b>2,50</b>
				<b>FANTA</b>		<b>2,50</b>
				<b>SPRITE E.D.</b>		<b>2,50</b>
				■ <b>HUISWIJNEN</b>		
				<b>HOYA DE CADENAS BLANCO</b> blend Chardonnay/Sauvignon/Macabeo		<b>3,75</b>
				<b>HOYA DE CADENAS RESERVA TEMPRANILLO</b> 100% Tempranillo		<b>3,75</b>
				<b>HOYA DE CADENAS ROSADO</b> 100% Bobal		<b>3,75</b>
				VRAAG GERUST NAAR DE WIJNKAART		
				■ <b>BIEREN</b>		
				<b>HEINEKEN PUL</b>		<b>4,80</b>
				<b>HEINEKEN MEDIUM</b>		<b>3,45</b>
				<b>HEINEKEN SMALL</b>		<b>2,50</b>
				<b>HEINEKEN FLUITJE</b>		<b>2,30</b>
				<b>WIECKSE WITTE</b>		<b>3,25</b>
				<b>WIECKSE ROSÉ</b>		<b>3,25</b>
				<b>PALM</b>		<b>3,25</b>
				<b>CORONA</b>		<b>4,50</b>
				<b>DESPERADOS</b>		<b>4,00</b>
				<b>DUVEL</b>		<b>4,25</b>
				<b>WESTMALLE DUBBEL</b>		<b>4,25</b>
				<b>WESTMALLE TRIPEL</b>		<b>4,50</b>
				<b>AMSTEL RADLER</b>		<b>3,25</b>
				<b>AMSTEL RADLER 0,0</b>		<b>3,25</b>
				<b>AMSTEL MALT</b>		<b>2,50</b>
				<b>QUILMES</b> Argentijns bier		<b>3,75</b>
				■ <b>BUITENLANDS</b>		
				<b>BACARDI</b>		<b>3,75</b>
				<b>SMIRNOFF VODKA</b>		<b>3,75</b>
				<b>MALIBU</b>		<b>3,75</b>
				<b>PASSOA</b>		<b>3,75</b>
				<b>SAFARI</b>		<b>3,75</b>
				<b>CAPTAIN MORGAN</b>		<b>3,75</b>
				<b>TEQUILA</b>		<b>3,95</b>
				■ <b>BINNENLANDS</b>		
				<b>BERENBURG</b>		<b>2,75</b>
				<b>JONGE/OUDE Jenever</b>		<b>2,50</b>
				<b>BESSENJenever</b>		<b>3</b>
				<b>VIEUX</b>		<b>2,50</b>
				<b>JÄGERMEISTER</b>		<b>3</b>
				<b>APPELKORN</b>		<b>3</b>
				■ <b>LIKEUREN</b>		
				<b>LIMONCELLO</b>		<b>4,25</b>
				<b>GRAPPA</b>		<b>3,75</b>
				<b>CAMPARI</b>		<b>3,25</b>
				<b>LEGUI</b> Argentijns		<b>3,50</b>
				<b>SAMBUCA</b>		<b>4,25</b>
				<b>RÉMY MARTIN VS</b>		<b>4,95</b>
				<b>GRAND MARNIER</b>		<b>4,95</b>
				<b>TIA MARIA</b>		<b>4,75</b>
				<b>COINTREAU</b>		<b>4,75</b>
				<b>DRAMBUIE</b>		<b>4,70</b>
				<b>LICOR 43</b>		<b>3,75</b>
				<b>BAILEY'S</b>		<b>4,75</b>
				<b>DISARONNO</b>		<b>4,75</b>
				■ <b>WHISKEY'S</b>		
				<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b>		<b>4</b>
				<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>		<b>6,50</b>
				<b>JACK DANIELS</b>		<b>4,25</b>
				<b>BALLANTINE'S</b>		<b>4,50</b>
				<b>LAGAVULIN</b> geserveerd met een sigaartje		<b>9,50</b>
				■ <b>PORT/SHERRY</b>		
				<b>WIT</b>		<b>3,50</b>
				<b>RUBY</b>		<b>3,50</b>
				<b>TAWNY</b>		<b>3,50</b>
				<b>10 YEARS</b>		<b>7,00</b>
				<b>SHERRY</b> droog/medium of zoet PX (heerlijk bij desserts)		<b>3,75</b>
				■ <b>GIN / TONIC</b>		
				<b>MONKEY 47</b>		<b>7,00</b>
				<b>HENDRICK'S GIN</b>		<b>6,00</b>
				<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>		<b>4,50</b>
				<b>FEVER TREE TONIC</b>		<b>3,95</b>
				<b>SCHWEPPES TONIC</b>		<b>2,50</b>



**WIJ HEBBEN OOK LEESBRILLEN  
EN EEN GROOT ASSORTIMENT BALMORAL SIGAREN**