

STEAK

Nuestras carnes están preparadas cuidadosamente en nuestra parrilla de carbón y se sirven al natural para sacarles el máximo partido.

ORIGEN, GALICIA

El entorno natural y la infiltración de grasa potencian una combinación única de textura, sabor y jugosidad.

T-bone / Chuletón / Chuleta / Picana / Solomillo / Lomo
12 eur / 100gr

BUEY, GALICIA

Robusto sabor y fibras musculares gruesas.

OX

16 eur / 100gr

CERDO IBERICO

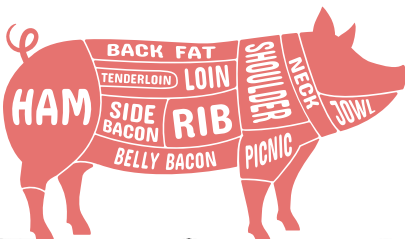
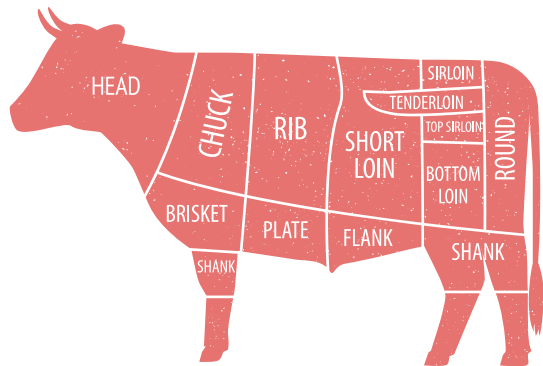
El secreto mejor guardado de España, una auténtica delicia culinaria española.

El cerdo negro ibérico, famoso por su excepcional sabor y vetado, se cría en las dehesas de encinas de la región y se alimenta de bellotas, hierbas y pastos.

ANGUS

Carne de vacuno **madurada durante 2 semanas.**

Entrecot: 9,5 eur / 100gr



Solomillo:
32 eur / pieza
min. 250gr