

GARANTÍA DE CALIDAD

MENU DIGITAL



 **667-265-2185**

Calle Presa Valsequillo 784
Las Quintas CP. 80060
Culiacán, Sinaloa México



MASTER STEAK

CARNICERÍA BOUTIQUE





RIB EYE

FICHA TÉCNICA

Rib Eye Master Steak

ES UN CORTE DE CARNE DEL LOMO ALTO DEL ANIMAL QUE REÚNE UNA SERIE DE CARACTERÍSTICAS QUE LO HACEN ÚNICO GRACIAS A SU PROCEDENCIA DEL COSTILLAR: POSEE GRAN MARMOLEADO, ES JUGOSO, SABROSO, SUAVE E IRRESISTIBLE.

- 🔥 NACIONAL
- 🔥 IMPORTADO USA/CAN
- 🔥 IMPORTADO AUST 9+
- 🔥 IMPORTADO JAPÓN A5



- * Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
- * Envíos a todo México con costo
- * Envíos a Culiacán GRATIS



New York Master Steak

ES UN CORTE JUGOSO, MAGRO Y SIN HUESO. ES UN CORTE PROVENIENTE DE LA PARTE MEDIA DEL LOMO, DE AHÍ SU PARTICULARIDAD PRINCIPAL: SER CARNE TIERNA Y LIGERAMENTE MARMOLEADA.

- 🔥 NACIONAL
- 🔥 IMPORTADO USA/CAN
- 🔥 IMPORTADO AUST
- 🔥 IMPORTADO JAPÓN



- * Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
- * Envíos a todo México con costo
- * Envíos a Culiacán GRATIS



NEW YORK

FICHA TÉCNICA



SHORT RIBS

FICHA TÉCNICA

Short Ribs Master Steak

"ASADO DE TIRA" ES UN CORTE DE CARNE CON ARMOLLEO ABUNDANTE. PROVIENE DE LA COSTILLA DE LA RES, ES ALARGADO Y CON PEQUEÑOS HUESOS INTERMEDIOS.

- 🔥 NACIONAL
- 🔥 IMPORTADO USA/CAN



- * Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
- * Envíos a todo México con costo
- * Envíos a Culiacán GRATIS





TABLITA LOMO

FICHA TÉCNICA

Tablita Lomo Master Steak

CORTE QUE HA IDO INCREMENTADO SU POPULARIDAD EN EL MUNDO DEL ASADO; ES SUAVE Y TIENE UN MARMOLEO ABUNDANTE POR LA NATURALEZA DEL MÚSCULO, QUE ESTÁ SITUADO POR DEBAJO DEL HOMBRO DE LA RES, POR LO QUE NO SE REALIZA UN ESFUERZO MECÁNICO EN SU MOVIMIENTO.

🔥 NACIONAL PRIME



- * Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
- * Envíos a todo México con costo
- * Envíos a Culiacán GRATIS



Picana Master Steak

LA PICAÑA (O PICANHA) ES UNA PIEZA DE CARNE DE RES PROCEDENTE DE LA PUNTA MÁS TIERNA DE LA CONTRA. ES UNA PIEZA MUY JUGOSA.

- 🔥 NACIONAL
- 🔥 IMPORTADO USA/CAN
- 🔥 IMPORTADO AUST 9+



- * Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
- * Envíos a todo México con costo
- * Envíos a Culiacán GRATIS



PICAÑA

FICHA TÉCNICA

Porter House Master Steak

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.

- 🔥 NACIONAL
- 🔥 IMPORTADO USA/CAN



- * Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
- * Envíos a todo México con costo
- * Envíos a Culiacán GRATIS



PORTER HOUSE

FICHA TÉCNICA



DIEZMILLO

FICHA TÉCNICA

Diezmillo Master Steak

ES UNA CARNE SUAVE, CON UN BUEN PORCENTAJE DE GRASA, POR LO QUE ES PERFECTA PARA ASAR. PROVIENE DEL ÁREA DEL HOMBRO DE LA RES, CONCRETAMENTE ENTRE LAS COSTILLAS Y LA ESPINA DORSAL; LO QUE SE CONOCE COMO EL CUARTO DELANTERO.

