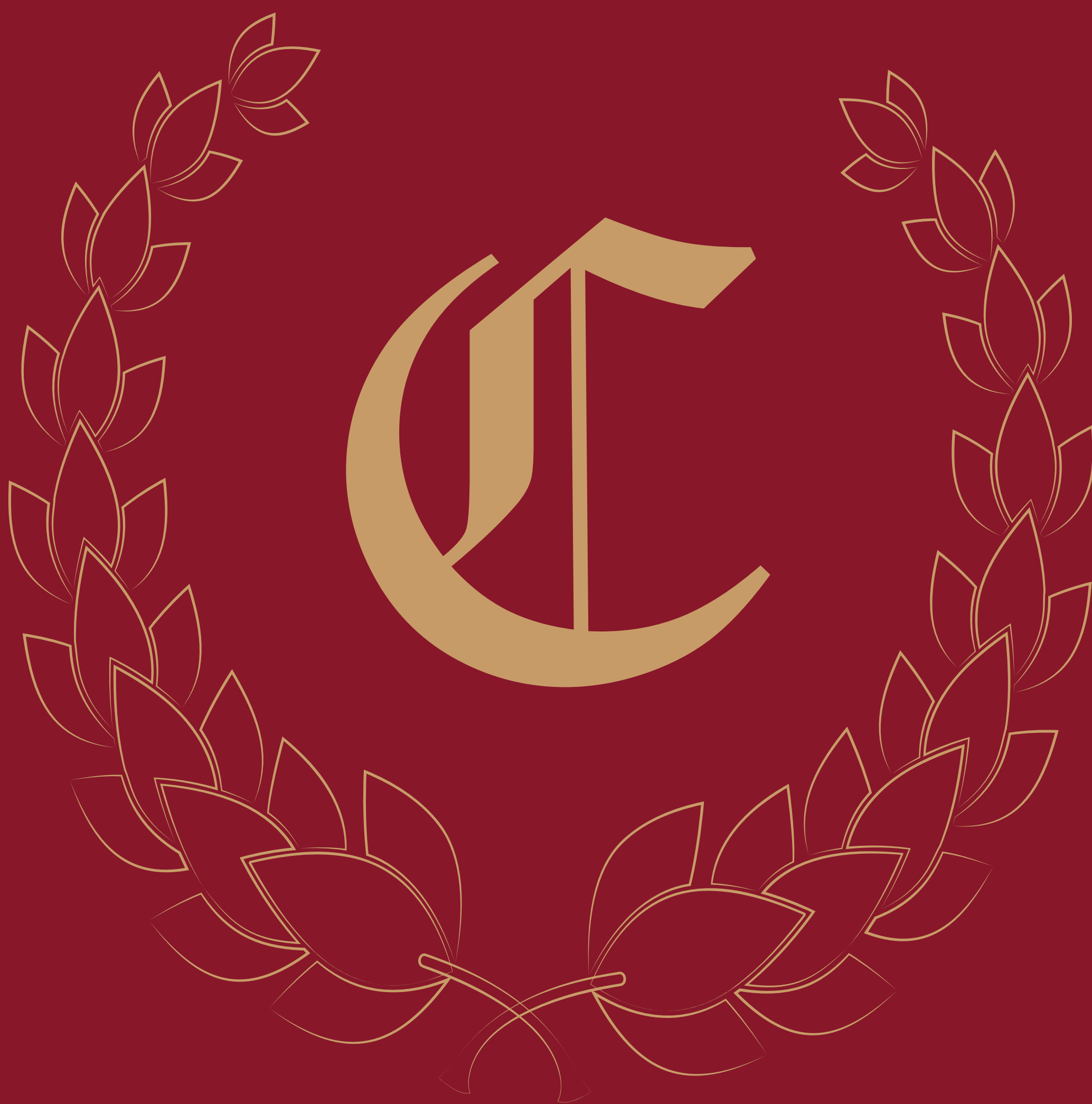


# El Churrasco



## LE NOSTRE SEDI

• CORAÇÃO •

Via Guido Dorso, 57 - Bari

• AMAR •

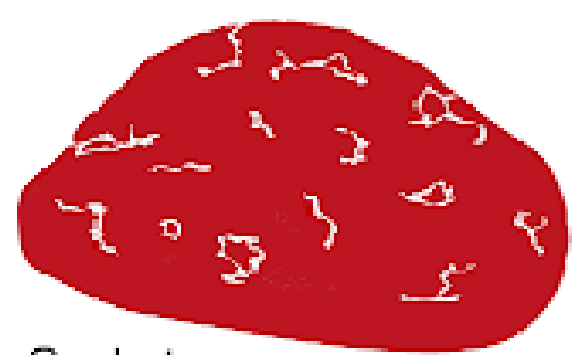
Via G. Di Cagno Abbrescia, 19 - Bari



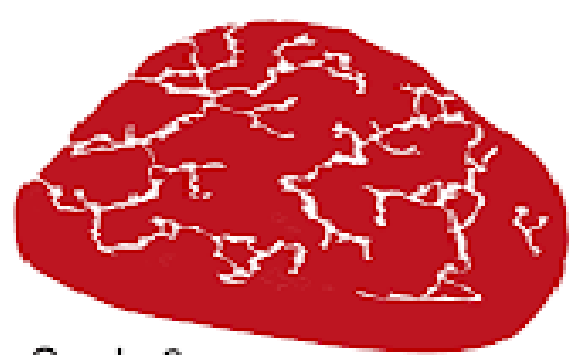
Ai posti di partenza, siediti comodo e lasciati trasportare dalla nuova esperienza El Churrasco!

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.

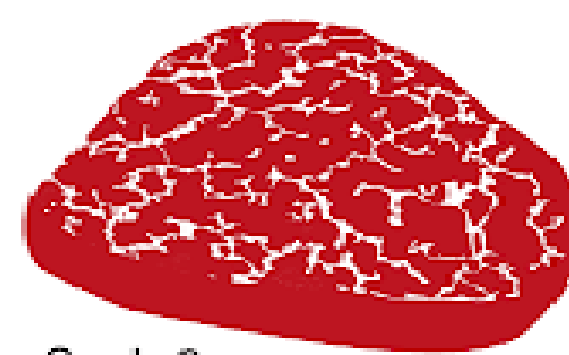
Siamo pronti al decollo, scegli tu dove atterrare!



