

WDV

<https://www.valledeltietar.net/restaurantewdv/>

Somos un restaurante de Wagyu. El Wagyu es una raza de carne originaria de Japón. Una carne de gran ternera y jugosidad que la asemejan al jamón ibérico. Entre sus señas de identidad están su peculiar marmoleado, debido a la grasa infiltrada que tiene; rica, por cierto, al igual que el pescado azul, en ácidos grasos poliinsaturados Omega3 y Omega6.

En WDV tenemos nuestra propia carne de Wagyu. La criamos en nuestra “Finca Los Perdigos”. Desde allí, la “Familia Peralta & Hijos”, llevamos 4 generaciones dedicándonos al cultivo de la tierra y a la cría de ganado vacuno. En los últimos años estamos centrados en lograr un Wagyu con un 100% de pureza.

Si, además de degustar esta magnífica carne en nuestro restaurante, estás interesado en comprárnosla, para llevártela a casa directamente de nuestra finca, puedes ponerte en contacto con nosotros.

**Telf. +34 657 99 68 62 (preguntando por David Peralta).
airerural@ymail.com**

**Nuestros entrantes de temporada, para ir haciendo boca.
Verano**

TABLA DE VERDURAS A LA PARRILLA

Pimientos, calabacín, espárragos trigueros y champiñones.

SALMOREJO

TABLA DE QUESOS EXTREMEÑOS

Tres tipos de queso de menor a mayor intensidad.

ENSALADA DE ATÚN

Espinaca fresca, tronco de atún, aguacate, tomate, cebolla roja y aceituna negra.

ENSALADA WDV

Brotes verdes, salmón ahumado, queso mozzarella, naranja o albaricoque (según temporada), nueces, aliño de aceite con miel, eneldo y mostaza.

Es el momento de uno de nuestros platos principales

* Todos nuestros principales van acompañados de una guarnición.

TABLA SABORES Y TEXTURAS WDV

Degustación de 3 cortes diferentes de carne de buey wagyu.

* Ejemplares de entre 24 y 48 meses de edad con 45 días de bodega.

** Tabla para dos personas: 1 kg de carne aproximadamente.

CACHOPO

Carne de ternera de Ávila, jamón de recebo y queso.

CACHOPO WDV

Carne de buey wagyu, jamón de recebo y queso.

* Ejemplares de entre 24 y 48 meses de edad con 45 días de bodega.

HAMBURGUESA NORMAL 180 g

Carne de ternera extremeña, queso cheddar, brotes verdes, tomate y cebolla caramelizada.

HAMBURGUESA WDV 200 g

Carne de Buey wagyu, queso cheddar, brotes verdes, tomate y cebolla caramelizada.

* Ejemplares de entre 24 y 48 meses de edad con 45 días de bodega.

HAMBURGUESA TROPICAL 180 g

Carne de ternera extremeña, aguacate, queso cheddar, bacón, tomate, aros de cebolla.

HAMBURGUESA DE COSTILLAS

Carne desmechada de cerdo, queso de cabra, brotes verdes y cebolla caramelizada.

* Costilla de cerdo cocinada a 72° durante 24 hrs. Posteriormente desmechada y terminada a la plancha, glaseada con sus jugos y nuestra salsa barbacoa WDV.

COSTILLAR DE CERDO A LA PARRILLA (entero o medio)

Terminado a la parrilla con sus propios jugos.

* Previamente cocinado a 75° durante 19 hrs.

COSTILLAR DE CERDO A LA BARBACOA (entero o medio)

Terminado a la parrilla lacado con nuestra salsa barbacoa WDV.

* Previamente cocinado a 75° durante 19 hrs.

CHULETÓN DE TERNERA EXTREMEÑA

CHULETÓN DE BUEY WAGYU WDV. Precio según mercado.

* Ejemplares de entre 24 y 48 meses de edad con 45 días de bodega.

** Sujeto a existencias.

ENTRECOT DE TERNERA EXTREMEÑA

ENTRECOT DE BUEY WAGYU WDV. Precio según mercado.

* Ejemplares de entre 24 y 48 meses de edad con 45 días de bodega.

** Sujeto a existencias.

En WDV también pensamos en los más pequeños

HAMBURGUESA INFANTIL 110 gr.

Carne de ternera extremeña, queso, lechuga, tomate y cebolla dulce.

HAMBURGUESA INFANTIL DE COSTILLA DE CERDO

TIRAS DE POLLO CRUJIENTES

No nos digas que te vas a ir sin probar algo dulce

* Todos nuestros postres, salvo los helados, son de elaboración casera.

TARTA DE CHOCOLATE

Acompañada de una bola de helado de chocolate y menta.

TARTA DE MANZANA

TARTA DE FLAN DE QUESO

FRUTA NATURAL

Sandía o melón.

COPA DE HELADO

2 bolas de helado (sabores a elegir) y nata montada.

* Consultar para ver sabores.

* **Resto de helados: consultar sabores y precios.**



Nuestra selección de vinos es corta pero intensa

TINTOS

UGARTE (2015. Crianza. Rioja)
RAMÓN BILBAO (2016. Crianza. Rioja)
MEDIEVO (2011. Crianza. Rioja)
RUBIEJO (Barrica del 2008. Ribera del Duero)
VILLARÍN (Ribera del Duero)
MATARROMERA (2015. Crianza. Ribera del Duero)
ZARZUELA (2011. Cosechero. Ribera del Duero)
PATA NEGRA (Tempranillo. 2009. Valdepeñas)
HABLA DEL SILENCIO (Crianza. Extremadura)

BLANCOS Y ROSADOS

CARRASVIÑAS (100% verdejo. Rueda)
YLLERA BLANCO FRIZZANTE 5.5 (Carbónico. Rueda)
A TELLEIRA (100% godello. Ribeiro)
ROCHAPEL (Chardonnay. Navarra)
PEÑASCAL LAGUNA DE DUERO (Rosado. Valladolid)

* Todos los precios de la carta llevan el IVA incluido.

** Este establecimiento dispone de información sobre la presencia de alérgenos de declaración obligatoria en los productos alimenticios que se dispensan.

Por favor, no duden en consultarnos sobre cualquier intolerancia vinculada a la carta que ofrecemos.



GRACIAS POR SU VISITA

<https://www.valledeltietar.net/restaurantewdv/>