

LA HISTORIA DEL RODIZIO

Se remonta a los inicios del siglo XX con los "Gauchos Brasileños" establecidos en las Pampas de Sudamérica: suelo rico y fértil con clima templado que favorecía al pastoreo de ganado y abundante cosecha de frutos y vegetales. Para celebrar las buenas cosechas y dar gracias, los Gauchos celebraban grandes fiestas en las que servían abundante frutos y vegetales, carnes de res pollo, cerdo, pescado y algunas piezas de caza, los cuales eran cuidadosamente marinados con hierbas finas y asados en fogatas en el suelo, utilizando los espetos. Los Gauchos ofrecían a todos los invitados las carnes aún en las espadas (espeto), y las trinchaban directamente en los platos de cada uno de los invitados. En Fogo do Brazil, continuamos esta deliciosa tradición y le ofrecemos al arte de la carne asada servida en espadas con los secretos de Brasil.

Lo invitamos a iniciar su experiencia con nuestra barra de ensaladas y sopa tradicional

CARNES RODIZIO

® & Chorizo Argentino

Tradicional carne molida, marinada con hierbas finas

Pechuga de Pollo

Tradicional marinación a base de vino blanco, pimientos, paprika, aceite, ajo y especias

Arrachera de Res

Marinada con condimentos naturales, aceite vegetal, sal y pimienta

1 Lomo de Cerdo a la Mostaza

Marinado con ajo, cebolla, aceite y mostaza criolla

Top Sirloin

Exquisita carne marinada en salsa chimichurri, vino tinto, pimienta negra y sal.

Suprema de Pavo

Marinada con vino blanco, perejil, cebolla, ajo, aceite, sal y pimienta

Picaña

Corte de carne estilo brasileño, marinado con vino tinto, finas hierbas, sal y pimienta negra

New York

Fino corte de res marinado a las finas hierbas, sal de mar y pimienta negra

Piña Asada con Canela

Caramelizado de azúcar, canela y brandy

V Taco Primavera

Verdura mixta salteada, col, especias, aceite de olivo, ajo, acompañado con risotto de champiñón con salsa de brócoli

POSTRES

Baked Alaska

Pastel de helado cubierto de crema batida y licor flameado

Crepas

Deliciosas crepas hechas en casa con fresa, durazno y plátano caramelizados

Pay "de queso" crudivegano de coco

ALÈRGENOS





HUEVOS







