



CORTES NACIONALES E IMPORTADOS

CARTA DE PRODUCTOS

**TRANSFORMA CADA PARRILLA EN UNA
EXPERIENCIA INOLVIDABLE**

**CORTES EXCLUSIVOS NACIONALES, IMPORTADOS Y
ARTESANALES.**

**CALIDAD PREMIUM: MARMOLEO PERFECTO, JUGOSIDAD
INSUPERABLE.**



PARRILLA BLACK MARBLE

Angus & Hereford





PARRILLEROS BLACK MARBLE ANGUS



PICAÑA ANGUS NACIONAL

SALE POR PIEZA ENTERA SU PESO PROMEDIO DE 1.3 KG A 1.8 KG

S/. 0.00



TOMAHAWK

SALE POR PIEZA ENTERA SU PESO PROMEDIO DE 800 GR A 1.8 KG

S/. 0.00



T-BONE

CORTES DE 500 GR APROX (Lomo fino+bife angosto o bife de chorizo)

S/. 0.00



BIFE ANGOSTO ANGUS NACIONAL

S/. 0.00



ASADO DE TIRA ANGUS PARRILLERO C/S HUESO

S/. 0.00



ARAÑITA

"Corte del carnicero"
peso apro. x pieza 200-300gr

S/. 0.00



BIFE ANCHO ANGUS NACIONAL

S/. 0.00



PARRILLEROS BLACK MARBLE ANGUS



OJO DE BIFE
S/HUESO

S/. 0.00



COSTILLA PARA
AHUMADOS

S/. 0.00



LOMO FINO SIN
CORDON

Piezas enteras aprox.
2.1kg

S/. 0.00



RIBEYE C/HUESO

S/. 0.00



LOMO FINO CON
CORDON

Piezas enteras aprox.
2.1kg

S/. 0.00



ENTRAÑA
CORTES DE 500 GR APROX

S/. 0.00



PARRILLEROS BLACK MARBLE ANGUS



VACIO

Piezas aprox. 1.8gr a 2.5gr

S/. 0.00



MORRILLO

S/. 0.00



CHURRASCO
PARRILLERO
MARMOLEADO

S/. 0.00



CORAZON DE
CUADRIL

S/. 0.00



MOLLEJA DE RES

S/. 0.00



EMBUTIDOS BLACK MARBLE ANGUS



CHORIZO FINAS
HIERBAS ARTESANAL

S/. 0.00



CHORIZO DE
PACHAMANCA ARTESANAL

S/. 0.00



CHORIZO PARRILLERO DE
TERNERA ARTESANAL

S/. 0.00



CHORIZO FINAS HIERBAS
ARTESANAL PICANTE

S/. 0.00



CHORIZO COCKTAIL HECHO
EN TRIPA DE CORDERO
FINAS HIERBAS

S/. 0.00

CHORIZO COCKTAIL HECHO
EN TRIPA DE CORDERO
PACHAMANCA

S/. 0.00

CHORIZO COCKTAIL HECHO EN
TRIPA DE CORDERO TERNERA

S/. 0.00

CHORIZO COCKTAIL HECHO EN
TRIPA DE CORDERO FINAS
HIERBAS PICANTE

S/. 0.00



EMBUTIDOS BLACK MARBLE ANGUS



HAMBURGUESA 100% ANGUS
ARTESANAL 200gr

S/. 0.00



HAMBURGUESA 100% ANGUS
ARTESANAL 150gr

S/. 0.00



HAMBURGUESA FINAS HIERBAS
100% ARTESANAL 100gr

S/. 0.00



HAMBURGUESA MIXTA 100%
CARNE 100gr

S/. 0.00



SALCHICHA HUACHANA

S/. 0.00

POR MAYOR

IMPORTADOS

Frigorífico Silva

SICARNES

La carne Angus Frigorífico Silva proviene de ganado seleccionado de las mejores razas, criado y alimentado bajo estrictos estándares de calidad en Brasil.

