

# **GLOSSARY OF MAIN EXPORT CUTS FROM ARGENTINA**

**Secretariat For Agriculture, Livestock, Fisheries and Food  
Tel: 00-54-11-4349-2292  
e-mail: [mpelle@mecon.gov.ar](mailto:mpelle@mecon.gov.ar)**

# B E E F C U T S

ARGENTINA	SPAIN	BRAZIL	CHILE	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Aguja, Carnaza de Paleta y parte del Asado	Aguja y Espalda	Acem	Huachalomo		Pony 6 Ribs / Square Cut Chuck / Middle Rib / Steak Meat	Basses côtes / Côte Couverte	Bratenstueck Hohrucken Abgedeckter / Rucken	Polpa Reale / Reale
Asado 4 Costillas (Exportación)		Costela			Short Ribs 4R / Short Plate 4R	Plat de Côte	Querrippe	Costine de Pancia
Bife Ancho (4 ó 7 costillas)	Lomo Alto	Ponta De Contrafile			Fore Rib / Standing Rib / Roast / Spencer Roll	Entrecôte		Contro Filetto
Bife Ancho sin Tapa (4 ó 7 costillas)	Lomo Alto sin tapa	Contrafile de Costela	Lomo Vetado		Rib Eye Steak / Rib Eye Roll / Regular Roll / Cube Roll	Noix d'Entrecot	Roastbeef / Steak Bratten	Costata / Costata Speciale / Bisteca di Spalla
Bife Angosto	Lomo	Filet s/Osso / Contrafile de Lombo	Lomo Liso	Lombo	Strip Loin or Sirloin Strip	Faux Filet	Roastbeef Lende Nierstuck	Contro Filetto / Lombatta Bisteca di Lombo
Bife de Vacío		Bife do Vazio	Palanca		Flank Steak	Bavette Flanche	Dunne	Pancio
Bifes Angostos con Lomo y Cuadril		Alcantra com Peto 8 cots.		Entrecôte	Rump and Loin	Aloyau	RoastBeef Mit Knochen / Filet und Huefte	Lombata con Scamone
Bola de Lomo		Patinho	Posta Rosada	Rabadiha	Thick Flank / Knuckle / Sirloin Tip	Tranche Grasse	Blume / Kugel Vorschlag	Noce Piatta Noce Rotonda Guscio
Brazuelo (Garrón Delantero)	Jarrete / Morcillo Delantero	Músculo Brazo / Músculo	Osobuco de Mano	Chambao Dianteiro	Fore Shin or Fore Shank	Jarret ou Gite Avant	Hinterer Wadenshenkel Schienbein	Geretto Anteriore
Carnaza Cuadrada ó de Cola (Sin Peceto)	Contratapa	Coxao Duro	Ganso		Silverside / Flat	Tranche Ronde/ Tranche Ou / Ronde Semelle	Unterschale ohne Semerolle Unterspalte	Polpa di Coscia (Sottofesa) / Pezzo e Fetta di Mezzo
Carnaza de Paleta / Centro de Carnaza		Centro da Paleta de Paleta	Posta de Paleta	Cora ao da Paleta	Arm Clod or Thick End of Clod / Arm Clod Heart or Eye of Arm Clod	Boule or coeur de Macreuse	Dickes Bugstueck	Traverso di Spalla
Centro de Entraña ó Entraña Gruesa		Lombinho	Pollo Barriga		Thick Skirt / Hanging Tender	Onglet		

