



CORTES DE CARNE

**NEW YORK STEAK:** Corte jugoso, magro y sin hueso, ligeramente marmoleada al carbón, acompañado con chimichurri de mejorana 300 g. \$ 49.500

**RIBE EYE DEL ZAQUE:** Corte magro de la parte alta del lomo ancho, versátil, levemente marmoleado, suave e irresistible, acompañado de chimichurri de mejorana 300 g. \$ 55.900 “

**PICANHA MUISCA:** Corte del cuarto trasero, punta de anca cubierta de una capa de grasa bastante abundante de la cual deriva su sabor intenso, jugosa y de textura suave acompañada de chimichurri de mejorana 300 g. \$ 45.900

**óraná**  
COCINA FUSIÓN