



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 abundantes frutos y vegetales, carne 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.

CARNES RODIZIO

Pan al ajo/parmesano

Pan horneado en casa

Salchicha Argentina

Combinación de carnes embutidas con un toque de especias

Chistorra / Chorizo

Embutido tradicional vasco

Pavo

Wrapped in bacon

Pollo Tatemado

Marinado con Paprika y aceite de oliva

Pork Entrecote with Honey

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

Costilla Cargada

Glazeada y braseada en su jugo

Bife CoN Ajo

Flank steak marinated with Garlic

Maminha

Tri-tip

Picanha

Sirloin cap

Top Sirloin

Marinado con Chimichurri, Albahaca, Orégano, Pimienta, Perejil y Vino tinto

Abacaxi

Piña Galzeada

POSTRES

Baked Alaska

Pastel de helado cubierto de crema batida y licor flambeado

Mousse de Chocolate

Cremoso postre de chocolate con crocante de mazapán

Flan de Caramelo

Tradicional postre de natilla y caramelo, al estilo brasileño

FOOD, ACTIVITIES, FUN
Consulta con concierge
para más información

Pregunta por tus
beneficios de
Sandos4u

*El consumo de carnes o mariscos
crudos o poco cocidos podría
aumentar el riesgo de contraer
enfermedades producidas por alimentos