



TAURO

STEAK BOOK

LA GUÍA PARA
NUESTROS STEAKS

Conoce Nuestros Deliciosos Cortes

Prime

Dry aged

CORTES PRIMARIOS & STEAKS

SIRLOIN

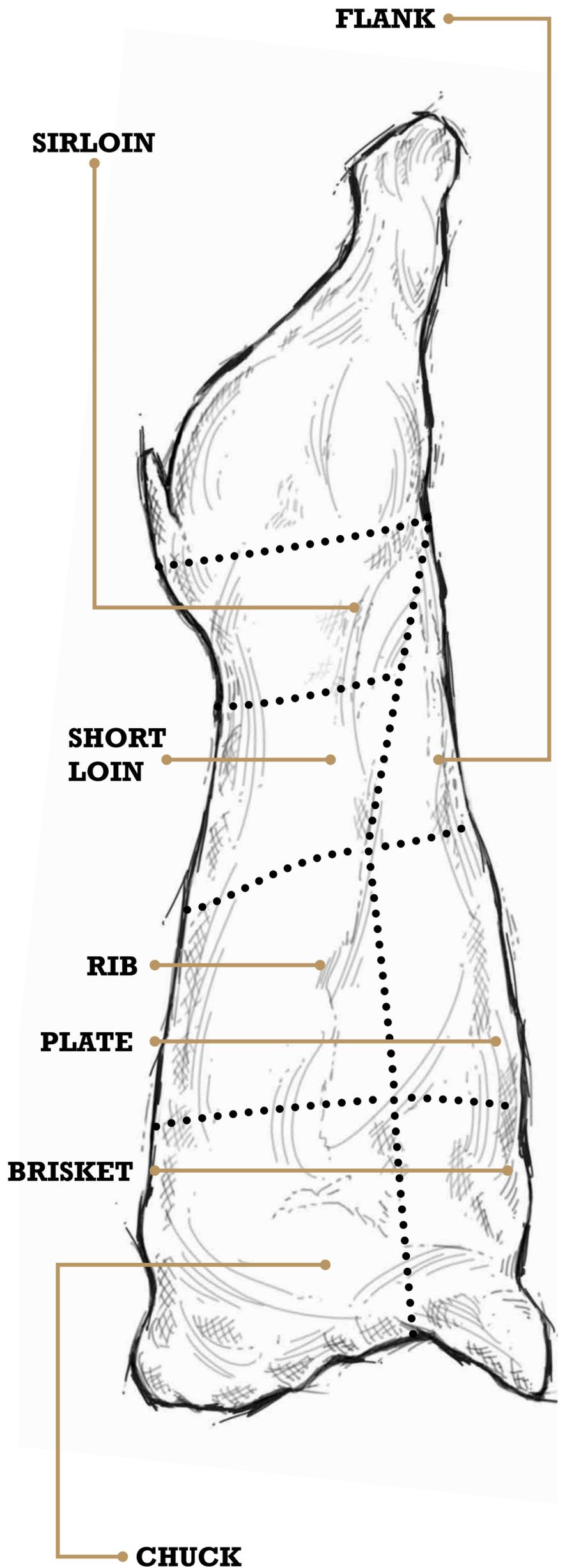
Lomo
Carpaccio lomo
Albóndigas

SHORT LOIN

Portehouse
T- Bone
New York con hueso o Kansas
New York

RIB

Tomahawk
Chuletón
Ribeye



SELECCIONA EL CORTE ESPECIAL PARA TI"

Para Disfrutar de una comida memorable en TAURO tenemos que empezar escogiendo el corte perfecto para la ocasión.

Nosotros te garantizamos productos de alta calidad, así sabrás que cualquiera que escojas será inmejorable. Un buen Steak no esta definido por un único atributo, sino esta compuesto por muchos estándares de calidad. Abajo te describimos algunas de las consideraciones importantes para que tu comida sea perfecta!

LO QUE DEBES SABER AL SELECCIONAR EL STEAK PERFECTO

EL AÑEJAMIENTO ES PRIMORDIAL

A veces la carne de res es enviada directamente al consumo humano después del sacrificio, para nosotros es importante el proceso de añejamiento. Aun así sea un proceso costoso, nos tomamos el tiempo para darle sabor y suavidad a nuestros Steaks a través de la maduración en seco con neveras DRY AGER por no menos de 30 días, y como resultado tendremos Steaks perfectos para ti.

LA SUAVIDAD ES ESENCIAL

Un punto clave para que tu corte lleve la suavidad que tu deseas es conocer los cortes. Algunos como el Lomo y el Ribeye son mucho mas tiernos que los demás. El tiempo de cocción y la técnica que usamos también afectan esa ternesa; nuestra meta siempre es lograr que todos nuestros Steak sean suaves, aun así algunos sean naturalmente mas tiernos que otros.

RECONOCE EL MARMOLEO

Este termino se refiere a la mezcla o dispersión de la grasa en el musculo de la carne. El sabor y la suavidad están directamente relacionados con el marmoleo., el cual mantiene la carne jugosa. Esta grasas no se pierde al cocinar, por ende nuestros Steaks mantienen todo su sabor y calidad.

PREFERENCIAS PERSONALES

Escoger que Steak probar es algo seriamente personal. Mientras que los cortes con hueso pueden ser mas llamativos en su presentación y conservar mejor los sabores, los cortes sin hueso tienden a ser mas fáciles de cortar y compartir. Por eso independiente si escoges un Tomahawk o un Ribeye, lo importante es que sea el perfecto para la ocasión ya que siempre garantiremos calidad en cualquiera de nuestros STEAKS.

COMO MEDIMOS LOS TÉRMINOS DE COCCIÓN

AZUL

El centro esta bastante rojo y el borde es rosado.

50°C

MEDIO

El centro esta rosado claro y el borde esta marron.

65°C

3/4

El centro tiene muy poco rosado y el resto es marron.

70°C

BIEN ASADO

Su color tiene un marron uniforme y su costra es negra.

75°C

EXPERT TIP

Los Steaks son mas jugosos y tiernos cuando no se cocinan mas de termino medio Todas los estándares de calidad se pueden apreciar mejor cuando la carne no supera los 70 grados centígrados.



TBONE		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
600 Gr	7,5%	15 mins



CHULETÓN		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
700 Gr	11,5%	20 mins



PORTEHOUSE		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
1100 Gr	7.8%	15 mins



TOMAHAWK		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
1200 Gr	10%	25 mins



RIBEYE		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
400 Gr	9%	10 mins



NEW YORK		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
400 Gr	6%	12 mins



ENTRAÑA		
Medidas/Peso	% Grasa	Tiempo Cocción
300 Gr	12%	10 mins