CARNES A LA BRASA

El sabor de siempre

Carta de Carnes

Cortes **premium Angus** a la parrilla. Cada corte incluye **acompañamiento a elección + ensalada + pan amasado + pebre + postre**.

Lomo vetado · 300 g $17.900
Marmoleado, con su grasa entre medio: jugoso y lleno de sabor.

Lomo vetado · 500 g $22.900

Lomo liso · 300 g $14.900
Magro, con su capa de grasa. Recomendado a tres cuartos.

Lomo liso · 500 g $19.900

Asado de tira · 500 g $15.900
Con hueso, a la brasa.

Punta de ganso · 300 g $15.900

Acompañamiento a elección: arroz · puré · tallarines · ensalada · verduras salteadas

Parrilla encendida: desde las 12:00



A la brasa



A la parrilla

Restaurante Donde Wlas · Ruta 5 Sur, Km 271 · San Javier de Loncomilla
Lun a Sáb 08:00–18:00 · Domingo cerrado · +56 9 3595 1598

Precios en pesos chilenos (CLP), IVA incluido · Carta referencial. Disponibilidad del día, en el local. Imágenes referenciales.

CARTA ONLINE

RESTAURANTE Donde Wlas

CARNES A LA BRASA

El sabor de siempre

Puntos de cocción

De la carne de vacuno: **cada punto de cocción, un sabor diferente**.

Azul
2 minutos por lado
50 – 52 °C



Muy jugosa, centro rojo intenso y caliente.

Rojo inglés
3 minutos por lado
55 – 57 °C



Jugosa, centro rojo y borde cocido.

Término medio
4 minutos por lado
60 – 63 °C



Rosada en el centro, textura suave.

Tres cuartos
5 minutos por lado
65 – 68 °C



Poco jugosa, centro ligeramente rosado.

Bien cocida
6 minutos por lado
70 °C o más



Sin rastro de rosado, más firme.

Pida pollo
6 minutos por lado
70 °C o más



Totalmente cocida, carne blanca y firme.

Tu elección, nuestro mejor plato.

Restaurante Donde Wlas · Ruta 5 Sur, Km 271 · San Javier de Loncomilla
Lun a Sáb 08:00–18:00 · Domingo cerrado · +56 9 3595 1598

Precios en pesos chilenos (CLP), IVA incluido · Carta referencial. Disponibilidad del día, en el local. Imágenes referenciales.

CARTA ONLINE