


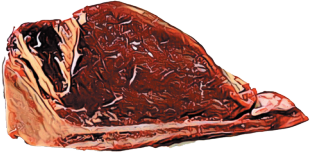


THE BUTCHER'S SPECIALS

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 Geschmacks-explosion 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 Fettagge vereint, perfekt genossen werden können.
280 Gramm € 39	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.