ARGENTINA	SPAIN	BRAZIL	CHILE	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Chingolo de Paleta		Peixinho	Chocillo		Chuck Tender / Chuck Roll / Jewish Tender / Dutch Tender / Blade Roll / Blade Fillet	Filet D'Epaule / Jameau	Schulterfilet	Filetto della Spalla / Fusello
Cogote	Pescuezo	Pescaço	Cogote		Neck and Sticking / Clod and Sticking	Collier	Nackrenbratten Kamm	Scannatura / Di Collo e
Cogote, Aguja, Carnaza, Paleta y 5 ó 6 costillas.	Aguja, Espalda y Pescuezo	Acem e Pescaço			Chuck and Blade 5/6 ribs	Basses côtes avec Collier	Zungenstueck	Spalla Bassa
Colita de Cuadril (o Palomita)	Babilla	Maminha / Rabo do Alcatra	Punta de Picana		Point of Rump / Rump Skirt / Triangle / Steak Cloak / Tail of Rump	Aiguillete de Rumstek Aiguillete Baronne	Huftspitze Buerger-Meisterstueck	Pezzo Bianco / Spinaccimo
Corazón de Cuadril		Centro de Alcatra	Asiento de Picana		Eye of Rump / Rump, Cap and Tail Off	Noix ( couer )de Rumstek	Huft / Herz der Huefte	Scamone Scamone senza Coperchio
Cuadril (o cadera) con Tapa sin Colita	Cadera sin Babilla	Alcatra		Alcatra	Rump / Sirloin Butt / Loin End	Rumstek / Rampsteak sans Aiguillete	Hufte / Huefte / Huft	Scamone / Culaccio
Degolladura	Sangria				Sticking	Cou	Hals	Scannatura
Entraña Fina ó Entraña de Vuelo		Fraldinha / Entranha Fina	Entraña		Thin Skirt / Diaphragm	Hampe	Zwerchfell	
Falda (4 cost.)	Costillar	Peito/ Peito Alto	Aletillas	Prego do Peito / Tendron	Navel 4R Forequarter flank	Os Blanc	Nach-Brust	Petto Sottile
Garrón (Trasero)	Jarrete Morcillos Posteriores Jarretes	Músculo de Segunda / o Músculo	Osobuco de Pierna	Chambao da Perna	Hindquarter / Shank	Plat de Jarret Pot au Feu / Jarret ou Gité Arriere	Schenkel	Geretto Posteriore
Lomo	Solomillo	File Mignon	Filete		Tenderloin / Fillet	Filet	Filet	Filetto
Marucha (o Tapa de Paleta)	Espalda (Parte)	Paleta / Raquete	Punta de Paleta		Shoulderclod or Blade Clod	Raquerre / Paleron / Palette / Macreuse / A Pot-au-Fau	Shulter / Shulterspitz	Spalla / Aletta / Capello da Prete
Matambre			Malaya		Rose Meat			
Nalga de Adentro	Tapa	Coxae Mole Cha	Posta Negra	Cha de Dentro / Pojadouro	Topside / Topround Inside	Coin / Tende e Tranche	Oberschale mit Deckel Eckstück	Fesa / Anca / Rosa
Nalga de Adentro sin Tapa		Coxae Mole sem Capa			Topside Cap Off / Inside Round Cap Off	Tende de Tranche sans Dessus	Oberschale ohne Deckel	Contragirello senza Coperchio

ARGENTINA	SPAIN	BRAZIL	CHILE	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Nalga de Afuera (Con Peceto)	Contratapa y Redondel	Cha de Afora		Cha de Fora	Silverside / Bottom Round	Tranche Ronde Gitè a la Noix (Semelle)	Unterschale mit Semerolle / Filetsteak com	Sottofessa / Sottofessa con Tondello
Peceto	Redondel	Lagarto	Pollo Ganso	Ganso	Round Roll or Eye of Round	Tranche ou Piece Ronde / Roti de Boeuf / Ronde de Gite	Semerolle / Rundermocken / Schwanzrolle	Girello / Magatello
Pecho (6 Cost.)	Pecho	Peito	Tapapecho		Brisket 6R	Poitrine Gros Bout	Brust	Petto
Rueda		Coxao			Round	Globe	Keule ohne Huefte	Coscia senza Scamone
Rueda con Cuadril Pierna Mocha		Coxao com Alcatra			Topbit & Rump Round & Rump	Cuisse avec Rumsteack	Keule	Coscia
Tapa de Bife Ancho	Tapa de Lomo Alto	Capa de Contrafile	Plateada		Rib Cap	Dessus de Côtes	Roastbeefdeckel	Coperchio del Contrafiletto
Tapa de Cuadril		Picanha	Punta de Ganso		Cap of Rump	Aiguillete	Hueftdeckel	Copertura della Scamone
Tapa de Nalga		Capa de Coxae Mole			Topside Collar / Cap of Inside			
Tortuguita (o Garrón de Nalga)	Morcillo / Culata de la contra	Músculo de Primeira / Músculo	Abastero		Leg of Beef / Heel Beef	Gîte / Epais du Janset / Nerveux de Gîte	Brattensfleisch / Breiter Schenkel	Rotola di Coscia / Porzione del Pesce
Vacio	Falda	Vazio	Tapabarriga	Vazia	Hindquarter / Flank or Thin Flank	Bavette	Dünnung	Costine di pancia

