



## 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*

Envuelto en tocino

### *Pollo Tatemado*

Marinado con Paprika y aceite de oliva

### *Entrecote de Cerdo a la Miel*

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

### *Costilla Cargada*

Glazada y braseada en su jugo

### *Bife con Ajo*

Arrachera marinada con ajo

### *Maminha*

Tri-tip

### *Picanha*

Tapa de Sirloin

### *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

### *Flan de Caramelo*

Tradicional postre de natilla y caramelo, al estilo brasileño

### *Mousse de Chocolate*

Creoso postre de chocolate con crocante de mazapán

### *Crepas*

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

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