



THE BUTCHER'S SPECIALS

WEIGHT & PRICE:	CUT:	DESCRIPTION:
400 Gramm € 34	HUFT CHURRASCO 	2% Fettanteil mit intensivem Fleischgeschmack. Durch den dünnen Spezialschnitt & die Petersilien-Knoblauch Marinade ein aromatischer Hochgenuss!
400 Gramm € 35	RIBEYE A LA PIMIENTA 	Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen, indem er ein großes Ribeyesteak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter garniert.
600 Gramm oder 800 Gramm € 48 / 64	CORONA CUT 	Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.
600 Gramm oder 800 Gramm € 48 / 64	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 Fetttauge vereint, perfekt genossen werden können.