Con un marmoleo perfecto y un sabor inigualable, nuestros cortes premium garantizan una experiencia gastronómica única para los amantes de la buena carne.

IMPORT





PARRILLEROS BLACK MARBLE GAUCHAS - CERTIFICADAS



PICAÑA ANGUS
CERTIFICADA PASTURA
SALE POR PIEZA ENTERA SU PESO
PROMEDIO DE 1.3 KG A 1.8 KG

S/. 0.00



ASADO DE TIRA CERTIFICADO
ANGUS DESHUESADO
Pieza entera peso promedio 1.8kg a 2.3kg

S/. 0.00



BOLA DE LOMO ANGUS
CERTIFICADO

S/. 0.00



BIFE ANCHO Y ANGOSTO
ANGUS CERTIFICADO
Pieza entera peso promedio 1.6kg a 2.5kg

S/. 0.00



BRISKET ANGUS
CERTIFICADO (PECHO)
ESPECIAL CAMADO

S/. 0.00



PARRILLEROS BLACK MARBLE GAUCHAS



PICAÑA ANGUS

PASTURA

SALE POR PIEZA ENTERA SU PESO PROMEDIO DE 1.3 KG A 1.8 KG

S/. 0.00



VACIO ANGUS (THIN SKIRT) Pieza entera, peso aprox 2.5kg a 3.8kg

S/. 0.00



BIFE ANCHO Y ANGOSTO ANGUS

Pieza entera peso promedio 1.6kg a 2.5kg

S/. 0.00

**EN OFERTA
A PARTIR DE 10 KILOS**



TRADICIONAL

Desde hace 25 años hemos estado en tu mesa, compartiendo esos cortes que saben a hogar, a domingos en familia, a celebraciones que quedan en la memoria.

Con la misma pasión y calidad de siempre, seguimos llevando a tu mesa los sabores tradicionales que te acompañan en cada encuentro especial. Porque hay cortes que no cambian... y tampoco ese gusto por lo auténtico.



TRADICIONAL RES



HUACHALOMO
NACIONAL

S/. 0.00



GUISO AGUJA NACIONAL

S/. 0.00



MALAYA DE PECHO
NACIONAL

S/. 0.00



OSOBUCO C/N Y S/N HUESO

S/. 0.00



ASADO DE PEJERREY

S/. 0.00



ASADO CUADRADO

S/. 0.00

TRADICIONAL RES



BOLA DE LOMO

S/. 0.00



CHURRASCO NACIONAL
(EXTRA MARMOLEADO)

S/. 0.00



CARNE MOLIDA ESPECIAL
(100% CARNE)

