VAKUNO

GANADERÍA DE DEHESA

En nuestra finca, en el corazón de un paisaje moldeado por la mano generosa de la naturaleza, nace y crece VAKUNO®, forjada bajo los principios del respeto por la tierra y el ciclo de la vida. Una ganadería que no solo honra la tradición, sino que eleva el arte de la cría sostenible a un nivel donde la naturaleza, el tiempo y la dedicación se conjugan en perfecta armonía.

Nuestra ganadería de vacuno es criada en extensivo, bajo un régimen de alimentación ecológica, que respeta los ciclos naturales y asegura un equilibrio entre la tierra y el ganado. Este tipo de crianza permite además preservar la biodiversidad de nuestra finca y brindar a cada animal el espacio y cuidado necesario para su bienestar. De esta ganadería sostenible, seleccionamos meticulosamente los animales que han alcanzado su plenitud, aquellos que mejor encarnan las virtudes de esta crianza respetuosa y natural.

El menú VAKUNO® es un tributo a la nobleza de las razas que crecen en nuestros campos: Simmental, Angus, Cachena y Limusin. Cada corte de carne y sus maduraciones están pensados para que la esencia de nuestra finca, de estos campos donde la naturaleza es soberana, llegue al plato con toda su intensidad, textura y sabor. Son piezas que narran una historia de sostenibilidad, de respeto por la tierra y de pasión por lo auténtico.

Disfruten de este viaje culinario donde la sostenibilidad y la excelencia se encuentran en cada plato.

VAKUNO

GANADERÍA DE DEHESA

HABLA

COLECCIÓN VAKUNO®

(Mínimo 2 personas)

Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra de nuestra Dehesa: SOL DEL SILENCIO

PASE Nº1. Cecina de Black Angus
*Sugerencia de nuestro Sumiller: Champagne MOSES

PASE Nº2. Carpaccio de lomo madurado, foie fresco y vinagreta cortada
*Sugerencia de nuestro Sumiller: HABLA Rita

PASE Nº3. Morros de Cachena en guiso tradicional con picante ibérico y piparras
*Sugerencia de nuestro Sumiller: HABLA Duende

PASE Nº4. Steak Tartar de vaca Simmental, con encurtidos, tostitas de pan especiado y yema de caserío
*Sugerencia de nuestro Sumiller: HABLA del Silencio...

PASE Nº5. Sopa de tomates de Miajadas al estilo tradicional emulsionada, higos, uvas y torreznillos ibéricos
*Sugerencia de nuestro Sumiller: HABLA Nº… SYRAH

PASE Nº6. Lomo Vakuno® madurado 45 dias y sellado al carbón, sarmientos de los viñedos HABLA, patatas a los tres golpes y pimientos Veratos
*Sugerencia de nuestro Sumiller: HABLA Nº… TEMPRANILLO

PASE Nº7. Bellota de chocolate y café Arábica 100%.
*Sugerencia de nuestro Sumiller: HABLA El Mito

Café o infusión

*Sugerencia de nuestro Sumiller: Incluye una copa de los vinos sugeridos en cada plato.