

El Churrasco



LE NOSTRE SEDI

• CORAÇÃO •

Via Guido Dorso, 57 - Bari

• AMAR •

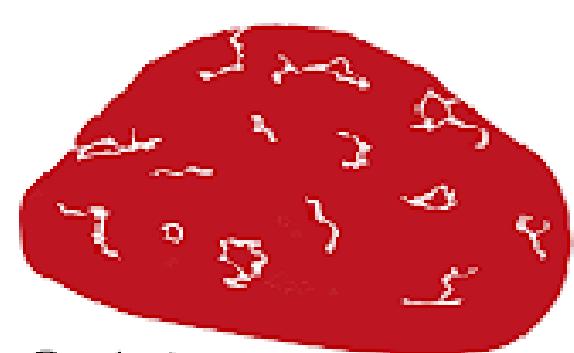
Via G. Di Cagno Abbrescia, 19 - Bari



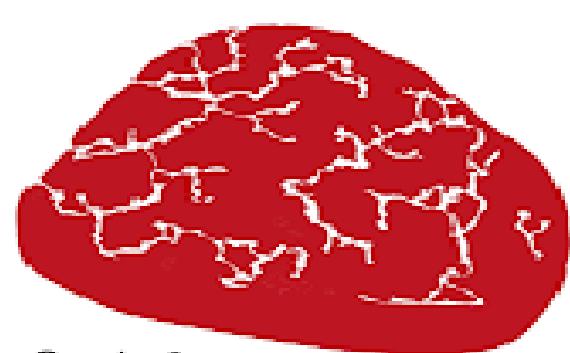
Ai posti di partenza, siediti comodo e lasciati trasportare dalla nuova esperienza El Churrasco!

Un viaggio di gusto alla scoperta delle migliori carni del pianeta: il sapore autentico dei tagli pregiati da tutto il mondo, solo per i veri amanti della carne.

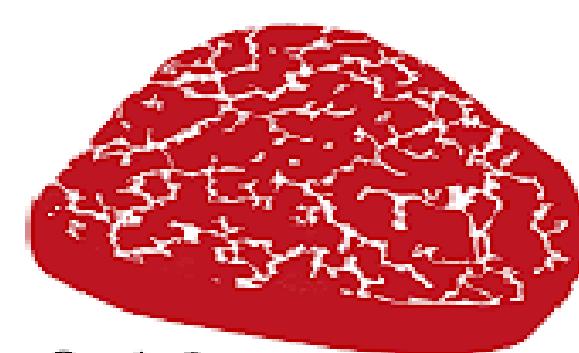
Siamo pronti al decollo, scegli tu dove atterrare!



