

Viandes a la Braise

100% Charbon de bois de Chêne vert et vignes.
Accompagnées de Frites et de Petits Poivrons.
Les Viandes se Vendent au Poids.
Si vous le désirez, nous avons des Grills de table.



Les côtelettes Vaca sont dans le présentoir de maturation avec leur prix et leurs caractéristiques.

Demandez au serveur et nous vous accompagnerons pour choisir votre viande affinée

IMPORTANTE

Entrecôte de Black Angus (Prix au 500 Gr.) Le Meilleur black Angus que vous n'avez jamais goûté. Une viande phénoménale de niveau 6 de marmoleo et certifiée	47,00€
Entrecôte d'Argentine (Prix au 500 Gr.) Entrecôte à la coupe Argentine .	28,00€
Abanico Ibérique (Prix au 300 Gr) Une coupe spectaculaire du Porc Ibérique procédant des Côtes	21,50€
Lagarto Ibérique (Prix au 300 Gr) Autre coupe du Porc Ibérique en lanières procédant de l'Aloyau	21,50€
Côtes de Cochon de Lait (Prix au 500 Gr) Ensemble de côtes au four	18,50€
Mixte de Chorizos, Saucisses et Boudins (Prix au 300 Gr.) Pour les amateurs de la charcuterie. Miam!	16,90€
Grillades de Viandes (Prix au 500 Gr) Entrecôte argentine, Albanico Ibérique, Côte de Porc, Chorizo et Saucisse	22,50€
Côtelettes d'agneau de lait Accompagné de frites et petits poivrons	25,90€