



CARNERIA

STEAK HOUSE

AS NOSSAS CARNES PREMIUM

ROSBIFE DE NOVILHO 30 DIAS DE MATURAÇÃO 29€/250Gr

Peça tenra, suculenta e saborosa com baixo teor de gordura.

ROSBIFE DE NOVILHO +60 DIAS DE MATURAÇÃO 33€/250Gr

NOVILHO DOS E.U.A - LOMBO BLACK ANGUS 55€/250Gr

Corte nobre e tenro com um sabor inigualável devido à distribuição perfeita e uniforme da gordura no tecido muscular de uma raça com três séculos de melhoramento genético.

NOVILHO ENTRECÔTE ANGUS BEEF COM + 200 DIAS DE MATURAÇÃO 40€/250Gr

Corte com carne marmorizada, ou seja, a gordura está distribuída fina e uniformemente, o que leva a um sabor consistente e a uma suculência incomparável.

TOMAHAWK 70€/Kg

Corte retirado da parte dianteira do lombo do boi, com um osso que chega aos 30 cm. A carne é tenra, muito suculenta e com um sabor intenso.

CHULETON 70€/Kg

Corte que incorpora uma parte do osso e alguma gordura que fornece um sabor elegante mas intenso.

CARRÉ DE CORDEIRO DA NOVA ZELÂNDIA 37€/250Gr

Corte nobre feito perpendicularmente à coluna vertebral do animal, incluindo 16 costelas.

