



Name _____

Phone # _____

Fresh _____

Frozen Shrink Wrapped _____

STEAKS (FILETE)	# Steaks # Filetes	Inch Thick Pulgada De Ancho	ROAST/ASADO	# Roasts	Asados Numerico
T-Bone Filete T-Bone			Top Round Asado redondo superior		
NY Strip (Boneless) Viaje de shuedado a NY			Bottom Round Bistec de fondo redondo		
Sirloin (Boneless) Solomillo deshuedado			Eye Round Asado redondo de ojos		
Sirloin Steak Solomillo			Rump Asado de grupa		
Sirloin Tip Steak Punta de solomillo asado			BNLS CHUCK Chucj Asado deshuesado		
BN Ribeye Hueso en chuleton			Sirloin Tip Solomillo Asado		
BNLS Ribeye (Delmonico) Costilla deshuesada (delmonico)			Stew Meat Estofando de Carne	lbs _____	libra _____
Filet Filete			GRD CHUCK Carne picada	lbs _____	libra _____
Porterhouse Bistec de solomillo			GRD BEEF Carne Molida	lbs _____	libra _____
Top Round Steak Filete redondo superior			GRD ROUND Tierra Redonda	lbs _____	libra _____
BNLS Chuck Steak Filete deshuesado Chuck Steak			Burger Patty Hamburguesa	1/4 lb # _____ 1/4 libra contar _____	
Flank Filete de flanco			Beef Suet	lbs _____	
Cube Steak Filete de cubos			Sebo de res	libra _____	
Soup Bones Huesos de sopa	lbs	libra			
Short Rib Pequeña costilla	lbs	libra			
Beef Liver Hígado de res	lbs	libra			