



# EXPERIENCIAS

- Gran Paraíso -

## • WAGYU ARGENTINO •

Raza de origen japonés, criada y producida en campos argentinos.  
Cortes con gran marmoleo, máxima jugosidad y un sabor excepcional.

Origen: Sierra de la Ventana, Buenos Aires, Argentina.

Raza: Wagyu. Edad del animal: 3 años.

Peso promedio del animal: 760 kg.

---

Japanese-origin breed, raised and produced in the Argentine countryside.  
Cuts with abundant marbling, maximum juiciness, and exceptional flavor.

Origen: Sierra de la Ventana, Buenos Aires, Argentina.

Breed: Wagyu. Animal age: 3 years.

Average animal weight: 760 kg.

---

### ASADO BANDERITA (430 gr)

---

Nivel de marmoleado (BMS 0-12): 7 a 9 (Escala japonesa)

Marbling score (BMS 0-12): 7 to 9 (Japanese scale)

59.000

---

### BIFE DE CHORIZO (350 gr)

---

Nivel de marmoleado (BMS 0-12): 6 a 8 (Escala japonesa)

Marbling score (BMS 0-12): 6 to 8 (Japanese scale)

88.000

---

### OJO DE BIFE (375 gr)

---

Nivel de marmoleado (BMS 0-12): 6 a 8 (Escala japonesa)

Marbling score (BMS 0-12): 6 to 8 (Japanese scale)

95.000





# EXPERIENCIAS

- Gran Paraíso -



## DRY AGE

El Dry Age o maduración en seco es un proceso de maduración controlada en el que la carne reposa durante varios días o semanas en cámaras especiales, a temperaturas cercanas a 0 a 3 °C y con humedad relativa de 75-85%.

Durante este tiempo, pierde humedad y sus enzimas naturales actúan sobre las fibras, logrando una carne más tierna, sabrosa y de textura más delicada.

Entre sus principales ventajas se destacan la mayor ternera, la concentración del sabor y un perfil más intenso, profundo y complejo, con notas que pueden recordar a manteca, frutos secos, queso curado y un umami más marcado.

---

Dry Age or dry aging is a controlled aging process in which the meat rests for several days or weeks in special chambers, at temperatures close to 0 to 3 °C and with relative humidity of 75-85%.

During this time, it loses moisture and its natural enzymes act on the fibers, resulting in meat that is more tender, flavorful, and delicate in texture.

Among its main advantages are greater tenderness, more concentrated flavor, and a more intense, deep, and complex profile, with notes that may recall butter, nuts, aged cheese, and a more pronounced umami character.

---

## OJO DE BIFE (400 gr)

---

Rack de Ojo de Bife Angus Madurado entre 17 y 21 días.  
Servido con vegetales de estación, sal en escamas y dips de salsas típicas.

Dry-Aged Angus Ribeye Rack, aged between 17 and 21 days.  
Served with seasonal vegetables, flake salt, and a selection of traditional dipping sauces

65.500