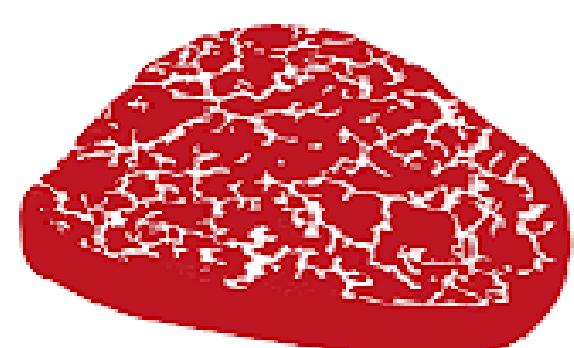
Grado 1



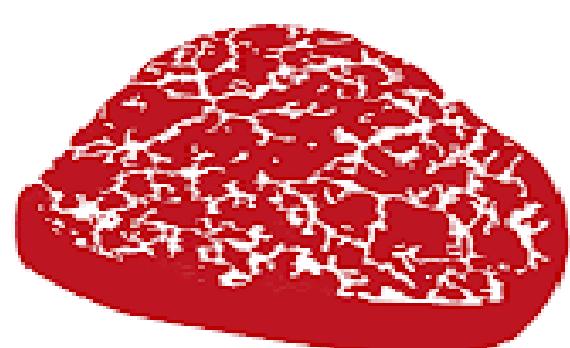
Grado 2



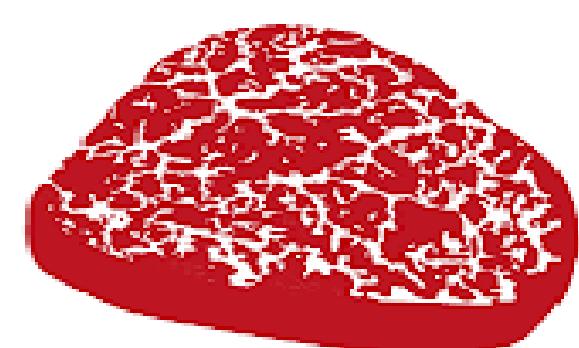
Grado 3



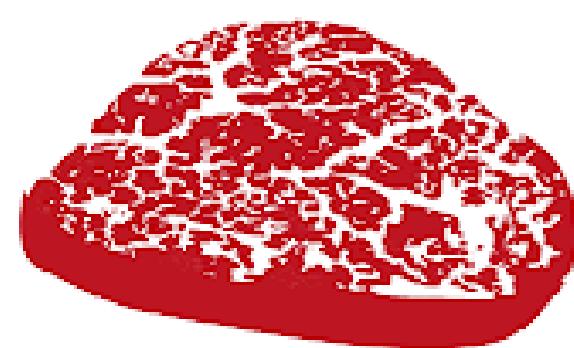
Grado 4



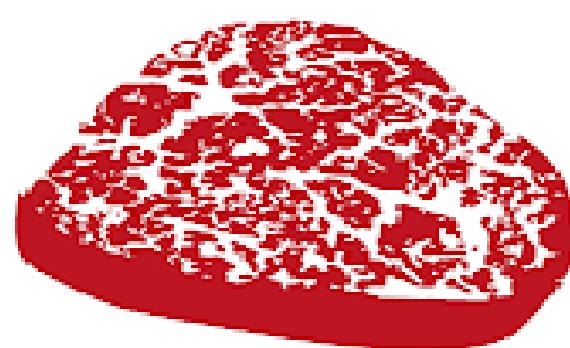
Grado 5



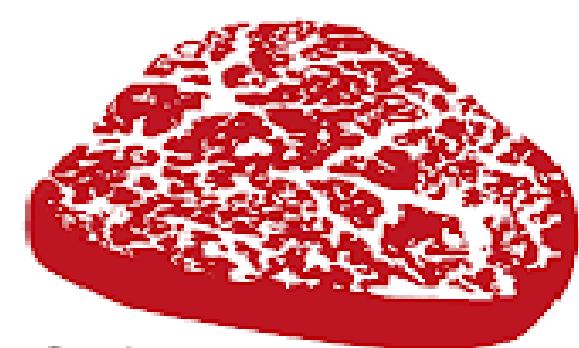
Grado 6



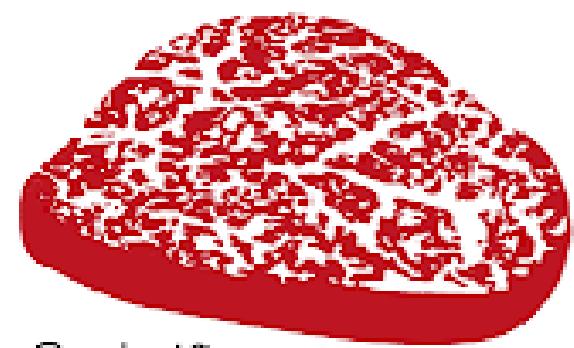
Grado 7



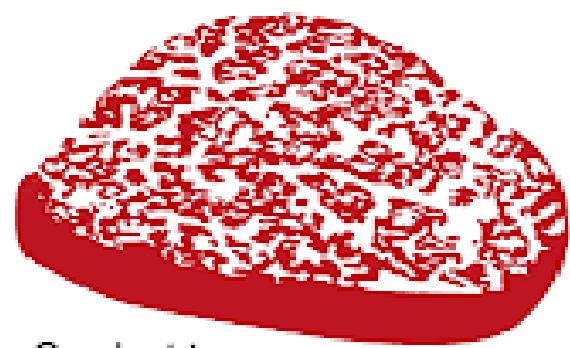
Grado 8



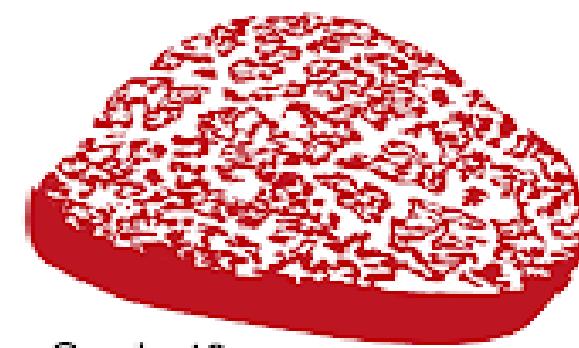
Grado 9



Grado 10



Grado 11



Grado 12

La marezzatura è l'infiltrazione e distribuzione di grasso all'interno del tessuto muscolare animale (sono quelle piccole venature di grasso bianco che si vedono tra le fibre rosse della carne nelle bistecche di più alta qualità).