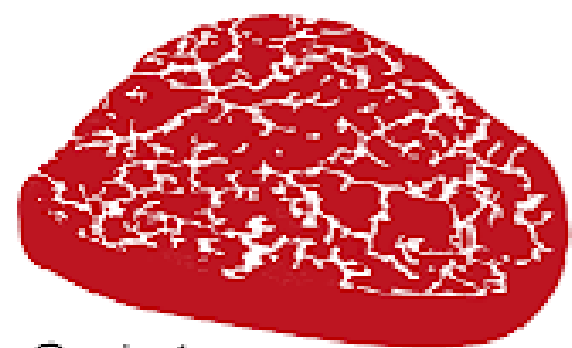
Grado 1



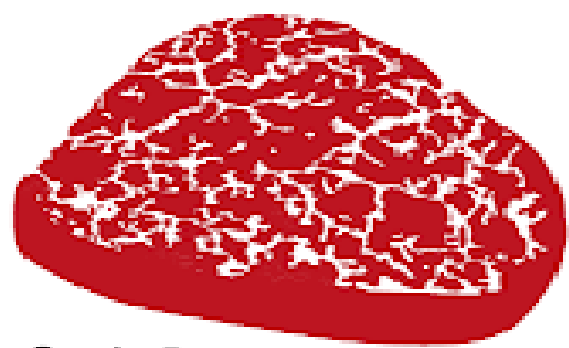
Grado 2



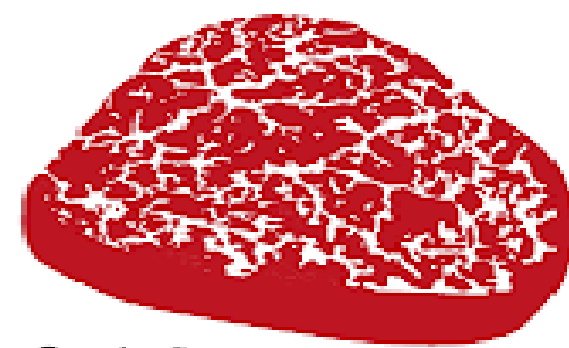
Grado 3



Grado 4



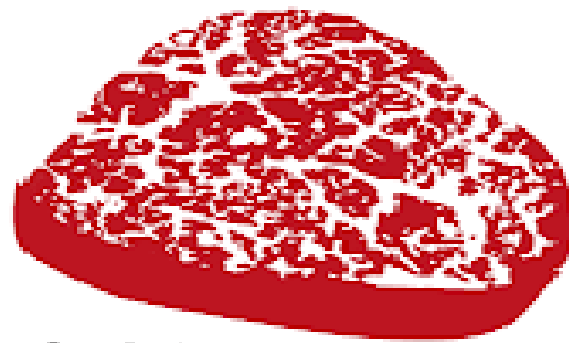
Grado 5



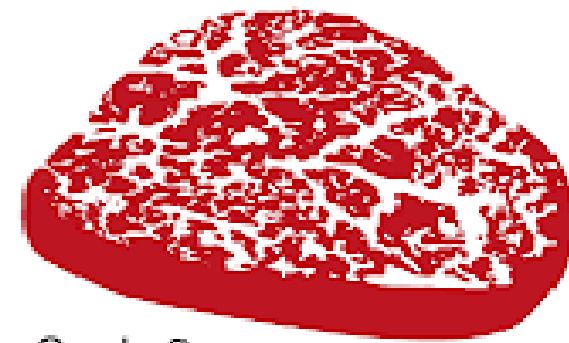
Grado 6



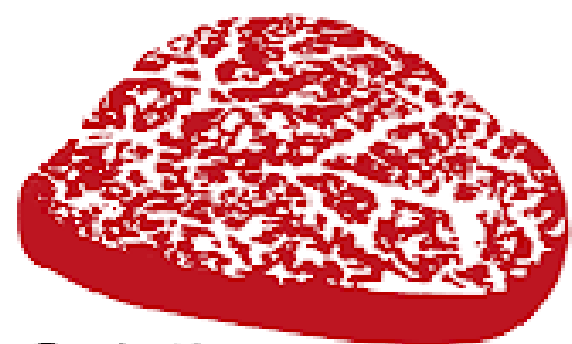
Grado 7



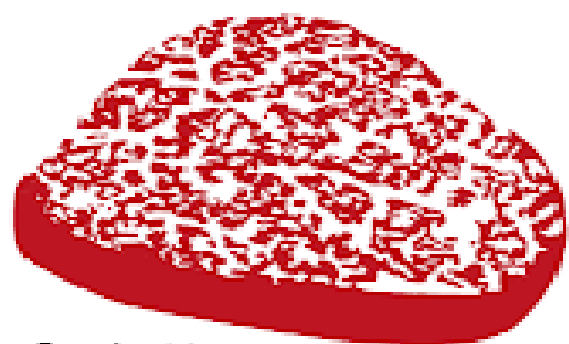
Grado 8



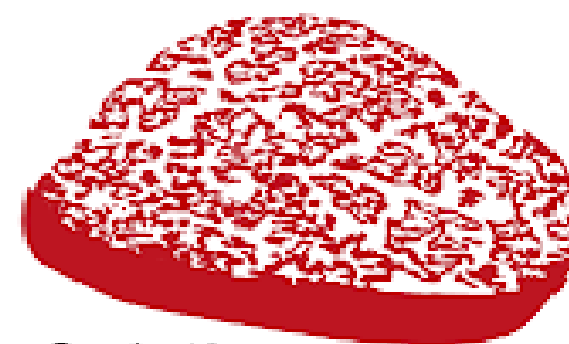
Grado 9



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.

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.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: SPAGNA

MAREZZATURA: DA 5 A 8

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









NOME: **ANGUS CANADESE**

SESSO: **MASCHIO**

RAZZA: **ABERDEEN ANGUS CANADESE**

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

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.