S/. 0.00



CARNE MOLIDA ESPECIAL DE
100% BISTECK

S/. 0.00



CARNE MOLIDA ECONOMICA

S/. 0.00



TAPA DE RES NACIONAL

S/. 0.00

TRADICIONAL RES



HUESO MANZANO

S/. 0.00



COSTILLA
SANCOCHADO

S/. 0.00

FALDA

ASADO DE TIRA

S/. 0.00

PALETA

S/. 0.00

GUISO CON HUESO

S/. 0.00

CUADRIL DESMENUZADO Y
FILETEADO

S/. 0.00

TRADICIONAL RES



CHINGOLO

S/. 0.00



CUADRIL O CADERA NACIONAL

S/. 0.00



TORTUGA

S/. 0.00



PALETILLA NACIONAL O MARUCHA

S/. 0.00



HUESO DE PECHO

S/. 0.00

TRADICIONAL CERDO



LECHON

S/. 0.00



CHULETA REDONDA

S/. 0.00



CHULETA MEDIA LUNA
S/PIEL

S/. 0.00



PIERNA DE CERDO C/H

S/. 0.00



CHULETA CON HUESO
C/PIEL

S/. 0.00



BRAZUELO DE CERDO C/H

S/. 0.00

TRADICIONAL CERDO



PANCETA DE CERDO

S/. 0.00



BONDIOLA DE CERDO SIN
PIEL Y SIN HUESO

S/. 0.00



COTILLA DE CERDO
BABY BACK RIBS

S/. 0.00



PIERNA Y BRAZO DESHUESADA
DE CERDO

S/. 0.00

MENUDENCIAS NACIONALES E IMPORTADAS



CORAZON DE RES

S/. 0.00



HIGADO

S/. 0.00



PULMON

S/. 0.00



COLITA DE RES

S/. 0.00



MONDONGO NACIONAL

S/. 0.00



CUAJO

S/. 0.00



PATA DE RES

S/. 0.00