# **BEEF OFFALS/SAUNDRIES/FANCY MEATS/VARIETY MEATS**

<b>ARGENTINA</b>	<b>SPAIN</b>	<b>BRAZIL</b>	<b>U.S.A./UNITED KINGDOM</b>	<b>FRANCE</b>	<b>GERMANY/ SWITZERLAND</b>	<b>ITALY</b>
Abomaso (Cuajo 4º Estómago)	Abomaso	Estómago Lobado	Abomasum	Caillete	Labmagen	Abomasao
Carne de Cabeza			Head Meat	Maigre de Tête	Kopi	
Corazón	Corazón	Coracao	Heart	Coeur	Herz	Cuore
Despojos / Menudencias			Variety Meats / Offals / Fancy meats Saundries	Abats	Schlachtabfaelle (Innereien)	Frattaglie
Entraña Fina / Diafragma		Diafragma Entranha Fina	Thin Skirt / Outside Skirt / Diaphragm	Hampe		
Entraña Gruesa o Centro de Entraña			Hanging Tender / Thick Skirt	Onglet	Nabelsaum F / Hangendes Zartes	
Higado	Higado	Figado	Liver	Foie	Leber	Fegato
Labio			Lip	Babines	Maul	
Lengua	Lengua	Lingua	Tongue	Langue	Zunge /Zungen	Lingua
Librillo / estómago			Omasum / Peck / Bible Manifold	Feuillet	Blattermagen	Mille Foglie
Mollejas (Timo)	Mollejas	Moelas	Neck Sweetbreads	Ris	Bries / Brieschen	Animella (L'Aticino)
Mondongo (1º-2º Estómago)	Estómago o Tripa	Dobradinha	Tripe	Panse	Pansen / Kutteln / Kaldaunen / Kuddel	Trippa
Nuez de Quijada			Cheek / Jowl Nut	Noix de Joue	Backen	Guancioli
Páncreas			Páncreas	Páncreas	Pankreas	
Rabo / cola	Rabo	Rabo	Tail	Queue	Schwanz / Schwanze	Coda
Riñones	Riñones	Rins	Kidney	Rognon	Niere / Snieren	Rognone / Rognoni
Sesos	Sesos	Miolos	Brain	Cervelle	Hirn / Gehirn	Cervello
Tendones			Tendons	Tendons	Sehnen	Tendoni
Tragapasto / Esofago			Weasand			

# L A M B / M U T T O N C U T S

ARGENTINA	SPAIN	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Bife con Cuadril			Lamb Loin Chump On			
Bife con Lomo con Hueso			Lamb Short Loin			
Bife Doble con Lomo con Hueso			Lamb and Mutton Double Loin Fillet On			
Bife sin Cuadril			Lamb Loins Chump Off			
Bife sin Hueso	Chuleta deshuesada		B'less Lamb and Mutton Loin	Carré-filet desosse	Steak	Filé sem osso
Canal / Carcasa / Res de Cordero	Canal de Cordero	Cordeiro Efolado	Lamb and Mutton Carcass	Carcase D'Agneau	Lamm	Carcassa Di Agnello
Carne Ovina Deshuesada en Rollos			B'less Rolled Meat			
Carne Picada			Minced Meat			
Cogote con Hueso	Pescuezo con Hueso	Parte Atrás do Pescoço (com Osso) Agulha	Neck, Bone In	Collier avec Os	Nacken mit Knochen	Coppa con Osso
Cogote sin Hueso	Pescuezo Deshuesado	Parte Atrás do Pescoço (sem Osso) Agulha	Neck, Boneless	Collier Desossé	Nacken ohne Knochen	Coppa senza Osso
Cordero sin Paleta	Cordero sin Paletilla	Cordero sem Espaduas	Hinds and Ends with Middle Neck	Arrière, Coupe Pistolet	Pistole	Agnello senza Spalle
Costillar Doble 7 costillas	Cuna	Lombada	Double Rack or Saddle or Back	Carré d'agneu	Rucken	Schienna
Costillar Simple 6/7 costillas	Cuna	Lombada	Rack 6/7 Ribs Best End Neck			
Cuarto Delantero con Vacío	Cuartos Delanteros con Falda	Quarto Dianteiro com Aba	Short Forequarter with Breast	Basse, avec Flanchet	Vorderviertel mit Lappen	Coppia di Anteriori con Pancia
Cuarto Delantero sin Vacío	Cuarto Delanteros sin Falda	Quarto Dianteiro sem Aba	Short Forequarter without Flank	Basse, sans Flanchet	Vorderviertel ohne Lappen	Coppia di Anteriori senza Pancia
Garrón Ovino			Lamb Shank			
Lomo	Solomillo	Filé Mignon	Fillet	Filet	Filet	Filetto
Paleta Cuadrada con Hueso	Paletilla con Hueso	Espádua com Osso	Bone in Shoulder Square Cut	Epaule avec Os	Schulter mit Knochen	Spalla con Osso

