

SUGESTÃO DO CHEF

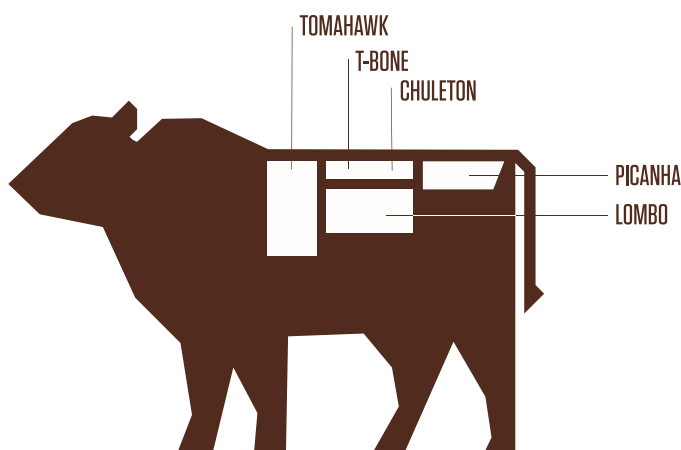
A raça "Rubia Gallega" tem origem na região da Galícia em Espanha. O tipo de solo onde é criada, a sua alimentação natural e o melhoramento genético da espécie, conferem à sua carne características nutricionais muito importantes para a saúde humana - 20% mais proteínas, 46% menos sódio, 58% menos gorduras saturadas e 30% menos calorias.

Para além de ser macia e suculenta a "Rubia Gallega" tem uma produção sustentável - respeita os pilares sociais, ambientais

RUBIA GALLEGA

e económicos de toda a cadeia - com a garantia que está a consumir um produto que respeita o meio ambiente. Na boca, tem um sabor único, uma textura fibrosa, com carácter, intensidade e persistência fortes. Uma carne recomendada para quem é um verdadeiro amante de carne.

Na Terrazza a melhor seleção "Rubia Gallega" está disponível em quatro cortes diferentes, Chuleton, T-Bone, Tomahawk e Lombo. Experimente. Bom apetite.



CHULETON / 900 grs

Um corte extraído do contra filé, feito no sentido transversal separando-se cada vértebra em bifés. Graças ao osso e à capa de gordura que envolve cada fatia, a carne se mantém macia e suculenta

60€

T-BONE / 850 grs

Um corte especial, suculento e muito saboroso, composto pela parte final do Contra Filé de um lado do osso e pela parte central do Filé Mignon do outro.

50€

TOMAHAWK / 1,3kg

O nome Tomahawk é originário da semelhança do corte desta peça com o icónico machado nativo.

75€

LOMBO / 250grs

Uma peça limpa com zero gordura e muito tenra.

22€