V našej reštaurácií ponúkame vyslovene argentínske – brazílske mäso.

Je vo výbornej kvalite, chudé a jemné. Týmto sú naše kvalitatívne nároky v plnej mierke splnené. V tomto čase sa chová v Argentíne 55 miliónov býkov na produkciu mäsa. Chov prebieha na nekonečných pastvinách. Statok sa pasie na úpätí Ánd počas celého roka. Vďaka čomu je chov na prírodnej báze.

Aký steak je pre Vás najvhodnejší :

English – Krvavý : Steak sa griluje len pár minút, zachováva si všetky svoje prírodné šťavy.
Medium – Stredne prepečený : Steak sa griluje dlhšie, no stále si zachováva svoje prírodné šťavy. V strede sa sfarbí doružova a smerom k okraju dohneda.
Prepečený – Steak po dlhšom grilovaní, mäso stratí svoju charakteristickú jasno červenú farbu a sfarbí sa do hneda. Je menej šťavnatý.