- 🔥 NACIONAL
- 🔥 IMPORTADO USA/CAN
- 🔥 IMPORTADO AUST



* Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
 * Envíos a todo México con costo
 * Envíos a Culiacán GRATIS



Tomahawk Master Steak

LA CARNE TOMAHAWK ES UNA DE LAS PIEZAS MÁS DESEADAS EN LA MESA. SE TRATA DE UN CORTE EXTRAÍDO DE LAS COSTILLAS DELANTERAS DE LA RES, CONSERVANDO EL HUESO, LO QUE LE DA LA FORMA DE HACHA SIOUX A LA QUE DEBE SU NOMBRE.

- 🔥 IMPORTADO USA/CAN
- 🔥 IMPORTADO AUST 9+



* Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
 * Envíos a todo México con costo
 * Envíos a Culiacán GRATIS



TOMAHAWK

FICHA TÉCNICA



ARRACHERA OUT SIDE

FICHA TÉCNICA

Arrachera Out Side

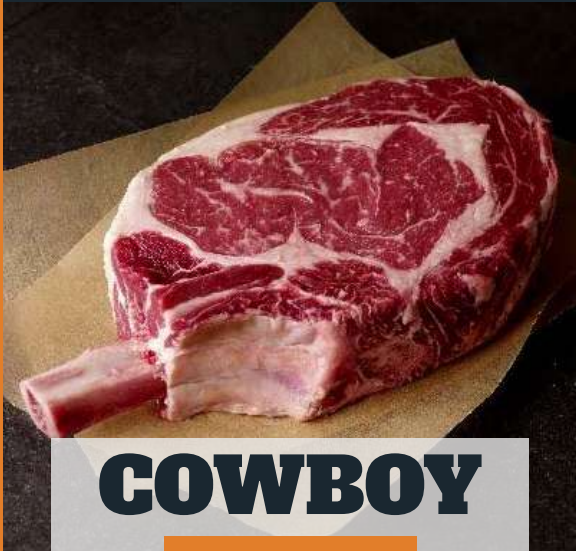
ES CONSIDERADA POR MUCHOS LA MEJOR DE LOS CORTES DE ARRACHERA (SKIRTS). POR SU UBICACIÓN CERCA DEL DIAFRAGMA, LOGRA UNA SUAVIDAD SUPERIOR A LA DE LA ARRACHERA INSIDE Y EN CONJUNTO CON SU GRAN SABOR Y JUGOSIDAD LA QUE LA HACEN LA OPCIÓN PREFERIDA DE LOS BUENOS RESTAURANTES.

- 🔥 IMPORTADO USA/CAN
- 🔥 IMPORTADO AUST 9+



* Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
 * Envíos a todo México con costo
 * Envíos a Culiacán GRATIS





COWBOY

FICHA TÉCNICA

Cowboy Master Steak

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.

🔥 IMPORTADO USA/CAN

🔥 IMPORTADO AUST 9+



* Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
* Envíos a todo México con costo
* Envíos a Culiacán GRATIS



Filete de Cabrera

FILETE CON HUESO. EL FILETE SE CONSIDERA EL CORTE MAS SUAVE DEBIDO A SU LOCALIDAD EN LA RES (LOMO CORTO). SI A ESTO SUMAMOS LA TERNEZA NATURAL DEBIDO A LA POCA ACTIVIDAD MUSCULAR, LO CONVIERTE EN UN CORTE EXTRAORDINARIO

🔥 NACIONAL



* Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
* Envíos a todo México con costo
* Envíos a Culiacán GRATIS



FILETE DE CABRERÍA

FICHA TÉCNICA



TUÉTANO

FICHA TÉCNICA

Tuétano Master Steak

EL TUÉTANO ES LA MÉDULA ÓSEA QUE PROVIENE DEL INTERIOR DE LOS HUESOS DE LOS ANIMALES. SU CONSISTENCIA ES GELATINOSA, CONTIENE UNA ALTA CANTIDAD DE VITAMINAS, MINERALES Y ÁCIDOS GRASOS QUE SON BENÉFICOS PARA LA SALUD.

🔥 NACIONAL

🔥 IMPORTADO USA/CAN



* Todos los productos están sujetos a disponibilidad de stock
* Envíos a todo México con costo
* Envíos a Culiacán GRATIS