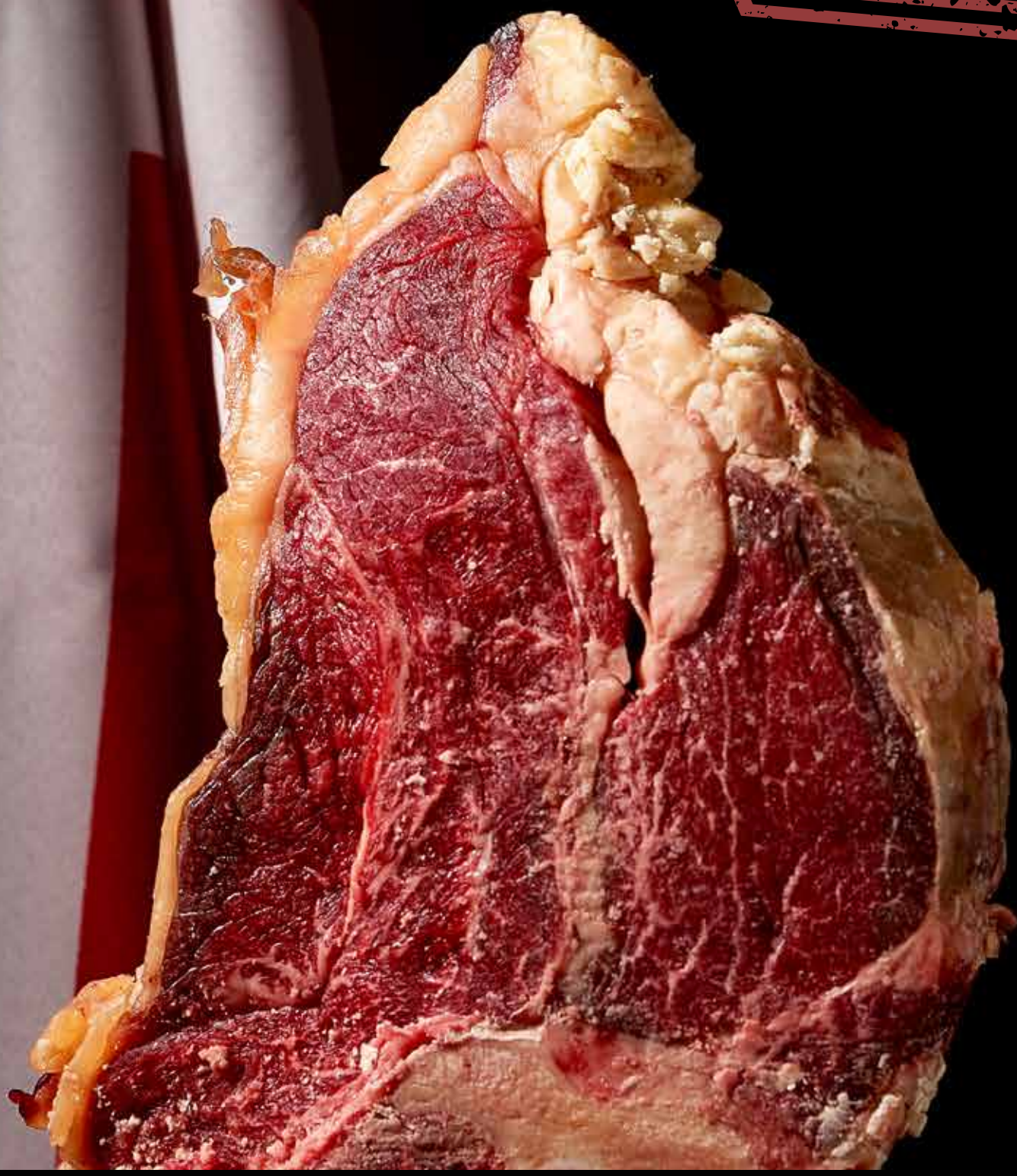
ETA': **DA 2 A 4**

PROVENIENZA: **CANADA**

MAREZZATURA: **DA 8 A 10**

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

DANIMARCA



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 che non 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

SESSO: FEMMINA

RAZZA: ABERDEEN ANGUS

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

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.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: IRLANDA

MAREZZATURA: DA 8 A 10

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



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)

<<<<<<< MEAT <<<<< OF <<<<<< THE <<<<< WORLD >>>>>>>>  
02022020>>>>><<<<< TASTE IT >>>>><<<<<<>>>>>>>><<>>>>>



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 >>>>>>>>  
02022020>>>>><<<<< TASTE IT >>>>><<<<<<>>>>>>>><<>>>>>