



## RACES, TALLS, BRASES . . .

*FRISONA O SIMENTAL: Raça originària del centre d'Europa. Són animals de 8 a 10 anys, que a la seva primera etapa s'empren per a la producció de llet i després s'engreixen per millorar-ne la qualitat de la carn. Les carns d'aquestes races necessitem una maduració que oscil·la entre els 21 a 60 dies. El gust és contundent i mantegós, gracies a la infiltració i al temps de maduració.*

LLOM BAIX 380gr. (40 D/M. Patates gratinades)	29,00€
QUEEN BEEF 800gr. (21 D/M. Sense os. Pebrots rostits)	49,00€
COSTELLA / kg. (60 D/M. Amanida i pebrots del piquillo)	52,50€

*WAGYU: A principis del segle XX a l'era "Meiji" l'adopció de costums occidentals, d'introduir el consum de carn a la dieta nipona. Es una raça mil·lenària i de culte, fins i tot declarat Tresor Nacional del Japó. El seu significat "bestiar japonés", també es coneix com Kobe Beef.*

*Alt nivell d'infiltració de greix intramuscular, és la base d'un sabor, textura i suculència extraordinari.*

PICANYA 300gr. (Patates gratinades)	42,50€
LLOM BAIX 300gr. (Patates gratinades)	65,00€