**Secretariat For Agriculture, Livestock, Fisheries and Food**  
**Tel: 00-54-11-4349-2292**  
**e-mail: mpelle@mecon.gov.ar**

## L A M B / M U T T O N C U T S

ARGENTINA	SPAIN	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Paleta Redonda			Shoulder Round Cut		Schulter ohne Knochen	Spalla senza Osso
Paleta sin Hueso	Paletilla Deshuesada	Espádua sem Osso	Boneless Shoulder	Epaule Désossée	Nacken mit Knochen	Coppa con Osso
Pecho/Pechito con Vacío	Falda de Pecho	Peito (Aba)	Breast, Flank on Breast and Flap	Poitrine	Brust	Petto
Pierna con Cuadril			Lamb Leg, Chump on or Lamb Full Leg	Carré D'Agnen	Rucken	Schienh
Pierna Doble con Hueso	Pierna Doble	Coxa Dupla	Double Leg Unsplit	Culotte	Keule Doppelt	Coppia di Coscia

# P O R K C U T S

ARGENTINA	SPAIN	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Costillar con hueso con lomo , con bondiola Costillar sin hueso	Lomo con aguja Lomo deshuesado	Lombo com agulha File s/Osso	Pork loin with neck Pork loin boneless	Longe sans pointe Carre-Filet, Desosse	Kotelett mit Nacken Kotelet Schier, mit Rippe	Carre con coppa Carre senza osso
Jamon deshuesado	Jamon deshuesado	Pernil sem osso	Boneless leg / or Ham	Jambon desosse	Schinken Schier	Prosciutto disossato
Lomo	Solomillo	File mignon com cabeça	Tenderloin with head of tenderloin	Filet mignon avec tete de fillet	Filet mit kopf	Filetto con testa di filetto
Media res o media canal	Media canal de cerdo con cabeza	Meio porco com cabeça	Pork side with head	Demi-Carcasse de porc avec tête	Schweinehälfte mit Kopf	Mezzena di suino con testa
Media res o media canal sin cabeza	Media canal /corte CEE	Meio porco /talho CEE	Porkside EEC cut	Demi-carcasse de porc coupe CEE	Schweinehälfte Ewg-Schnit	Mezzena di suino taglio CEE
	Centro de lomo	Lombo sem agulha	Pork Loin ex-neck	Carre-Filet	Kotelet ohne Nacken	Carre senza coppa
	Cinta de lomo	File sem osso	Pork Loin boneless	Noix de carre- filet paree	Kotelett Schier ,Dressiert	Filoni di maiale
	Aguja con hueso	Agulha com osso	Neck bonein	Echine avec os	Nacken mit knochen	Coppa con osso
	Aguja sin hueso	Agulha sem osso	Neck boneless	Echine desosse	Nachen ohne knochen	Coppa senza osso
	Cabezal de solomillo	Cabeça de file mignon	Head of tenderloin	Tete de filet	Filetkopf	Testa di filetto
	Tapa	Alcatra	Topside	Noix de jambon	Oberschale	Fesa di miale
	Babilla	Ancas	Thick flank	Tranche grasse	Kugel	Noce
	Contratapa con cadera	Contra com cadeira	Silverside	Gîte avec pointe		Girello (Sottofesa con scamone)



