

Unite simpatia, allegria e accoglienza a un menù All You Can Eat con la tipica grigliata brasiliana, il CHURRASCO!

Si mangiano i migliori tagli di carne brasiliana, cotte rigorosamente alla brace, degustando I SAPORI DEL BRASILE. Potete accompagnare la vostra cena con la Caipirinha, regina indiscussa della tradizione brasiliana.

Il rodizio non è soltanto la grigliata di carne, ma anche il vario e appetitoso buffet, ricco di antipasti misti e sfiziosi e tante altre specialità della cucina brasiliana, come la fagiolata, la manioca fritta e la farofa.

Primi e secondi diventano quindi un piatto unico da mangiare a volontà, tenendo il famoso "semaforo" sul verde finchè si ha fame e girandolo sul rosso quando si è sazi, in questo modo i passadores sapranno se continuare a servire le loro spade al vostro tavolo.

E per finire i dolci:

il primo da provare assolutamente è l'abacaxi grigliato, cioè l'ananas condito con zucchero e cannella e cotto con lo stesso procedimento della carne, senza scordarsi del Pudim de Leite o il Brigadeirão.



Rodizio - €35

Comprende gli antipasti e i contorni caldi e freddi a buffet e il giro di carni composto da almeno 12 tipi diversi di carne (tra manzo, pollo, maiale e tacchino)

Buffet - € 25

Comprende gli antipasti e contorni caldi e freddi a buffet

Rodizio Bambini - € 17

Comprende gli antipasti e i contorni caldi e freddi a buffet e il giro di carni composto da almeno 12 tipi diversi di carne (tra manzo, pollo, maiale e tacchino)

Dolci - € 6

Lo spreco verrà aggiunto nel conto











Bollicine

Prosecco

Spumante

20,00 €

20,00 €





Budino simile al Creme Caramel, a base di latte condensato e caramello Coppa a base di una marmellata di ananas fresco a cubetti, crema pasticciera e amaretto

Brigadeirão

Budino a base di latte condensato e cioccolato

Mousse di Maracuja

Crema al bicchiere al frutto della passione

Ananas allo spiedo

Ananas con zucchero e cannella cotto sulla brace

Tiramisù