Durante la cottura, il grasso componente la marezzatura tende a sciogliersi, donando alla carne un gusto più ricco e deciso.



NOME: RUBIA GALLEGA

SESSO: FEMMINA

RAZZA: RUBIA GALLEGA, CARDENA ANDALUSA.

SAPORE: Colore che va dal rosa al rosso ciliegia, grasso dorato e dolce, si caratterizza per un sapore intenso e succoso e per una consistenza morbida.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: SPAGNA

MAREZZATURA: DA 5 A 8

TAGLIO: T-BONE (75€/KG),
COSTATA (75€/KG),
PICANHA (_____),

SEGNI PARTICOLARI: la Galizia è caratterizzata da un clima umido e vanta un paesaggio tipicamente rurale ricco di vegetazione, contesto ideale per una speciale alimentazione degli animali da pascolo. Si trova inoltre in vicinanza dell'Oceano Atlantico, che conferisce alla carne una leggera e piacevole salinità ed una consistenza inimitabili. Fornitore Gutrei, selezione Roxa Duro.



NOME: FRISONA

SESSO: FEMMINA

RAZZA: FRISONA ITALIANA

SAPORE: Di grande equilibrio: molto ricca di grasso dal sapore intenso sebbene mai aggressivo. Tenera e succulenta, è probabilmente la più consigliata per i veri carnivori.

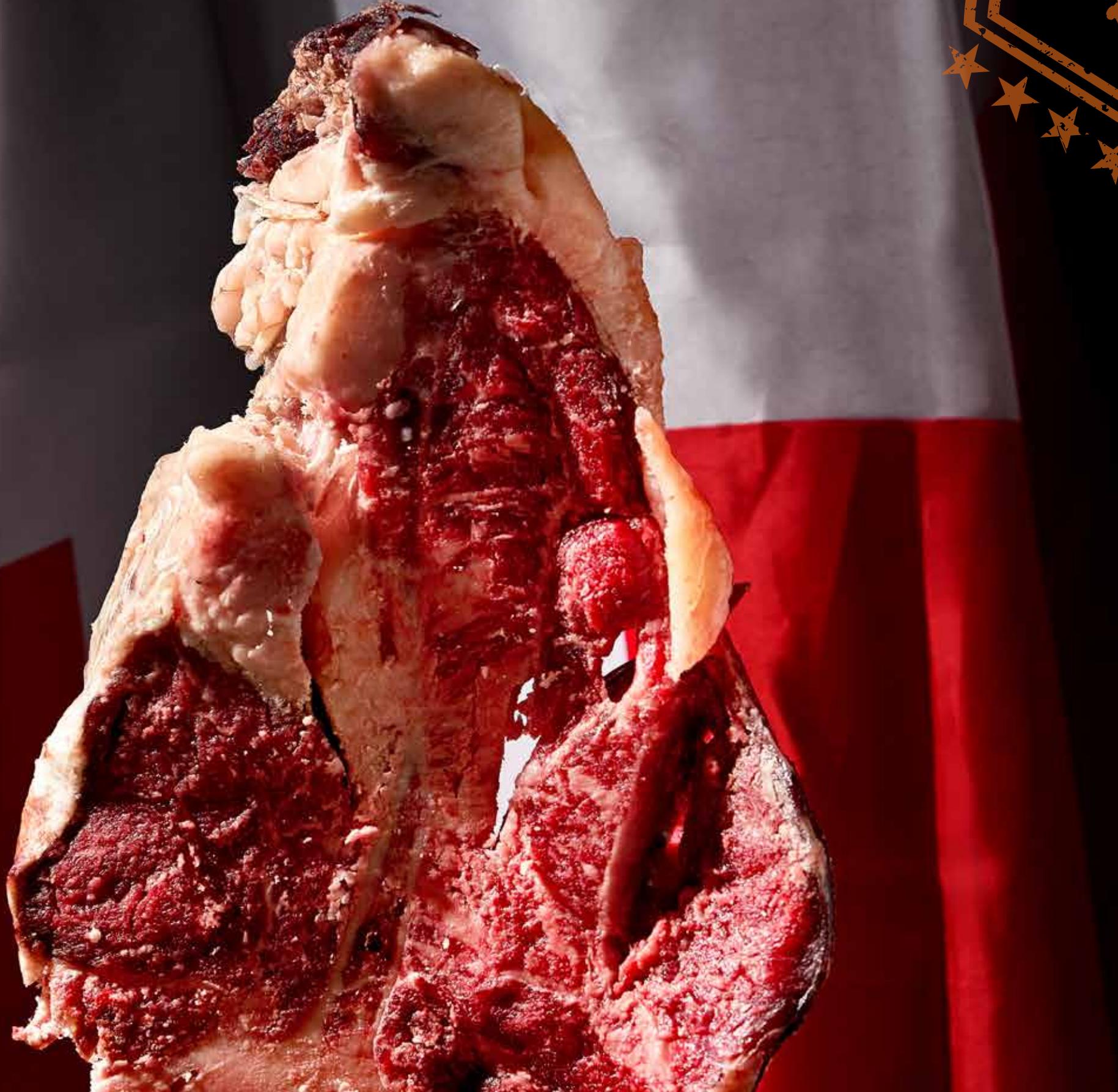
SEGNI PARTICOLARI: la Frisona è tra le vacche italiane più antiche, allevate in Trentino, dove gli animali sono condotti dalle stalle al pascolo e viceversa per buona parte dell'anno, nutrendosi di erba. Le vacche sono caratterizzate dal mantello che alterna macchie bianche e nere nettamente delineate.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: ITALIA