# P O R K C U T S

ARGENTINA	SPAIN	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Bondiola			Boston butt			
Codillo delantero  Corte carrè (comprende jamòn, costillar,lomo,bondiola paleta y parte de pechito	Codillo delantero	Jarrete dianteiro	Forequarter hock	Jambonneau avant	Vordereisbein	Cosciotto(stinco anteriore)
Codillo trasero	Codillo trasero	Jarrete traseiro	Hindquarter hock	Jambonneau arrière	Hintereisbein	Garretto (stinco posterire)
Lomo	Solomillo	File mignon com cabeza	Tenderloin with head of tenderloin	Filet mignon avec tete de fillet	Filet mit kopf	Filetto con testa di filetto
Media res o media canal	Media canal de cerdo con cabeza	Meio porco com cabeza	Pork side with head	Demi- Carcasse de porc Avec tête	Schweinehalfte mit kopf	Mezzena di suino con testa
Media res o media canal Sin cabeza	Media canal / corte CEE	Meio porco/ talho CEE	Porkside EEC cut	Demi- carcasse de porc coupe CEE	Schweinehalfte Ewg- Schnit	Mezzena di suino taglio CEE
Paleta	Paleta con costilla	Espàdua com costela	Shoulder with thick rib	Epaule avec plat de côtes	Schulter mit rippe	Spalla con costole
Panceta	Panceta semigrasa	Pança pouco gordurosa	Untrimmed pork belly	Poitrine non parée	Bauch wie gewachsen	Pancetta semigrasa
Panceta	Panceta deshuesada	Pança sem costela	Pork belly ex rib bones	Poitrine de porc désossée	Bauch mit gezogenen rippen	Pancetta refilata senza costole
Panceta	Panceta deshuesada	Pança sem costela lisa	Pork belly ex spareribs	Poitrine de porc désossée A plat	Bauch mit geschalten rippen	Pancetta senza costole non refilata
	Paletilla "tennis"	Espàdua "tennis"	Shoulder "tennis"	Epaule "tennis"	Schulter "tennis"	Spalla "tennis"
	Paletilla sin codillo	Espàdua sem perna	Round cut shoulder	Epaule sans jambonneau	Schulter ohne Eisein	Spalla senza zampone

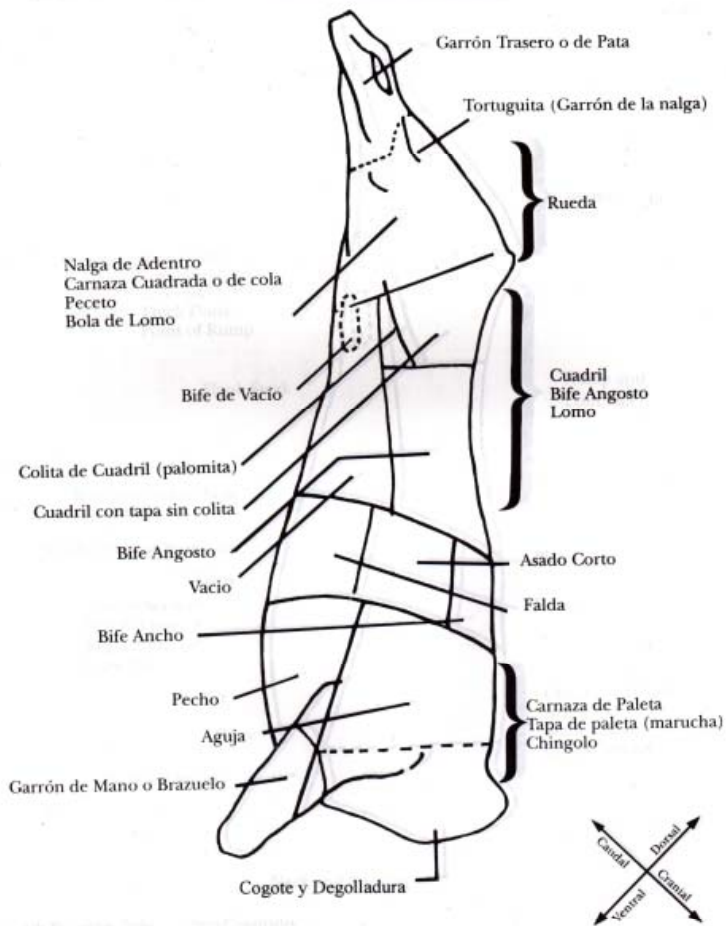
ARGENTINA	SPAIN	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
	Paleta deshuesada	Espàdua sem osso	Boneless shoulder picnic	EpauLe dèssossèe	Schulter Schier	Spalla disossata
Papada					Jowl butt	
Pechito	Costilla	Costelas	Spare ribs	Plat de còtes de poitrine	Rippenspeer	Punta di petto
Punta de pecho	Punta de pecho	Ponta de peito	Thick rib	Plat de còtes	Dicke rippe	Punta di petto
	Panceta sin costilla	Peito sem osso quase descarnado	Pork belly, boneless	Poitrine dèssossèe à plat	Kutterbauch	Pancettone senza costine
Tocino			Back fat			

