CÓCTELES CON LICOR

PAU NA COXA $19.800
Exquisita combinación leche de condensada, vino tinto y cachaça.

PAIXÃO CARIOCA $21.350
Cachaça, maracuya o lulo, leche condensada.

CAIPIRINHA $20.850
Cóctel típico brasilero a base de cachaça.

ABACAXI COLADA $19.850
Cóctel a base de abacaxi, ron dorado y helado.

CAIPIROSKA $22,750
Cóctel inspirado en la Caipirinha a base de vodka.

CAIPIRISSIMA $21.400
Cóctel inspirado en la caipirinha a base de ron.

SANGRÍA CLÁSICA
$22.650 COPA - $42.650 MEDIA - $78.650 JARRA
Fruta picada, vino tinto y combinación de licores.

MOJITO $17.850
Cóctel de ron.

MARGARITA $18.800
Cóctel de tequila

CÓCTELES SIN LICOR

CARNAVAL DE RIO $13.750
Cereza, fresa y mandarina.

GAROTAS $13.750
Fresa, mandarina y mango.

INCHANTADO $13.750
Uva, fresa y mora.

PAIXÃO Y LIMÃO $13.750
Soda, maracuyá y limón

ABACAXI COLADA $13.750
Cóctel a base de abacaxi y helado.

POSTRES

BRIGADEIRO DE COLTHER $9.200
PAVÉ BRASILEÑO $9.200
CHEESECAKE $9.200
BROWNIE CON HELADO $9.200
COPA DE HELADO $9.200

CAFÉS Y AROMÁTICAS

EXPRESO $2.850
EXPRESO DOBLE $3.550
AMERICANO $4.850
CAPUCHINO
SENCILLO $5.550
AMARETTO DISARONNO $8.550
BAILEYS $6.550
AROMÁTICA DE LA CASA $2.850

VINOS

COPA VINO DE LA CASA TINTO O BLANCO $10.250
LA CELIA RESERVA MALBEC ARG. $88.950 BOTELLA
FINCA LAS MORAS MALBEC ARG. $81.415 BOTELLA - $49.150 MEDIA
MISIONES DE RENGO
CARMENERE CL $73.750 BOTELLA
CABERNET SAUVIGNON CL $73.750 BOTELLA
SAUVIGNON BLANCO CL $72.450 BOTELLA
LAS MORAS SYRAH ROSÉ ARG. $76.650 BOTELLA

LICORES

WHISKY BUCHANAN´S 18 AÑOS $430.800 BOTELLA - $33.050 SHOT
WHISKY BUCHANAN´S DELUXE 12 AÑOS $206.250 BOTELLA - $15.850 SHOT
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS $198.200 BOTELLA - $15.250 SHOT
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL $198.200 BOTELLA - $15.150 SHOT
VODKA SMIRNOFF RED LABEL $127.100 BOTELLA - $10.450 SHOT
VODKA ABSOLUT PEPAR $136.100 BOTELLA - $10.450 SHOT
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL $173.600 BOTELLA - $13.350 SHOT
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER $119.400 BOTELLA - $9.350 SHOT
GINEBRA GORDONS $127.500 BOTELLA - $9.750 SHOT
GINEBRA TANQUERAY $180.200 BOTELLA - $13.850 SHOT
AMARETTO DISARONNO $206.600 BOTELLA - $16.950 SHOT
BAILEYS $104.500 BOTELLA - $9.150 SHOT

BEBIDAS

AGUA DE NACIMIENTO 500 ML $5.750
AGUA SIERRA FRÍA (GAS) 300 ML $4.850
JUGOS DE FRUTA EN AGUA $5.750
JUGOS DE FRUTA EN LECHE $7.050
MANDARINA - LIMONADA NATURAL $8.550
LIMONADA DE COCO - CEREZADA
HIERBABUENA - MANGO BICHE $10.550 C/U
TÉ HATSU $7.500
GASEOSA $5.550

CERVEZAS

INTERNACIONALES
CORONA $12.250
STELLA ARTOIS $10.850
BUDWEISER $8 750

ARTESANALES
BBC $9 750

NACIONALES
CLUB COLOMBIA $8.850
CERVEZA ÁGUILA $7.950

BRAZZEIRO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS LEY 124 DE 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. ARTÍCULO 16. LA PRESENTACIÓN DE LA CUENTA DEBE SER ENTREGADA AL FINALIZAR EL CONSUMO. EL VALOR DE LA PROPINA ES VOLUNTARIO Y NO HACE PARTE DEL PRECIO TOTAL DE LA CUENTA EL CUAL PODRÁ SER ADAPTADO, MODIFICADO O RECHAZADO POR USTED DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO. ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS POR FAVOR CONSULTE CON EL ASESOR DE SERVICIO.
TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO.

ENTRADAS

AREPAS Y CHORIZOS DE LA CASA $8.500
La ideal combinación de la casa tres unidades de chorizo y arepa para degustar.

CHIPS MOQUECA $5.500
Plátano verde en presentación de chips acompañado en salsa moqueca de origen indígena brasileño, ideal combinación de crema de leche, cebolla, tomate y pimentones frescos.

PALITOS DE QUESO $7.500
Deliciosos palitos de queso freídos

SOPA DE LA CASA $5.500
Deliciosa sopa de la casa para disfrutar.

RES

LOMO EN MOSTAZA $41.850
Medallones de lomo viche de res en salsa mostaza, acompañado de ensalada gourmet, papa a la francesa, plátano maduro y arepa.

