

DOÑA CARMELA

CARTA DE CARNES PREMIUM

Selección exclusiva de cortes madurados en seco.

Piezas procedentes de ganaderías de confianza, elegidas por su calidad y sabor excepcional.

Reserva con 3 días de antelación

El peso puede variar ligeramente según pieza y disponibilidad.

CHULETÓN VACA RUBIA GALLEGA RESERVA

15 DÍAS DE MADURACIÓN

Corte de vacas autóctonas criadas en libertad. La maduración en seco concentra el sabor natural y mejora la ternura de la carne. Textura jugosa y delicados aromas a pasto.

Pieza: 700 gr. – 1.400 gr.

CHULETA T-BONE DE SIDRERÍA

15 DÍAS DE MADURACIÓN

El equilibrio perfecto entre lomo alto y solomillo. Un clásico de gran jugosidad y sabor limpio que conquista a los amantes de la parrilla.

Pieza: 700 gr. – 1.400 gr.

CHULETÓN GRAN RESERVA VACA RUBIA GALLEGA

40 DÍAS DE MADURACIÓN

Marmoleado abundante, textura mantecosa y un sabor profundo e intenso desarrollado durante una maduración prolongada.

Pieza: 1.100 gr. – 1.400 gr.

CHULETÓN ANGUS BLACK SELECTO

20 DÍAS DE MADURACIÓN

Carne de raza Angus seleccionada. Aromas complejos, infiltración equilibrada y una experiencia elegante en boca.

Pieza: 1.100 gr. – 1.400 gr.

CHULETÓN DE BUEY GALLEGO

150 DÍAS DE MADURACIÓN

La joya de la casa. Maduración extrema que desarrolla una potencia aromática única y una textura casi mantequillosa.

Pieza: Más de 1.500 gr.

GUARNICIONES

- Maíz a la brasa
- Chalotas glaseadas
- Ensalada verde

- Patatas fritas
- Patata asada con crema agria y bacon
- Pimientos asados