# BEEF OFFALS/SAUNDRIES/FANCY MEATS/VARIETY MEATS

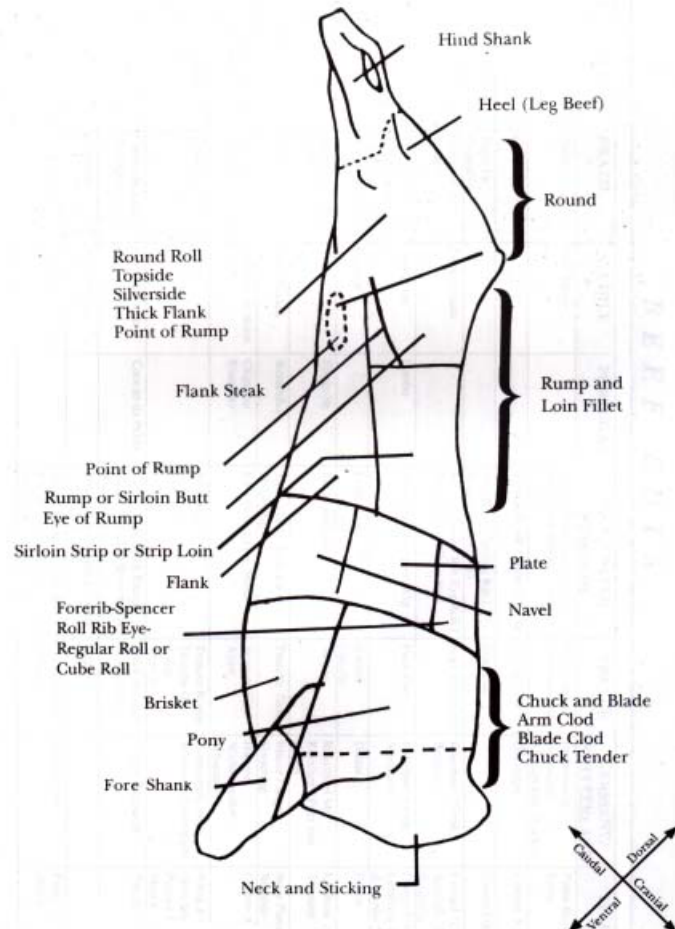
ARGENTINA	U.S.A./UNITED KINGDOM
Bilis	Bile
Cálculos Biliares	Gall Stones
Callo de Mondongo Canal o Gotera Esofagica	Mountain Chain Tripe
Caracú, Tuétano, Médula	Marrow
Glándulas Salivales	Salivary Glands
Glándulas Tiroides	Thyroid Gland
Hueso Caracú - Caña o huesomedular	Marrow Bone
Intestino Delgado Chinchulín	Small intestine
Intestino Grueso	Large intestine
Ligamento Cervical (vena amarilla)	Backstrap - Ligamentum Nuchae
Médula espinal	Spinal Cord
Ojos	Eyes
Pene - Verga	Pizzle - Penis
Pulmones	Lungs
Recto - Culata	Bung - Rectum
Redecilla o Bonete ( 2º estómago )	Honeycomb Tripe
Rumen	Paunch - Tripe
Sangre	Blood

ARGENTINA	U.S.A./UNITED KINGDOM
Tejido Conjuntivo (nervio de la entraña fina )	Beef Skirt Sinew
Tendón de Aquiles	Achilles Tendon
Tendones Flexores	Flexor Tendons
Testículos - Criadillas	Testicles - Fries
Tráquea	Trachea
Túnica abdominal	Abdominal Tunic
Sangre	Blood
Vesícula Biliar	Gall Bladder

**CORTES VACUNOS DE EXPORTACION DE LA  
REPUBLICA ARGENTINA**



**NAMES FOR MAJOR BEEF CUTS PRODUCED BY  
THE ARGENTINE REPUBLIC**



## ***NOMBRES DE CORTES DE CARNE EN PAISES DE AMERICA LATINA***

Los nombres de los cortes de carne de ganado bovino y de otras especies, varían no solo de país, sino también en un mismo país, y no es raro, que aún sean distintos en una misma ciudad. La diversidad de nombres para un mismo o similar corte de carne, a menudo hace difícil su compra no sólo a personas extranjeras, sino a las nacionales en un mismo país.

