

POTERHOUSE \$270 KG

Este gran corte se obtiene de la parte posterior del lomo de la res. Se trata de una carne con mayor marmoleo y produce un sabor particular. Está formada por un hueso en forma de T que une dos partes bien diferenciadas: la parte del solomillo y el Entrecote. Es un corte de ancho de alrededor de 3.5 centímetros lo que convierte al Porter House en el “Rey de los T-bone”



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



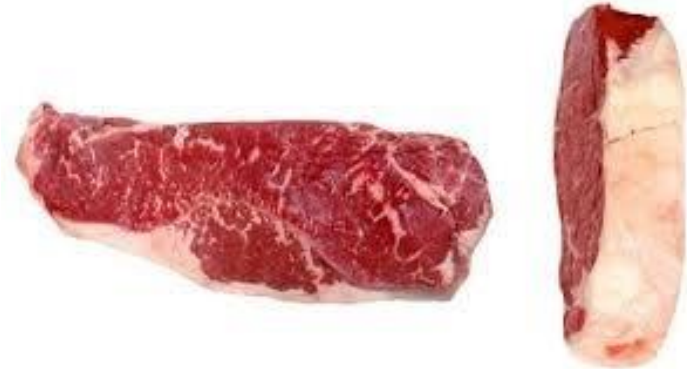
C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

NEW YORK \$296 KG

Es un **corte** ligeramente magro, que no tiene hueso y es preparado tanto a la parrilla, al carbón o al horno. Es un **corte** del Short Loin o Lomo corto que proviene de la parte media del lomo excluyendo el hueso y de un músculo que no trabaja mucho, por ello su particularidad principal es ser **carne** tierna.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

TOMAHAWK \$395 KG

El **Tomahawk** Steak es un grueso filete con hueso de la costillas anteriores y mucha grasa intermuscular e intramuscular. La presentación es impresionante. La gran infiltración de grasa intramuscular (marmoleo) e intermuscular junto con el hueso de la costilla le confiere una gran sabor y una jugosidad excepcional.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

AGUJA NORTEÑA \$298 KG


Si gusta de los cortes con marmoleo, este es la mejor opción ya que contiene una cantidad abundante y tiene poco hueso. Proviene del centro del diezmillo (entrecort) de las primeras cinco vértebras. Se obtiene de las costillas cortas de la res, las cuales se proporcionan en tiras.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

TOP SIRLOIN \$285 KG

El **top sirloin** es conocido por ser un corte de carne fino, tiene una forma ovalada y es de grandes dimensiones, este corte se obtiene de la parte superior del lomo a la altura del aguayón después de quitar la cabeza del Top Sirloin y no contiene hueso



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

COWBOY \$395 KG

El **Cowboy** es el corte de carne más parecido a una paleta. Es el Rib Eye con hueso y con una porción de costilla que sobresale del lomo.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

FILETE MIGÑON \$285 KG

Es una de las **piezas de carne** más valoradas, se extrae del solomillo de vacuno, concretamente de la punta.

Dada las cualidades de este corte de carne, su textura, su ternura, su jugosidad, lo poco que necesita para ser un bocado delicioso y que se pueda extraer tan poca cantidad de un animal, generalmente tiene entre tres y cinco centímetros de grosor y un diámetro reducido, y se suele decir (todo depende de la calidad) que no es necesario el cuchillo para cortarlo, basta utilizar el tenedor para tomar un bocado.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

T-BONE \$270 KG

El T-bone es un filete generalmente elaborado a la parrilla y de corte típico en el que puede verse el hueso en forma de T. El grosor de este filete no debe sobrepasar los dos centímetros. El T-bone es un corte maravilloso porque reúne dos piezas de carne succulentas: el solomillo y el entrecot.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

CABRERIA \$420 KG

No importa si es para quedar bien, para una cena romántica o incluso como el platillo central de la cena de Navidad, la Cabrería (especialmente en filete) es un clásico seguro.

No por nada es uno de los cortes más valiosos, por ser el corte más suave de toda la res. Es tan bueno que genera altas expectativas, pero eso no quiere decir que cocinarlo sea en realidad difícil.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

RIB EYE \$380

El ojo de bife es un filete extraído de la sección de la costilla de ternera, entre las costillas seis y la doce. Los filetes de ojo de bife están mayoritariamente compuestos por el músculo longísimo pero también pueden contener partes de los músculos complejo y espinoso.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

PICAÑA \$285

La **picaña** es un tipo de corte de la carne de res que se encuentra en la parte posterior de su espalda. Se encuentra a ambos lados de la espina dorsal, por lo que cada res tiene dos. La particularidad de este corte de carne es su jugosidad y un sabor único que le aporta la capa de grasa blanca que cubre uno de sus lados. Dada su jugosidad única, la picaña es perfecta para cocinarla al horno y a la parrilla, aunque la picaña a la plancha también es una delicia.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

