

Los 5 cortes de carne más baratos para la parrilla en abril 2026: precios y cómo aprovecharlos

15/04/2026



Con el precio de la **carne** nuevamente en el centro de la escena, armar un asado económico se volvió casi una estrategia de supervivencia. Sin embargo, en **abril de 2026 todavía existen cortes ideales para la parrilla que combinan sabor, rendimiento y un precio mucho más accesible que los clásicos premium**. La clave está en saber cuáles elegir y cómo cocinarlos.

Según relevamientos recientes del mercado cárnico argentino, el valor promedio del kilo de carne vacuna ronda los **\$18.500 a \$20.000**, dependiendo del canal de compra y la zona. Aun así, algunos cortes se mantienen claramente por debajo de ese promedio y son perfectos para el asado del fin de semana.



Qué cortes convienen para la parrilla Foto: Foto generada con IA Canal 26

1. Falda: la reina del asado barato

La **falda** sigue encabezando el ranking de los cortes más económicos para la parrilla. Tiene hueso, buena infiltración de grasa y, cocinada a fuego lento, ofrece un sabor intenso y tradicional.

- **Precio promedio abril 2026: entre \$12.500 y \$14.000 por kilo**
- Ideal para asar despacio y servir bien dorada

Este corte se mantiene entre los más baratos según informes sectoriales y carnicerías barriales, incluso tras los últimos ajustes de precios.

2. Paleta: rendidora y versátil

La **paleta** es uno de los cortes que mejor equilibrio ofrece entre precio y rendimiento. No es tan tierna como un bife, pero a la parrilla sorprende por su jugosidad.

- **Precio promedio abril 2026:** entre \$13.500 y \$15.000 por kilo
- Se recomienda sellarla fuerte y luego terminarla a fuego medio

Es una de las opciones favoritas cuando se busca carne económica sin resignar cantidad para muchos comensales.

3. Tapa de asado: el clásico accesible

La **tapa de asado** volvió a ganar protagonismo en 2026. Es uno de los cortes más elegidos para parrilla en contextos de bolsillo ajustado.

- **Precio promedio abril 2026:** entre \$14.000 y \$16.000 por kilo
- Funciona bien entera o en bifos gruesos

Según datos del INDEC y comparativas en supermercados y carnicerías, se mantiene claramente por debajo de cortes premium como vacío u ojo de bife.

4. Roast beef (aguja): sabroso y subestimado

El **roast beef**, también conocido como aguja, es un corte históricamente rendidor que muchos redescubrieron para la

parrilla en los últimos años.

- **Precio promedio abril 2026:** entre **\$14.500** y **\$16.500** por **kilo**
- Ideal para parrilla con cocción lenta y corte fino

A pesar de algunos aumentos, sigue siendo más económico que los cortes típicos de parrilla y tiene muy buena aceptación en asados familiares.

5. Matambre grueso: el económico reinventado

Aunque ya no es tan barato como antes, el **matambre grueso** todavía entra en el ranking cuando se consigue bien seleccionado.

- **Precio promedio abril 2026:** entre **\$16.000** y **\$18.000** por **kilo**
- Mejor a fuego bajo y con tiempo

Su popularidad creció como reemplazo del vacío, lo que explica parte de su suba, pero sigue siendo una opción válida frente a cortes que superan los \$20.000.



Carnicería. Foto: Noticias Argentinas.

Por qué estos cortes son clave en 2026

En un contexto donde la carne explica una parte importante de la inflación de alimentos y el consumo per cápita se encuentra en mínimos históricos, estos cortes permiten **seguir disfrutando del ritual del asado sin que el presupuesto se descontrole.**

Además, comprar en carnicerías de barrio suele ser hasta **\$1.500 más barato por kilo** que en supermercados, una diferencia que en un asado grande se siente fuerte en el total.

Conclusión: Si en abril de 2026 querés prender la parrilla y cuidar el bolsillo, la falda, la paleta, la tapa de asado, el roast beef y el matambre grueso son las mejores aliadas. Bien

elegidos y cocinados con paciencia, demuestran que el asado argentino todavía puede ser un placer accesible.

Fuente: Canal 26