LENGUA DE RES ESPECIAL

S/. 0.00



PATITA DE RES

S/. 0.00



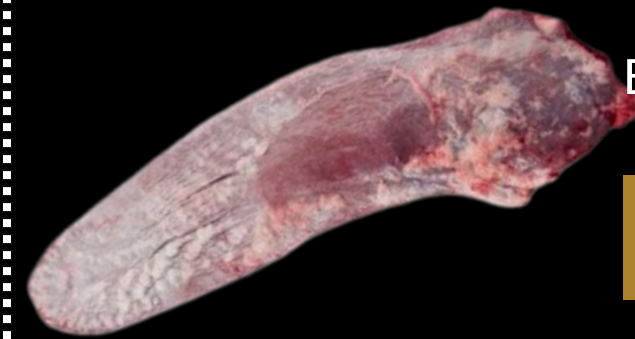
LIBRILLO O RACHI

S/. 0.00



LENGUA DE RES NORMAL

S/. 0.00



BAZO

S/. 0.00



MONDONGO
CONGELADO

S/. 0.00

CARNERO CORDERO CABRITO



CARNERO ENTERO

S/. 0.00



PIERNA DE CABRITO

S/. 0.00



BRAZO DE CORDERO

S/. 0.00



CABEZA DE CARNERO

S/. 0.00



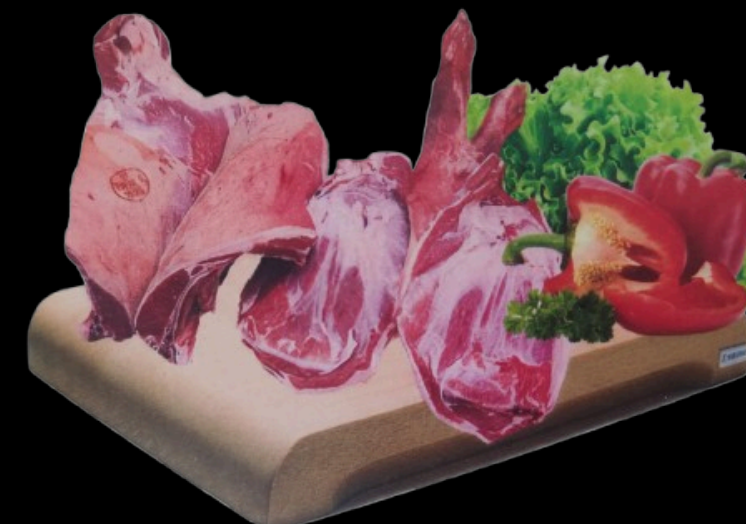
CABRITO

S/. 0.00



PIERNA DE CORDERO

S/. 0.00



CHULETA COSTILLA Y BRAZUELO

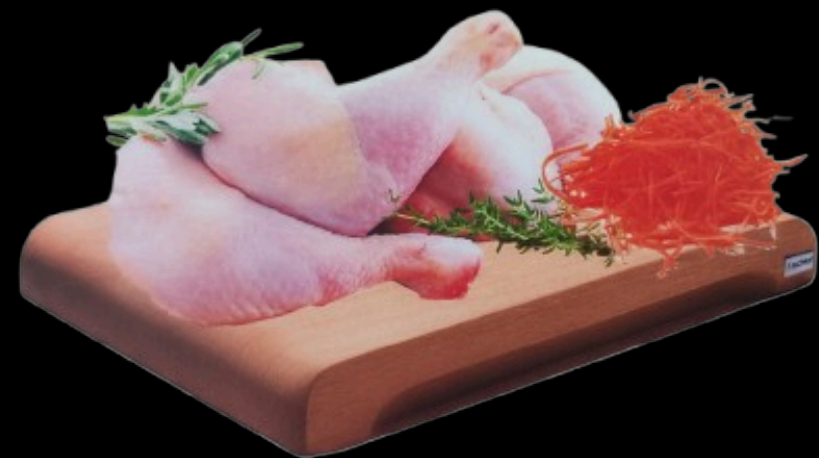
S/. 0.00

TRADICIONAL AVES CONGELADAS AL POR MAYOR X CAJA



GALLINA ENTERA SIN
MENUDENCIAS

S/. 0.00



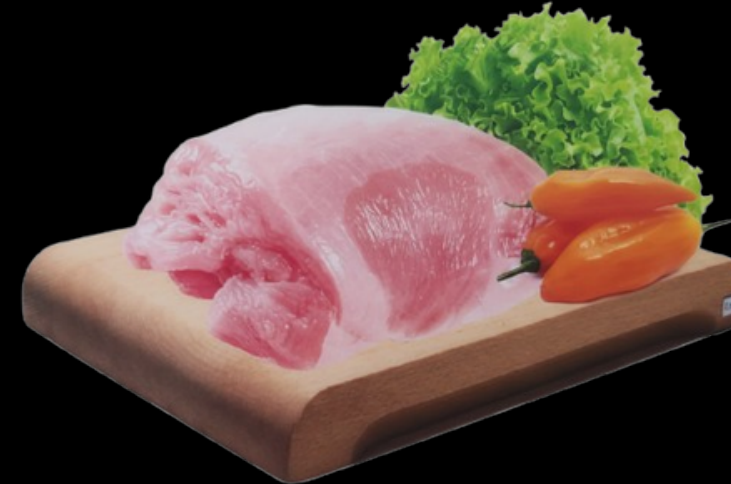
PIERNA CON ENCUESTRO DE
GALLINA

S/. 0.00



BRAZUELO DE PAVO

S/. 0.00



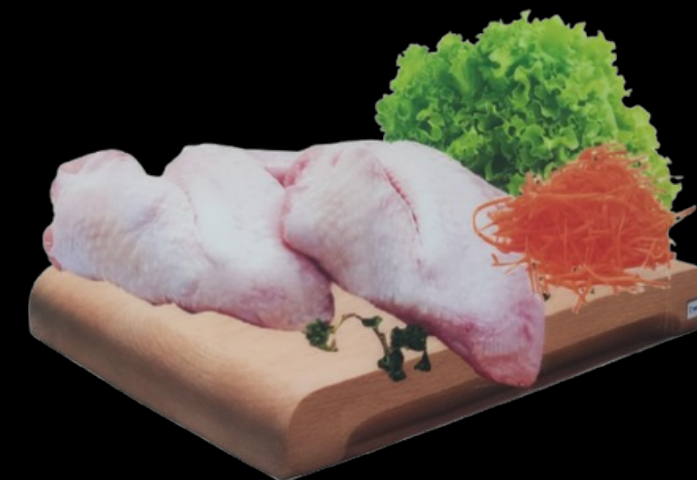
PECHO DE PAVO

S/. 0.00



PIERNA DE PAVO

S/. 0.00



MUSLO DE PAVO

S/. 0.00

TRADICIONAL AVES CONGELADAS AL POR MAYOR X CAJA



ALAS DE POLLO

S/. 0.00



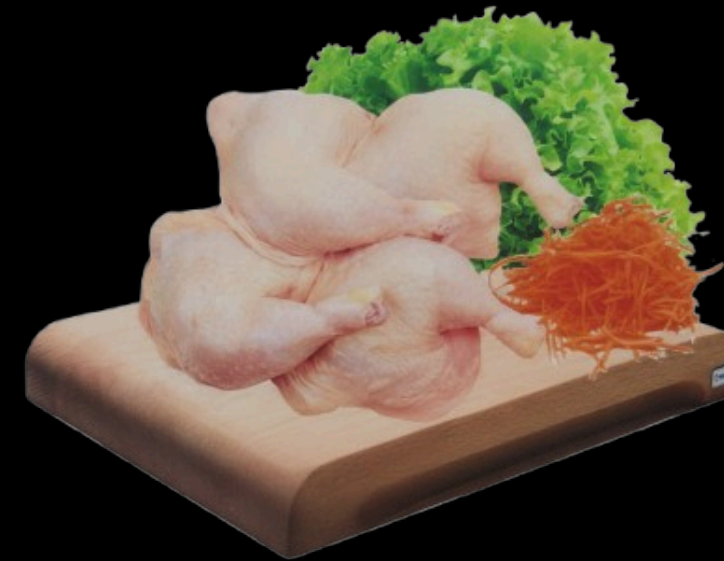
PECHUGA DE POLLO

S/. 0.00



MOLLEJA DE POLLO

S/. 0.00



PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO

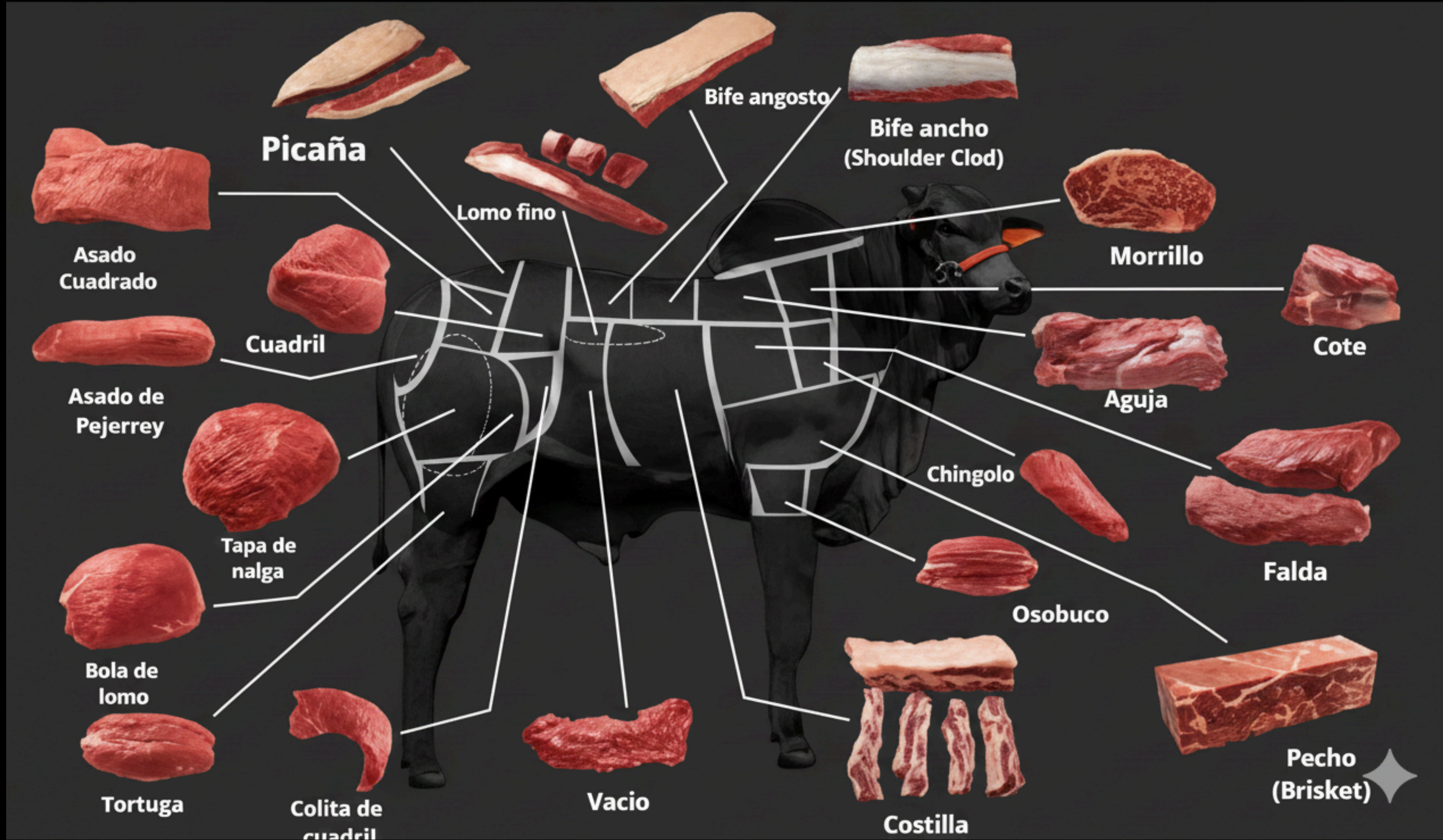
S/. 0.00











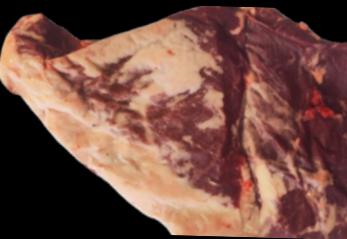

PECHUGA CON HUESO DE POLLO

S/. 0.00

CORTES DE RES ANGUS



Corte	Origen / Sinónimos / Transformaciones	Ubicación en la Res	Características Técnicas	Cómo Identificar Calidad	Método de Cocción Ideal	Tip del Parrillero (Sicarnes)
 <p>Picanha</p>	Del portugués picanha. En Argentina: Tapa de cuadril; en EE.UU.: Rump cap o Coulotte. Si se corta en filetes gruesos → Steak de picanha.	Parte superior del cuarto trasero (encima del cuadril).	Fibra corta, jugosa, con capa uniforme de grasa protectora.	Grasa firme (amarilla o blanca) marmoleo fino, color rojo brillante.	Parrilla o camado, fuego medio 180–200 °C, 40 min.	Asa primero por el lado de la grasa, corta en triángulos gruesos tipo rodizio. No retire la grasa antes de asar.
 <p>Tomahawk</p>	Nombre por el hacha indígena tomahawk. Si se corta el hueso largo → Cowboy steak. Si se elimina completamente → Ribeye sin hueso.	Costillar delantera (entre la 5ª y 7ª costilla).	Corte grueso, alto marmoleo, sabor intenso	Hueso limpio, grasa blanca brillante, carne elástica.	Parrilla o camado, sellado directo + cocción indirecta.	Deja reposar 10 min antes de cortar. En camado, ideal para cocciones 1h a 180 °C.
 <p>T-Bone</p>	Su nombre viene del hueso en forma de “T”. Si el filete es más grande → Porterhouse.	Lomo bajo, un lomo fino y bife angosto.	Combina dos texturas: tierno (lomo fino) y firme (bife).	Hueso seco, carne con grasa blanca clara.	Parrilla o camado, 5 min por lado + 10 min indirecto.	Asa con tapa cerrada para equilibrar ambos lados.
 <p>Asado de Tira</p>	Tradicional argentino. En EE.UU. Short ribs; si se corta paralelo al hueso → English cut ribs.	Costillar trasero.	Jugoso, sabroso, con hueso y grasa infiltrada.	Hueso compacto, carne húmeda, sin oxidación.	Parrilla o camado, cocción lenta (50–60 min).	Ideal para ahumar con maderas dulces (algarrobo o manzano).
 <p>Arañita</p>	Oyster steak o Spider steak. En Francia Poire.	Interior de la cadera, junto al fémur.	Corte pequeño, jugoso y fibroso. Poca disponibilidad (solo 2 por res).	Fibras finas, grasa infiltrada visible.	Parrilla o sartén, cocción rápida (2–3 min por lado).	No la sobrecocines; punto medio sella el sabor.