### **NOMBRES EQUIVALENTES O APROXIMADOS DE CORTES DE CARNE BOVINA EN DISTINTOS PAISES**

<b>ECUADOR</b>	<b>ARGENTINA</b>	<b>BRASIL</b>	<b>COLOMBIA</b>	<b>CHILE</b>	<b>MEXICO</b>	<b>PERU</b>	<b>URUGUAY</b>	<b>VENEZUELA</b>
Cogote- Nuca	Cogote	Pescoco	Cogote	Cogote	Pescuezo	Pescueso	Cogote	Pescuezo/ Cogote
Lomo de Aguja	Aguja	Acem-Aqulha	Lomo de Aguja	Huacha- lomo	Tapa de Lomo	Asado de Aguja	Aguja	Solomo abierto
Steak especial	Chingolo	Peixinho Coió	Lomo de brazo	Choclillo	Juil	Bistec de Paleta	Filet de Paleta	Papelón
Carne de Paleta	Marucha	Raqueta-Sete	Paleta	Punta de Paleta	Bistec de Paleta	Asado de Paleta	A Pulpa de Paleta	Paleta
Pulpa de Brazo	Carnaza de Paleta	Coracaode Paleta	Bola de Brazo	Posta de Paleta	Planchuela	Asado de Brazuelo	Azotillo	Codillo
Pulpa Redonda	Bola de Lomo	Patinho/ Bochecha	Bola de Pierna	Posta Rosada	Bola	Bistec de cabeza de lomo	Pulpa abajo del asado	Chocozuela
Punta de Ca dera. Pajarilla	Corazón de colita de cuadril	Coice e Alcatra	Cadera- Colita de Cadera	Asiento de picana- Punta de picana-	Aguayón Empuje	Asado de Cadera / Bistec de Cadera	Cuadril	Punta de trasero- Ganso Rabillo de Cadera
Lomo Fino	Lomo	Filé / Mignon	Lomo Fino	Filete	Fileta	Lomo	Lomo	Lomito

**NOMBRES EQUIVALENTES O APROXIMADOS DE CORTES DE CARNE BOVINA EN DISTINTOS PAISES**

<b>ECUADOR</b>	<b>ARGENTINA</b>	<b>BRASIL</b>	<b>COLOMBIA</b>	<b>CHILE</b>	<b>MEXICO</b>	<b>PERU</b>	<b>URUGUAY</b>	<b>VENEZUELA</b>
Costilla	Asado	Costela Assado	Costilla	Asado de Tira	Costilla	Costilla	Asado	Costillas
Pecho	Pecho	Peito-Granito	Pecho	Tapa Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho
Rodaja	Ossobuco/ Garrón	Sraco a Mão de vaca / Garrao	Lagarto de brazo/ Lagarto de Pierna	Lagarto de Mano - Ossobuco	Chambarete de Brazo/ Chambarete de ñerma	Choclo / Ossobuco/ Choclo	Ossobuco Garrón	Lagarto anterior Lagarto Posterior
Caucara Falda dorada	Matambre	Fralda	Sobre Barriga	Malaya	Suadero/ Fresada	Malaya	Matambre	Pollo de Res
Falda Vacío	Vacío	Vazio	Falda	Tapa de Barriga	Falda / Aldilla	Falda / Malaya	Falda	Falda
Lomo de Falda / Lomo de Asado	Bife Ancho/ Bife Angosto	Contrafilé	Lomo Ancho	Lomo Liso / Vetado	Lomo	Churrasco largo redondo	Espinazo con y sin Lomo	Solomo de Cuerito
Pulpa Blanca	Carnaza Cuadrada o de Cola	Coxio/ Oura Chandanca	Bota	Ganso	Contra Cara	Asado de Pierna	Pulpa Cadera	Muchacho Cuadrado
Salón	Peceto	Lagarto Paulista	Mucha-cho	Pollo Ganso	Custe	Pejerrey	Pulpa Chorizo	Muchacho Redondo
Steak al Minuto	Tortuguita	Tortuguita	Lagarto de Pierna	Lagarto	Copeta	Bistec de Pierna	Garrón	Lagarto de Reina
Pulpa Negra	Nalga de Adentro	Coxao / Wale-Chá	Centro de pierna	Posta Negra	Bistec de Pulpa Negra	Tapa	Pulpa de Nalga	Pulpa Negra