DIEZMILLO MARINADO \$285

El diezmillo se obtiene de la espaldilla, cuadrada manualmente y consiste en el músculo dorsal del reborde del hueso de la paleta. El diezmillo es un corte del músculo sin hueso.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80

 9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

ARRACHERA MARINADA \$300

Uno de los cortes más comunes debido a su gran sabor. Es una faja de carne larga y gruesa que puede ser marinada o tenderizada. Se cocina regularmente al carbón o a la parrilla. Corte muy suave y de buen sabor, prácticamente libre de grasa. Es muy utilizada para parrilladas gracias al proceso con que se prepara.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

COSTILLA SHORT RIB \$255

El asado de tira, tira de asado, costillar, costilla cargada, tira de costilla o, simplemente, asado, es un corte carne roja. La carne del costillar está infiltrada de grasa lo que, junto con la médula de las celdillas óseas, otorga a la carne, una vez cocida, un sabor y aroma particular. A la grasa de este corte se la denomina grasa de pella.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

CABRITO \$1,650

El cabrito asado es una preparación culinaria que emplea la cría lactante de la cabra. Es una preparación habitual en las zonas donde existe ganado cabrío. El asado de estas piezas suele realizarse en fuegos suaves. El cabrito asado a la leña que es una especialidad del norte de México.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

MACHITO DE CABRITO \$115

Se realiza con las partes sensibles del **cabrito**, que debe ser de 28 días de vida para que tenga el verdadero sabor del platillo, típico del estado de Nuevo León y en la Birria en el estado de Jalisco, ubicado en el noreste y occidente respectivamente del territorio mexicano.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

MOLLEJA DE RES \$165


La **molleja** es una de esas partes de los animales que solemos considerar casquería, pero la de ternera ha sido tradicionalmente considerada la más succulenta de todas las vísceras. Se puede considerar el caviar de la ternera. Es un despojo formado por una glándula, el timo, situada en el pecho, delante de la tráquea.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

TUETANO CORTE DE CANOA \$70

El tuétano de hueso es la sustancia grasa de color blanquecino, rica, esponjosa que se encuentra en el interior de los huesos de los animales. Tiene un sabor denso e intenso, lo que lo convierte en un ingrediente muy usado en la cocina (sobre todo Gourmet), donde se han creado platos con el tuétano como protagonista, siendo muy apreciado por los paladares más exigentes. Se suele preparar asado, tanto entero como partido, en platos principales,



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

CHORIZO ARGENTINO (8PZAS) \$75

La influencia claramente europea llega a Argentina a la hora de enseñarnos cómo embutir la carne... Es decir, cómo preparar un delicioso chorizo. La historia nos dice que su origen es más bien romano. Pero a diferencia del chorizo tradicional, el chorizo criollo argentino. Básicamente se realiza la preparación de la carne con vino y especias, para luego en un máximo de 24 horas embutirla para ser cocinada.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

CHISTORRA 350 GRS \$75

La **chistorra** es un tipo de embutido de origen navarro elaborado con carne picada fresca de cerdo, aunque también puede ser una mezcla de carnes de cerdo y de res, y que contiene entre un 70 y un 80 % de grasa en función de la categoría, además de ajo, sal y pimentón que suele darle un color rojo característico, así como hierbas aromáticas (generalmente perejil). Se suele consumir frita o asada.



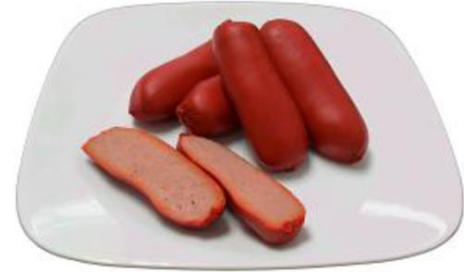
BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**

SALCHICHA PARA ASAR (8PZAS) \$55

Rico embutido que por le regular va asado para complementar tu delicioso corte de carne.



BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**


COMPLEMENTOS

- SALSAS DEL “PRIMO”
- SAZONADORES “EL PARIENTE”
- SAL DE GRANO
- BOTANAS “CONCHITAS”
- CREMA “NORTEÑITA”
- QUESO OAXACA

BOUTIQUE DE CARNES REGIAS



C.31-B X 12 #184 Colonia San Nicolás

Tel: 9994 06 86 80  9992 24 88 27

**PRECIOS SUJETO A CAMBIO SIN
PREVIO AVISO**