

# Tendencia parrillera: Cuáles son los cortes que reemplazaron al asado y al vacío en 2025

29/06/2025



El asado es un clásico de los domingos argentinos con los tradicionales cortes para deleitar a toda la familia y pasar una tarde al lado del fuego. Sin embargo, hay dos cortes de carne que fueron desplazados por las nuevas “generaciones de carne” que lograron captar la atención de los amantes del buen comer y, por lo tanto, deben despedirse del asado y el vacío.

Cortes como el flat iron, el Tomahawk y la ceja de ojo de bife se han instalado con fuerza en las cartas de los restaurantes más modernos, pero también son los más recomendado por los carniceros de todo el país.



Atención amantes de la carne

Esta tendencia **responde a cambios tanto en los gustos de los consumidores** como en las estrategias comerciales de los locales gastronómicos que son comandados por los grandes parrilleros que saben de **renovar la carta** para sorprender con sus platos.

En algunos restaurantes, como **Mago**, en Belgrano, **la carta está concentrada en cinco cortes de vaca que son distintos a los tradicionales**, ya que en lugar del vacío o la tira de asado, el comensal puede optar por entraña, T-Bone, ojo de bife, asado americano y, como novedad, la ceja de ojo de bife.

**La ceja de ojo de bife no supera los 350 gramos, es muy demandada y tiene el mismo precio que un ojo de bife**, lo que refleja una tendencia en la que los clientes buscan probar nuevas experiencias. Como bien explica **Gastón Riveira, creador de La Cabrera** en diálogo con *La Nación*, en la parrilla moderna **el cliente quiere “jugar en la mesa”**, probando otros cortes menos convencionales.



Parrilla, carne, asado. Foto Freepik

## Nuevos cortes para el asado: Flat Iron, Tomahawk, Picaña y Finger Beef

Estos cortes con nombres raros son desconocidos en el vocabulario del asador de antaño, pero **lo cierto es que hoy deslumbran en las cartas de los restaurantes** de Palermo y otras zonas gourmet de la ciudad.

Y aunque los nuevos nombres no te suenan para nada, **tiene que ver con un cambio en la transformación de los hábitos de los comensales**, que **prefieren porciones más pequeñas** y con menos grasa. Algo similar pasa con las guarniciones, que **sustituyen la tradicional parva de papas fritas por ensalada, verduras grilladas y hasta puré.**



Las mejores carnes para disfrutar en Argentina Foto: Instagram @abrasadotoneles

Además, **los parrilleros han optado por una selección más personalizada de leñas y carbones**, e incluso muchos apuestan por la maduración de la carne y el control sobre la raza y el tipo de alimentación del animal.

Con esta transformación, **el asado tradicional quedó atrás y los amantes de lo simple deberán adaptarse a las nuevas tendencias recomendadas por los carniceros** y los grandes maestros parrilleros. La parrilla del siglo XXI ya no es solo un lugar donde se disfruta de un buen asado, sino también de

una exploración de nuevos sabores y texturas.

Fuente: Canal 26