MAREZZATURA: DA 4 A 8

TAGLIO: COSTATA (43€/KG),
T-BONE (46€/KG),
ENTRECOTE (_____),



NOME: SIMMENTAL

SESSO: FEMMINA

RAZZA: SIMMENTAL

SAPORE: Aromatico, corposo, delicato.
Carne caratterizzata da grasso bianco,
consistenza tenera.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: SVIZZERA

MAREZZATURA: DA 5 A 8

TAGLIO: T-BONE (60€/KG),
COSTATA (56€/KG),
ENTRECOTE (_____),

SEGNI PARTICOLARI: tra le più antiche di tutte le razze bovine nel mondo, conosciuta sin dal Medioevo, la razza Simmental ha contribuito alla creazione di parecchie altre famose razze europee. Allevata in montagna a libero pascolo dove si nutre rigorosamente di erba.



NOME: WAGYU

SESSO: MASCHIO

RAZZA: BOVINO TAJIMA

Sapore: Basta un morso per poter subito apprezzare il sapore dolce di questa carne, dai tratti lievemente fruttati e dal sapore deciso.

ETA': BOVINO ADULTO

PROVENIENZA: GIAPPONE

MAREZZATURA: DA 9 A 12

TAGLIO: RIB-EYE (300€/KG),
RIB-CAP (200€/KG),

È POSSIBILE ORDINARE POSIZIONI DA 300GR

SEGNI PARTICOLARI: riconosciuta come la carne migliore del mondo, deve il suo successo ai singolari metodi di allevamento e nutrimento offerti all'animale: vive a Kagoshima, è libero di circolare immerso nella natura e di nutrirsi di erba fino ai 28-30 mesi. Ogni animale viene trattato e curato singolarmente tanto da avere la propria carta d'identità e impronta del muso.



NOME: ANGUS CANADESE

SEXO: MASCHIO

RAZZA: ABERDEEN ANGUS CANADESE

SAPORE: Forte, deciso, carne apprezzata per la sua succosità e morbidezza.

ETA': DA 2 A 4

PROVENIENZA: CANADA

MAREZZATURA: DA 8 A 10

TAGLIO: SHORT RIBS (15€/PZ),
PICANHA (65€/KG),

SEGNI PARTICOLARI: l'Angus è un bovino originario dell'omonima contea scozzese. La carne è morbida, dolce e molto salutare perché ricca di sostanze benefiche come Omega3, Vitamine E e K2, calcio e Magnesio.



