

ORIGEN

STEAKHOUSE

Sumérgete en el sabor

Conoce las razas más exclusivas, los cortes más valorados y cómo cada tipo de carne cuenta su propia historia. Desde productos de proximidad hasta carnes maduradas con sello internacional, descubre los matices, aprende a elegir y disfruta aún más cada experiencia en la mesa.

Carnes de Proximidad

En Origen valoramos lo que nos rodea. Las carnes de proximidad, como el solomillo de vaca canaria o el chuletón de kilómetro cero, son una apuesta segura por el sabor auténtico y la sostenibilidad. Su frescura y trazabilidad garantizan una experiencia honesta y llena de carácter.

Carnes Maduradas Premium

La maduración es un arte que transforma cortes seleccionados en joyas gastronómicas. Durante semanas, la carne reposa en nuestras cámaras, concentrando sabor y suavizando su textura. El resultado: piezas intensas, tiernas y llenas de matices que elevan cada bocado a otra dimensión.

Razas Internacionales

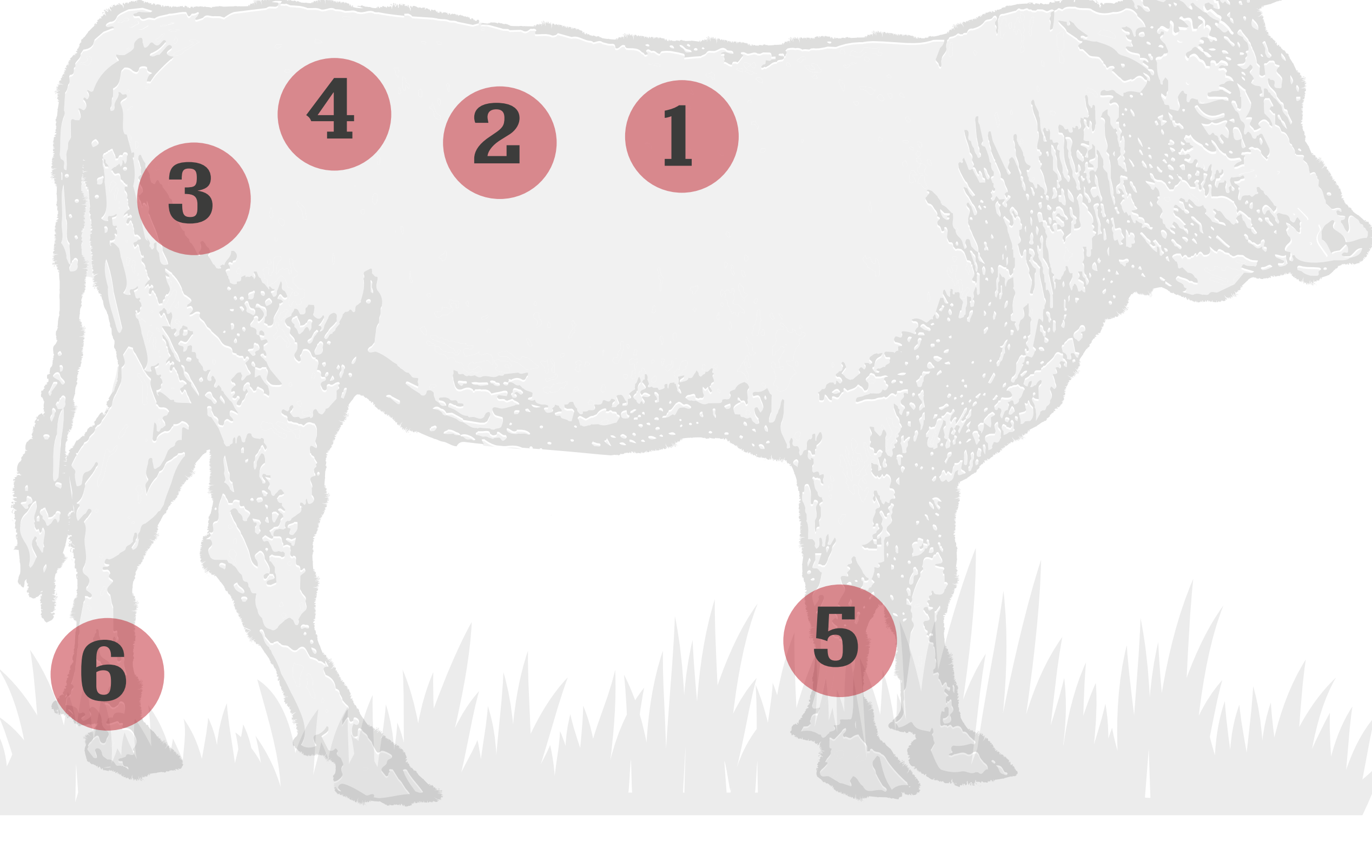
Explora el mundo sin moverte de la mesa. Desde el marmoleado excepcional del Wagyu japonés, hasta la intensidad del Black Angus irlandés o la textura del Hereford argentino. Cada raza ofrece una personalidad única, moldeada por su origen, crianza y genética.

¿Cómo elegir tu corte ideal?

