

\$110.000

PICAÑA

USA X 300G

Corte premium proveniente de la parte superior de la cadera, reconocido por su jugosidad y su capa de grasa que aporta un sabor profundo e inconfundible.

Asada al punto ideal para lograr un exterior ligeramente crocante y un interior tierno y rosado, resaltando su perfil intenso y su textura suave.



\$115.000

NEW YORK

USA X 350G

Clásico corte del lomo ancho, caracterizado por su equilibrio perfecto entre marmoleo y firmeza. De sabor robusto y elegante, se cocina a alta temperatura para sellar sus jugos y ofrecer una experiencia carnosa, consistente y llena de carácter en cada bocado.

\$130.000

RIB EYE

USA X 350G

Uno de los cortes más apreciados por su alto nivel de marmoleo, que garantiza máxima jugosidad y suavidad. Su grasa intramuscular se funde durante la cocción, intensificando el sabor y brindando una textura extremadamente tierna, con un acabado succulento y lleno de riqueza.

ELIGE DOS ACOMPAÑANTES

- Exquisitos vegetales salteados en mantequilla y vino blanco.
- Puré cremoso de papa y mantequilla perfumado con nuez moscada.
- Ensalada fresca de vegetales con vinagreta de cilantro.
- Papa al horno en mantequilla con salsa sour cream.

*EL PRECIO INCLUYE INC.
*IMÁGENES UTILIZADAS COMO REFERENCIA.