NOME: DANISH CROWN

SESSO: FEMMINA

RAZZA: ROSSA DANESE, HOLSTEIN

SAPORE: Gusto delicato, giusta proporzione di grasso intramuscolare, colore rosso acceso, inconfondibile per la sua tenerezza.

SEGNI PARTICOLARI: in Danimarca non viene macellata nessuna mucca chznon sia nata e cresciuta negli allevamenti nazionali, questa misura tutela la salute del bestiame e che evita eventuali contaminazioni esterne.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: DANIMARCA

MAREZZATURA: DA 8 A 10

TAGLIO:

T-BONE (58€ KG),
COSTATA (55€ KG),
ENTRECOTE (25€ - 350 G).



NOME: BLACK ANGUS IRLANDESE

SEX: FEMMINA

RASSEGNA: ABERDEEN ANGUS

SAPORE: Molto tenera e dal sapore particolarmente,
deciso ma comunque delicato al gusto.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: IRLANDA

MAREZZATURA: DA 8 A 10

TAGLIO: RIB-EYE (_____),
T-BONE (50€ KG),
PRIMERIB-EYE(48€ KG),

SEgni PARTICOLARI: questo bovino è allevato in modo naturale, ha statura piuttosto ridotta con il tronco compatto e arrotondato ed un forte sviluppo muscolare. La speciale dieta di questi bovini prevede molto fieno e grano per il periodo che precede la macellazione, gli animali vengono nutriti solo con mais. Questo metodo di alimentazione fa sì che la carne si presenti morbida e con distribuzione omogenea del grasso nel muscolo.



NOME: AUSTRALIAN WAGYU

SESSO: MASCHIO/FEMMINA

RAZZA: WAGYU 100% FULL BLOOD

SAPORE: Consistenza tenera e succosa, capace di sprigionare un sapore intenso, persistente e aromatico dove si percepisce chiaramente il terroir, con sentori armoniosi e profondi. Gusto equilibrato e delicato, pensata per i palati più raffinati.

SEgni PARTICOLARI: Questa carne nasce in uno dei luoghi più remoti e incontaminati del mondo: il Pilbara, nel nord-ovest dell'Australia.

È qui che prende forma il Wagyu Australiano, frutto di una selezione rigorosa che privilegia esclusivamente genetica Wagyu giapponese pura, scegliendo solo i migliori esemplari.

Ogni bovino è allevato secondo principi di sostenibilità e rispetto, con un'alimentazione attentamente controllata a base di foraggi di altissima qualità e alimenti naturali, per esaltare al massimo la marezatura e la delicatezza della carne.

La scelta delle regioni del Pilbara e del Kimberley non è casuale: vasti spazi naturali, pascoli incontaminati e l'accesso a preziose acque artesiane creano un ambiente ideale, dove i bovini crescono lentamente, senza stress.

ETA': 5 ANNI

PROVENIENZA: AUSTRALIA

MAREZZATURA: DA 10 A 12

TAGLIO: TOMAHAWK (€ 160/KG),
T-BONE (€ 160/KG)
COW BONE STEAK (€ 160/KG)



NOME: BLACK ANGUS

SESSO: FEMMINA

RAZZA: BLACK ANGUS

SAPORE: Tenerezza eccezionale e un gusto pieno,
dolce e succoso.

ETA': 3-5 ANNI

PROVENIENZA: USA

MAREZZATURA: DA 7 A 8

TAGLIO: TOMAHAWK (€ 100/KG),
T-BONE (€ 100/KG),
COW BONE STEAK (€ 100/KG),
RIBEYE/ENTRECÔTE (€ 110/KG).

SEGNI PARTICOLARI: Carne che nasce da una filosofia precisa: rispetto dell'animale, tempo e qualità. Questo Black Angus Americano è allevato in modo rigorosamente naturale, grain-fed con mais per 140 giorni, senza l'uso di ormoni né antibiotici, lontano da logiche di allevamento intensivo. Una scelta sostenibile di eccellenza e passione, riconosciuta a livello internazionale.

<<<<<< MEAT <<<< OF <<<<< THE <<<< WORLD >>>>>>
0 2 0 2 2 0 2 0 >>>><<<<< T A S T E I T >>>>><<<<<>>>>>><<>>>