


# THE BUTCHER'S SPECIALS

WEIGHT & PRICE:	CUT:	DESCRIPTION:
600 Gramm oder 800 Gramm  € 54 / 70	KING'S CUT  	Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.
400 Gramm  € 40	RIBEYE A LA PIMIENTA  	Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeyesteak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.
600 Gramm oder 800 Gramm  € 57 / 74	TIRA DE ANCHO RIBEYE  	Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fetttage vereint, perfekt genossen werden können.
280 Gramm  € 38	QUEEN'S CUT DRY AGED  	Bei diesem Cut wird das Filet von zwei Seiten vom Knochen eingerahmt. Es ist etwas Einzigartiges und wird exklusiv im el Gaucho geboten. Butterweich im Biss, kräftig im Geschmack und sagenhaft saftig setzt es dem Steakgenuss die Krone auf.