

---

Nuestras carnes, provienen de vacunos criados en un entorno natural privilegiado, con grandes praderas y rios en el sur de Chile. Alimentados inicialmente con leche y posteriormente de pasto. Características que le otorgan un sabor, ternera, jugosidad y calidad superior.

---



CARNES

# CARNES

## CARNES 🐮



### ARRACHERA

Es un corte que proviene del diafragma, músculo que separa la cavidad torácica de la abdominal y se encuentra adherido a las costillas de la vacuno. Corte muy suave y de buen sabor, prácticamente libre de grasa.

#### Usos



# CARNES

## CARNES 🐮



### ABASTERO

Corte proveniente del cuarto trasero del animal, específicamente de las piernas.

#### Usos



### ASADO CARNICERO

Corte proveniente de las patas delanteras del animal y que se encuentra bajo el Chocllillo y la Punta Paleta. Es alargado y fibroso.

#### Usos



### ASIENTO

Corte proveniente del cuarto trasero del animal. Su particularidad es que es una carne muy magra (poca grasa). Se ocupa bastante Bifes, escalopas, anticuchos.

#### Usos



### ASADO DE TIRA

Corte proveniente de la parte media del animal, específicamente de las costillas. Comúnmente usado en cazuelas o preparaciones a la olla, hoy es muy apetecido para los amantes de los asados.

#### Usos



### COLUDA

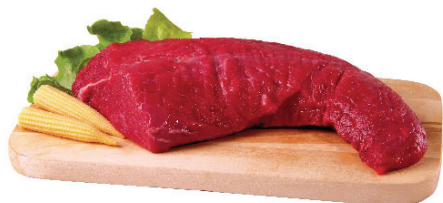
Corresponde a las cuatro últimas costillas que van desde la pierna.

#### Usos



# CARNES

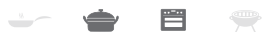
## CARNES 🐮



### CHOCLILLO

Corte proveniente de las paletas delanteras del animal, es de poca grasa (magro) y de forma puntiaguda

#### Usos



### ENTRAÑA

Es la parte del diafragma pegado a las costillas. Es una carne blanda de color rojo oscuro, corte angosto y delgado. Muy sabrosa y pariente de la palanca.

#### Usos



### FILETE

Es quizás uno de los cortes más conocidos a nivel mundial y se caracteriza por su sabor y por ser una carne muy blanda, de forma cilíndrica. Posee una escasa cantidad de grasa de cobertura y carece de grasa infiltrada.

#### Usos



# CARNES

## CARNES 🐮



### GANSO

Corte de forma irregular, intermedio entre el pollo ganso y la punta de ganso. Se ocupa bastante para bistec, mechadas, cacerola, guisos y estofados. Carece de grasa infiltrada.

#### Usos



### HUACHALOMO

Corte con alta infiltración de grasa, de forma rectangular, muy requerido para la parrilla y que sirve para todo uso. Corresponde al musculo que se saca entre el lomo y la cabeza del animal.

#### Usos



### LOMO LISO

Corte de forma rectangular y alargada, semi magro de muy buen sabor y blando.

#### Usos



# CARNES

## CARNES 🐮



### LOMO VETADO

Este corte también es de forma rectangular y alargada como el Lomo Liso, pero posee grasa infiltrada lo que le proporciona muy buen sabor y jugosidad. Es blando y muy apetecido por los parrilleros.

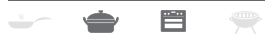
#### Usos



### MALAYA

Es el corte de carne que cubre las costillas, es delgado y de forma irregular, posee una cara recubierta de una fina capa de grasa, la que le ayuda a conservar su particular sabor, pero para su cocción se requiere de una temperatura alta.

#### Usos



### OSOBUCO

Es un corte situado en la parte intermedia entre la pierna y la pata.

