

Carnes a la Brasa

100% Carbón y Leña de Encina
Acompañadas de Papas Fritas Y Pimientos del Padrón o Ensalada
Las carnes se venden al peso.
Las Carnes Fileteadas se presentan con Una Plancha Caliente en Mesa



**Los chuleteros Madurados están en el Madurador con sus precios y Características
Preguntar al Camarero y con mucho gusto le Informaremos**

IMPORTANTE

Entrecotte de Black Angus Norte Americano (Precio por 500 Gr.) El Mejor Angus que hayas probado. Una fenomenal Carne super Tierna y con nivel 6 de marmoleado y certificada	47,00€
Entrecotte de Ternera Argentina (Precio por 500 Gr.) Entrecotte al corte argentino.	28,00€
Abanico Ibérico (Precio por 300 Gr) Un espectacular corte del Cerdo Ibérico procedente del Costillar	21,50€
Lagarto Ibérico (Precio por 300 Gr) Otro corte del Cerdo Ibérico en tiras. Proviene del Solomillo	21,50€
Costillar de Cerdo Baby (Precio por 500 Gr) Costillitas de Cerdo previamente horneadas	18,50€
Mix de Choricizos, Butifarras y Morcillas (Precio por 300 Gr.) Para los amantes de los embutidos. ¡mmmm!	16,90€
Parrillada de Carnes (Precio por 500 Gr) Entrecotte argentino, Abanico Ibérico, Costillar de Cerdo, Chorizo y Butifarra	22,50€
Chuletillas de Cordero Lechal Acompañadas de Papas Friutas y Pimientos del Padrón	25,50€