LOMO ALMENDRADO $46.850
Medallones de lomo viche de res encostrados en almendra, bañado en reducción de vino tinto, queso azul y miel, acompañado de ensalada gourmet, papa a la francesa, plátano maduro y arepa.

BABY BEEF $41.250
Lomo viche de res asado a la parrilla, acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

FILET MIGNON $48.650
Medallones de lomo viche de res albardados con salsa demi glace y champiñones, acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

CHATEAUBRIAND EN SALSA DE UVAS $50.050
Lomo viche de res en forma cilíndrica con cortes transversales en reducción de vino tinto y salsa de uvas, acompañado de ensalada gourmet y papas a la francesa.

CHURRASCO $40.650
Lomo caracho de res en corte mariposa asado a la parrilla acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

PICANHA NACIONAL $40.650
Punta de anca de res nacional asada a la parrilla acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

PICANHA ANGUS $56.680
Punta de Anca de res importada asada a la parrilla acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

NEW YORK STEAK ANGUS $58.950
Corte ancho de res importando, acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

PICADAS

PICADA BRAZZEIRO $83.750 (4 personas) - $48.550 (2 personas)
Exquisitos cortes res, porco, frango, chicharrón, costilla, chorizo, acompañados de papas a la francesa, croquetas de mandioca, aceitunas, tomate y queso.

PICADA MAR Y TIERRA $83.750 (4 personas) - $48.550 (2 personas)
Deliciosos cortes de frutos del mar y cárnicos de frango, res y porco acompañado de papas a la francesa croquetas de mandioca palitos de queso y aros de cebolla

Estimado cliente las siguientes son condiciones generales del Rodizio:
Es un plato personal, no se comparte*, no se empaca para llevar, nuestros cortes son de pollo, res y cerdo de aprox. 40 gramos c/u y se sirven según disponibilidad.

$59.750

RODIZIO ILIMITADO
Disfruta sin limitaciones de los cortes cárnicos de su preferencia y pasadas ilimitadas por el exquisito buffet de ensaladas y acompañamientos.

$49.950

RODIZIO BRAZZEIRO
14 cortes cárnicos y pasadas ilimitadas por el exquisito buffet de ensaladas y acompañamientos.

$84.950

RODIZIO COMPARTIDO PARA DOS*
7 cortes cárnicos y una pasada por el exquisito buffet de ensaladas y acompañamientos para cada comensal.

$38.400

RODIZIO SALADA
Una experiencia ilimitada del buffet de ensaladas y acompañamientos de la casa.

CORTE RODIZIO **$6.500**
Cortes del rodizio individuales a su gusto.

PORCIÓN ACOMPAÑAMIENTO **$4.600**
Una porción de acompañamiento de su preferencia.

TERMINO AZUL	Carne sellada por ambos lados bien cocida en la parte externa y cruda en el centro perfecto si usted prefiere el sabor natural de la carne.
TERMINO MEDIO	Carne sellada a la parrilla dejando el centro rojo, ideal para quienes disfrutan de los jugos naturales de la carne.
TERMINO TRES CUARTOS	El centro del corte se torna café claro, con las orillas perfectamente cocidas perdiendo jugosidad y sabor.
TERMINO BIEN ASADO	Corte bien asado, la carne pierde hasta el 70% de los jugos y queda dura, aunque el corte sea de buena calidad su color se torna café.

CERDO

COSTELA DE PORCO $34.950
Deliciosas Costillas de Porco bañadas en salsa BBQ, ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

MEDALLONES DE LOMO DE PORCO EN SALSA $32.950
Exquisitos cortes de lomo de porco a la parrilla; en salsa de champiñones o maracuyá acompañados de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.
Si prefiere medallones de lomo a la parrilla $29.750

COSTILLA SAN LOUIS $39.650
Deliciosas costillas Baby Back bañadas en salsa BBQ, acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

POLLO

FRANGO CON RICOTA Y MANDARINA $43.950
Frango relleno de queso ricota y espinaca asado a la plancha, bañado en salsa mandarina acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

FRANGO SALTINBOCA $46.850
Frango relleno de jamón y queso bañado en salsa napolitana con tomates frescos y champiñones acompañada de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

FILE DE FRANGO GRATINADO $32.750
File de frango asado a la parrilla gratinado, acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.
Si prefiere File de Frango a la parrilla $29.750

PESCADOS Y MARISCOS

CORVINA BRAZZEIRO $49.950
File de corvina gratinado con salsa de pimientos y camarones acompañado de ensalada gourmet, tostada de plátano.

TRUCHA GRATINADA $47.180
Trucha arco iris asada a la plancha, con salsa marinera y camarones, gratinada, acompañado de ensalada gourmet y tostada de plátano.
Si prefiere trucha a la plancha $35.850

FILE DE SALMÓN O CORVINA $49.950
Delicioso file de salmón o corvina a la plancha en salsa de champiñones o maracuyá acompañados de ensalada gourmet y tostada de plátano.
Si prefiere file de salmón o corvina a la plancha $47.250

PARGO BRAZZEIRO $49.850
Pargo platero frito, acompañado de ensalada gourmet, y tostada de plátano.

ARROZ MARINERO $48.550
Especial de la casa arroz con mejillones, salmón, corvina, pulpo, camarón y calamar preparados con pimientos y vino blanco