Corte	Origen / Sinónimos / Transformaciones	Ubicación en la Res	Características Técnicas	Cómo Identificar Calidad	Método de Cocción Ideal	Tip del Parrillero (Sicarnes)
 <p>Bife Ancho</p>	<p>AR: Ojo de bife. EE.UU.: Ribeye. Europa: Entrecôte. Puede ir con o sin hueso.</p>	<p>Zona del costillar medio, entre la 6ª y 12ª costilla</p>	<p>Muy jugoso, alto marmoleo, textura suave, sabor intenso</p>	<p>Marmoleo visible, grasa blanca/cremosa, color rojo brillante.</p>	<p>Parrilla o sartén, fuego alto, sellado fuerte (3–5 min por lado).</p>	<p>Salar al final. No pinchar. Reposar 5–10 min antes de cortar.</p>
 <p>Bife Angosto</p>	<p>AR: Bife angosto. EE.UU.: New York / Striploin.</p>	<p>Parte posterior del lomo</p>	<p>Fibra firme, grasa lateral marcada, sabor profundo.</p>	<p>Carne compacta, grasa uniforme en un lado, rojo vivo.</p>	<p>Parrilla directa, fuego medio–alto (4–6 min por lado).</p>	<p>Cocinar primero del lado de la grasa. Cortar contra la fibra.</p>
 <p>Lomo Fino</p>	<p>PE/AR: Lomo fino. EE.UU.: Tenderloin / Filet Mignon.</p>	<p>Parte interna del lomo, zona lumbar.</p>	<p>Corte ultra tierno, bajo en grasa, textura fina.</p>	<p>Fibras finas, color rojo claro, casi sin grasa visible.</p>	<p>Parrilla/sartén, fuego alto, cocción corta (2–4 min por lado).</p>	<p>Ideal para término medio. No sobrecocinar.</p>
 <p>Vacio</p>	<p>AR: Vacío. EE.UU.: Flank steak. BR: Fraldinha</p>	<p>Parte baja del abdomen.</p>	<p>Fibras largas, textura firme y sabor intenso.</p>	<p>Vetas de grasa visibles, fibra marcada, color rojo oscuro.</p>	<p>Parrilla a fuego medio, cocción lenta (10–15 min por lado).</p>	<p>Cortar perpendicular a la fibra. Ideal con chimichurri.</p>
 <p>Entraña</p>	<p>AR: Entraña. EE.UU.: Skirt steak. MX: Arrachera.</p>	<p>Diafragma, zona interna de las costillas.</p>	<p>Muy sabrosa, fibras largas, textura suelta.</p>	<p>Color rojo intenso, membrana visible.</p>	<p>Fuego fuerte, cocción rápida (2–3 min por lado)</p>	<p>Retirar la membrana antes de asar. No pasar de término medio.</p>



<https://share.google/oKAgv8xeFcGfRfOIP>

PRECIOS ESPECIALES AL POR MAYOR

Obtenga un descuento adicional en pedidos superiores a 10kg Consulte también por nuestros precios para distribuidores .



INFORMES

980 629 347

GMAIL

ventas@sicarnes.com

contabilidad@sicarnes.com

SITIO WEB

<https://sicarnes.com>



WhatsApp

956 374 525

ESCRIBENOS