

Festival Black Baldy – Uma seleção de sabores no Corrientes 348

Publicado por Redação em 15 de junho de 2017 às 14:39

Qualquer viagem ou experiência cultural pode ser ainda mais enriquecedora aliada a boa gastronomia, e a dica para você que está de viagem marcada para o Rio de Janeiro ou São Paulo entre 16 e 26 de junho é o Festival Black Baldy do Corrientes 348, casa da autêntica parrilla argentina, que realiza esse evento com cortes nobres e exclusivos da raça Black Baldy – considerados os mais macios e suculentos do mundo. O festival contará com mais de duas toneladas de carne divididos entre as unidades carioca e paulista, e é uma ótima oportunidade para degustar cortes famosos no mundo inteiro.

O restaurante que possui seis unidades no Brasil, duas no Rio de Janeiro – [Marina da Glória](#) e [Rio Design Barra](#), e quatro em São Paulo – [Jardins](#), [Vila Olímpia](#), [Jardim Europa](#) e [Higienópolis](#), selecionou 10 opções exclusivas provenientes de uma criação de gado do Sul do País (RS), na região de Bagé. Todos os cortes podem ser servidos com os acompanhamentos tradicionais do cardápio da casa.



Ojo de Bife Black Baldy

A raça Black Baldy é resultado do cruzamento das raças puras de boi Aberdeen Angus e Hereford, ambas de origem britânica, que começaram a ser selecionadas por criadores

da América do Sul, em especial na Argentina – razão pela qual o país ficou mundialmente conhecido pela qualidade de suas carnes. Em busca da perfeição, os produtores chegaram a uma combinação ideal de coloração, textura e sabor, originando alguns dos melhores cortes do mundo.

Festival Black Baldy

- **Ojo de Bife Black Baldy R\$ 99**
Corte tradicional de origem argentina retirado da porção mais nobre do contrafilé. Sua maciez, suculência e sabor o fazem ser o mais desejado por nove em cada 10 apreciadores de carne.
- **Bife de Chorizo Black Baldy R\$ 98**
É o corte que tornou a carne argentina famosa no mundo. Nos EUA, é conhecido como “NY Strip”.
- **Tapa de Cuadril Black Baldy R\$ 99**
A nossa famosa picanha que incluiu o Brasil no mapa da alta gastronomia.
- **Colita de Cuadril R\$ 96**
É o corte retirado da alcatra, conhecido como maminha, muito macio e suculento. Excelente para assados, traz um sabor exclusivo à mesa.
- **Lomito Black Baldy R\$ 98**
Também conhecido como filé mignon, é considerado por muitos o mais nobre de todos.



Assado Premium Black Baldy

- **Assado Premium Black Baldy (Bife de Tiras) R\$ 88**
Corte para os amantes de carne, sucesso nas churrascarias e parrillas do mundo. É o mais adorado por argentinos e uruguaios.
- **Marucha con Hueso R\$ 85**

Corte com osso retirado do dianteiro, conhecido como “Shoulder”. Uma explosão de sabor, maciez e suculência.



El Assado

- **“El Assado” R\$ 123**
Conhecido nos EUA como “Tomahawk”, é o ojo de bife com osso.
- **Alcatra Black Baldy R\$ 85**
Corte central da alcatra selecionada cuidadosamente por nosso parrillero. Com sabor e maciez únicos, atende ao paladar dos que não gostam de gordura.



Alcatra Black Baldy

- **Vazio Black Baldy R\$ 98**
Corte especial do 348, conhecido como fraldinha no Brasil. Se apresenta como o mais suculento da carta.
- **Degustação Black Baldy R\$148,00**
Uma seleção de sabores para compartilhar: ojo de bife, bife de chorizo e colita de cuadril.



Vazio Black Baldy