



## RAZAS , CORTES , BRASAS . . .

*FRISONA O SIMENTAL: Raza originaria del centro de Europa.*

*Animales de 8 a 10 años, que en su primera etapa son utilizados para producir leche y posteriormente son engordados para infiltrar y mejorar la calidad de sus carnes. Esta raza necesita de maduración, en Casa Paloma, que oscila de entre los 21 a 60 días de cámara.*

*El sabor es contundente y mantecoso gracias a la infiltración.*

LOMO BAJO 380gr. (40 D/M. Patatas gratén)	29,00€
QUEEN BEEF 800gr. (21 D/M. Sin hueso. Pimientos asados)	49,00€
CHULETA / kg. (60 D/M. Ensalada y pimientos del piquillo)	52,50€

*WAGYU: A principios del siglo XX en la era “Meiji” la adopción de costumbres occidentales, introdujo el consumo de carne en la dieta nipona. Es una raza milenaria y de culto, incluso declarado Tesoro Nacional del Japón. Su significado “ganado japonés”, también conocido como Kobe Beef. Alto nivel de infiltración de grasa intramuscular, la cual, da un sabor, textura y jugosidad extraordinaria.*

PICANA 300gr. (Patatas gratén)	42,50€
LOMO BAJO 300gr. (Patatas gratén)	65,00€