#### Usos



# CARNES

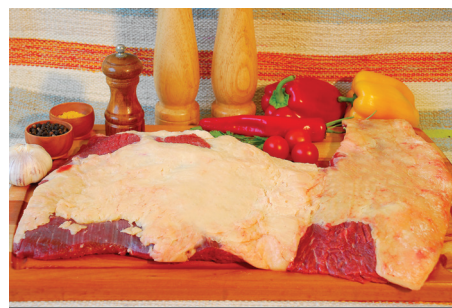
## CARNES 🐮



### PALANCA

Corte delgado de forma rectangular con extremos redondos, es una carne semi magra que posee una fibra muscular hacia la misma dirección lo que la hace ser muy sabrosa y jugosa, ideal para picar antes de un asado.

#### Usos



### PLATEADA

Es un corte de forma irregularmente y aplanado, medianamente grueso y en su cara externa posee una gruesa cubierta de grasa, lo que lo ayuda a conservar sus jugos y su sabor tan particular, se recomienda siempre cocinarlo a fuego lento.

#### Usos



### POLLO GANSO

Es un corte de forma cilíndrica, que carece de grasa (magro) y sin nervios, se encuentra envuelto por una tela casi blanca, muy fácil de sacar. Por sus características es muy ocupado para mechadas.

#### Usos



# CARNES

## CARNES 🐮



### **POLLO BARRIGA**

Es un corte intraabdominal, pequeño y de forma ovalada de muy rápida cocción. Muy excaso o difícil de encontrar porque se saca uno por animal. Corresponde a la parte dorsal y central del diafragma del animal.

#### **Usos**



### **POSTA NEGRA**

Es quizás uno de los cortes más utilizados en nuestra dieta diaria. No posee nervios, ni grasa, de color rojo Oscuro y de forma redonda, es muy utilizado en preparaciones como Carbonadas, molidas, Bistec y Colados.

#### **Usos**



### **POSTA PALETA**

Corte que proviene de las Paletas del Animal, de forma triangular y redondeada. Es una carne magra y de sabor suave. Muy ocupada en escalopas y colados.

#### **Usos**



# CARNES

## CARNES 🐮



### **POSTA ROSADA**

Al Corte ubicado en la parte anterior del muslo, limita hacia adelante con la Punta Picana, hacia atrás con el Pollo Ganso y hacia adelante con la Posta Negra. Al igual que esta, es muy utilizada en Churrascos, Milanasas o Escalopas y Colados.

#### **Usos**



### **PONCHO PARRILLERO**

Corte pequeño y redondo, muy jugoso y sabroso como la entraña, pero sin ese gusto tan viseral. Corresponde al recorte extraído desde la parte interna de la pelvis, por detrás de la posta negra.

#### **Usos**



### **PUNTA PICANA**

Corte de forma triangular y aplanada que limita hacia adelante con la palanca y Tapabarriga. Es muy blando y está cubierto parcialmente por una capa de grasa. Es un corte firme y de cocción rápida.

#### **Usos**



# CARNES

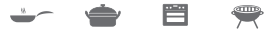
## CARNES 🐮



### PUNTA PALETA

Corte muy blando, de forma triangular, que posee un nervio interior que recorre todo el corte. Es ideal para todo tipo de preparación y en algunas de estas es recomendable cortar en medallones o simplemente extraer su nervio.

#### Usos



### PUNTA GANSO

Extremo del músculo compuesto por el pollo ganso y el ganso. Este es un corte de forma triangular y Cónica, muy usado en las carnes a la espada, que trae un capa gruesa de grasa que cubre la totalidad del corte por una de sus caras.

#### Usos



### SOBRECOSTILLA

Este corte se encuentra bajo la Plateada y es de forma rectangular, poca grasa y semiblando. Es bastante versátil en la cocina.

#### Usos



# CARNES

## CARNES 🐮



### TAPABARRIGA

Corte de forma irregular, de sabor intenso y muy jugoso. Se saca de la región abdominal del animal, posee una cara externa recubierta por grasa, lo que le da una estructura tierna y toda su jugosidad.

#### Usos



### TAPAPECHO

Corte alargado y de forma triangular, no muy versátil en cuanto a preparaciones, que posee bastante grasa y nervios.

#### Usos