Piensa en tu estilo: ¿prefieres ternura extrema o sabores más intensos? El solomillo será tu aliado si buscas suavidad; el lomo alto o bajo si quieres equilibrio; la entraña o el tomahawk si deseas una experiencia potente y jugosa. Y recuerda: el punto de cocción también marca la diferencia.

Maridajes sugeridos

No hay carne sin un buen vino. Te sugerimos tintos con cuerpo para cortes potentes, y blancos aromáticos o espumosos para carnes más delicadas. Completa la experiencia con quesos artesanos o guarniciones de temporada que realcen los sabores sin enmascararlos.



- 1 Lomo alto
- 2 Lomo bajo
- 3 Picaña
- 4 Solomillo
- 5 Osobuco
- 6 Tuétano

- 1 Ribeye steak
- 2 Entrecot
- 3 Picanha
- 4 Tenderloin
- 5 Ossobuco
- 6 Bone Marrow

En nuestra carta encontrarán una amplia selección de cortes, cada uno con su propio tiempo de maduración, para ofrecerles una experiencia culinaria excepcional:

In our menu, you will find a wide selection of cuts, each with its own aging time, to offer you an exceptional culinary experience.

Canaria (Vaca y Novilla / Mestiza)

Raza rústica de sabor mineral.

Rustic breed with a mineral-rich flavor.

- Jugosa, terrosa – *Juicy, earthy.*
- Umami, frutos secos – *Umami, nutty.*

Black Angus (Gran Canaria)

Textura sedosa y gran infiltración.

Silky texture, rich marbling.

- Dulce y suave – *Sweet, tender.*
- Mantequilla y umami – *Buttery, umami-rich.*

Rubia Gallega

Sabor profundo y textura firme.

Deep flavor, firm texture.

- Láctica y jugosa – *Milky, juicy.*
- Frutos secos y umami – *Nutty, long umami.*

Buey Frisón Gallego

Melosidad y evolución de sabor.

Melting texture, evolving flavor.

- Láctico y limpio – *Clean, milky.*
- Cuero y nuez – *Leather, nutty finish.*

Buey Serrano (Soria)

Carne fina y mineral.

Fine-grained and mineral meat.

- Intenso y jugoso – *Intense, juicy.*
- Untuoso, cuero – *Silky, leathery.*

Buey Portugués (Mestizo)

Equilibrado entre dulzor y tierra.

Balanced sweetness and earthiness.

- Dulce y jugoso – *Sweet, juicy.*
- Cuero y frutos secos – *Leather, nutty.*

Asturiana de los Valles

Dulzor natural y carácter de montaña.

Mountain-raised with natural sweetness.

- Láctica y elegante – *Milky, refined.*
- Compleja y persistente – *Complex, lingering.*

Mestiza Gallega

Buena grasa y sabor equilibrado.

Good marbling and balanced taste.

- Fresca y láctica – *Fresh, milky.*
- Umami y nueces – *Umami, nutty.*

Jersey Danesa

Grasa dorada, dulce y suave.

Golden fat, sweet and buttery.

- Láctica y delicada – *Milky, delicate.*
- Mantequilla y nuez – *Buttery, nutty.*

Mirandesa (Portugal)

Perfil terroso y sabor profundo.

Earthy and bold flavor profile.

- Mineral y herbácea – *Mineral, herbal.*
- Frutos secos, umami – *Nutty, umami-rich.*

Wagyu Alemán

Grasa fina y textura sedosa.

Fine marbling, silky texture.

- Dulce y jugoso – *Sweet, juicy.*
- Fundente, umami – *Melt-in-mouth, umami.*

Simmental Alemán

Equilibrio muscular y suavidad.

Muscular and smooth.

- Láctica y jugosa – *Milky, juicy.*
- Mantequilla y nueces – *Buttery, nutty.*

Húngara Mestiza

Firme y mineral con dulzor.

Firm, mineral with a hint of sweetness.

- Jugosa y equilibrada – *Juicy, balanced.*
- Cuero y frutos secos – *Leather, nuts.*

Wagyu Australiano

Fundente, dulce y sabroso.

Melting, sweet, and flavorful.

- Jugosidad extrema – *Extreme juiciness.*
- Mantequilla y umami – *Buttery, umami-rich.*

Retinta

Rústica, mineral y jugosa.

Rustic, mineral-rich and juicy.

- Intensa y limpia – *Intense, clean.*
- Cuero y umami – *Leather, umami.*

Charolesa

Suave, magra y equilibrada.

Mild, lean, and balanced.

- Delicada y jugosa – *Delicate, juicy.*
- Mantequilla y umami – *Buttery, umami.*

Avileña

Textura firme y sabor mineral.

Firm texture, mineral flavor.

- Terrosa y jugosa – *Earthy, juicy.*
- Cuero y frutos secos – *Leather, nutty.*

Cachena

Firme, terrosa y herbal.

Firm, earthy, and herbal.

- Sabor intenso – *Bold flavor.*
- Complejidad y umami – *Complex, umami.*

Limusina

Magra, tierna y elegante.

Lean, tender, and refined.

- Láctica y equilibrada – *Milky, balanced.*
- Umami y mineral – *Umami, mineral.*

Tudanca

Firme y de carácter montaños.

Firm, mountain character.

- Jugosa y herbal – *Juicy, herbal.*
- Terrosa, melosa – *Earthy, silky.*