

El Castillo Mexican Steakhouse

El Castillo Steaks

Freitag, 26. Januar 2018 - Donnerstag, 31. Januar 2019

von 17.00 bis 22.30 Uhr

El Castillo Steaksspezialitäten

Mit dem Beefer Grill hat das El Castillo den heißesten Grill Bad Füssings: bei mehr als 800 Grad C° werden unsere argentinischen Fleischspezialitäten (Entrecote, Roastbeef, T-Bone-Steak, Special Cuts) gegrillt. Durch die enorm hohe Temperatur werden die Steaks bei jeder Größe besonders zart, saftig und auf den Punkt gegart. Wir empfehlen Medium - Medium Rare.

Das herzhafteste: Rumpsteak (ca. 250 gr. Rohgewicht) € 25.90

aus dem Rücken - saftige, kernige Steaks, intensiv mit dem Geschmack durch den typischen Fettrand.

Das edle: Rinderfilet (ca. 250 gr. Rohgewicht) € 28.90

auch Tenderloin genannt - ist das zarteste Stück aus der Lenden-Innmuskulatur. Rinderfilet "Ladycut" (ca 180 gr. Rohgewicht): € 21,90

Das andere: Flank Steak (ca. 280 gr. Rohgewicht) € 23.50

Es wird aus der Füllung unterhalb des Rinderfilet abgetrennt. Der Flank-Cut stammt aus den USA und wird für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist sehr flach, relativ mager und hat eine lange Faser.

Das deftige: argentinische Steakhüfte (ca. 220 gr. Rohgewicht) € 19.50

Das Fleisch stammt aus dem Herzen der Hüfte und hat ein intensives Aroma.

Das kräftige: Dry Age Rib Eye (ca. 260 gr. Rohgewicht) € 29.50

4-6 Wochen trocken gereifter Rinderrücken aus unserem Reifeschrank. Mit dem typischen Fetttage - besonders saftige, aromatische, kernige Steaks.