



Desayunos

MENÚ DISPONIBLE PARA SÁBADOS Y DOMINGOS

OMELETTE DE LA CASA \$10.390

Preparados con jamón y queso acompañados de arepa de la casa.

CALENTAO BRASILEIRO \$12.350

Delicioso calentado de feijoada acompañado de huevos revueltos con chorizo de la casa y arepa.

ANGU À BAIANA \$18.350

Deliciosa costilla de res bañada en salsa gulasch y crema de maíz al estilo polenta.

ANGU À BAIANA FRANGO \$16.350

Pechuga de pollo mechada bañada en salsa gulasch y crema de maíz al estilo polenta.

PORCIÓN DE FRUTA \$5.550

Entradas

COXHINA DE FRANCO \$12.550

Exquisitos bocados salados de pollo típicos de la gastronomía brasileña.

CHIPS MOQUECA \$6.550

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.

AREPAS Y CHORIZO DE LA CASA \$8.950

La ideal combinación de la casa, chorizo y arepa para degustar.

DEDITOS DE QUESO \$10.500

Deliciosos deditos de queso fritos.

SOPA DE LA CASA \$5.500

Especiales De La Casa

MENÚ DISPONIBLE DE LUNES A MIÉRCOLES (NO FESTIVOS)

PICADA MAR Y TIERRA (4 personas) \$83.750 (2 personas) \$48.550

Deliciosos cortes de frutos del mar y cárnicos de pollo, res y cerdo acompañado de papas a la francesa, croquetas de mandioca, palitos de queso y aros de cebolla.

PICADA BRAZZEIRO 4 personas \$78.750 (2 personas) \$44.950

Exquisitos cortes res, cerdo, pollo, chicharrón, costilla, chorizo acompañados de papas a la francesa, croquetas de mandioca, aceitunas, tomate y queso.

PARRILLADA BRAZZEIRO \$34.550

Carne, res, cerdo, pollo y chorizo acompañado de papa al vapor y ensalada gourmet.

Pescados Y Mariscos

CORVINA BRAZZEIRO \$52.950

Filete de corvina gratinada con pimientos salteados bañados en salsa a base de leche de coco y camarones, acompañado de ensalada gourmet y tostada de plátano.

MOQUECA DE CAMARAO \$42.150

Exquisitos camarones en salsa típica brasileña, acompañada de arroz blanco.

CAMARAO ABÓBORA \$45.250

Delicioso pure de ahuyama, camarón y langostinos acompañado de ensalada gourmet y tostada de plátano.

TRUCHA GRATINADA \$48.180

Trucha arco iris asada a la plancha, con salsa napolitana y camarones, gratinada, acompañado de ensalada gourmet y tostada de plátano.

FILETE DE SALMÓN EN SUS SALSAS \$52.650

Exquisito filete de salmón asado a la plancha en salsa de su preferencia: champiñones o maracuyá, acompañada de ensaladas gourmet y tostada de plátano.

PARGO BRAZZEIRO \$53.250

Pargo platero frito, acompañado de ensalada gourmet y tostada de plátano.

ARROZ MARINERO \$53.150

Especial de la casa, arroz con mejillones, salmón, corvina, pulpo, camarón y calamar preparados con pimientos y flameado de vino blanco.

Nuestros RODIZIOS

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. La barra de Buffet es exclusiva para el consumo de rodizio.

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 TRES CUARTOS

El centro del corte se torna café claro, con las orillas perfectamente cocidas perdiendo jugosidad y sabor.

TÉRMINO MEDIO

Carne sellada a la parrilla dejando el centro rojo, ideal para quienes disfrutan de los jugos naturales de la carne.

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.

1

RODIZIO ILIMITADO

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

\$59.950

2

RODIZIO BRAZZEIRO

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

Lunes a Miércoles (no festivos) \$45.250

Jueves a Domingo \$52.950

3

RODIZIO COMPARTIDO PARA DOS*

7 cortes cárnicos y una pasada por el exquisito buffet de ensaladas y acompañamientos para cada comensal.

Lunes a Miércoles (no festivos) \$71.550

Jueves a Domingo \$84.950

4

RODIZIO SALADA

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

Lunes a Miércoles (no festivos) \$32.250

Jueves a Domingo \$38.400

5

CORTE RODIZIO

Cortes del rodizio individuales a su gusto.

\$6.500

6

PORCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO

Una porción de acompañamiento de su preferencia.

\$4.600

Menú Infantil

RODIZIO NIÑO \$22.550

4 cortes cárnicos con porción de papas a la francesa.

CAIXA DE CRIANCAS HAMBURGUESA \$20.550

CAIXA DE CRIANCAS NUGGETS \$18.550

BRAZZEIRO JUNIOR \$15.950

Cárnicos De Cerdo

MEDALLONES DE LOMO DE PORCO \$30.950

Exquisitos cortes de lomo de cerdo asados al carbón, en salsa de champiñones o maracuyá acompañados de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

COSTELA DE PORCO \$39.150

Deliciosas costillas de porco bañadas en salsa BBQ, ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

COSTILLA SAN LOUIS \$43.550

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

Cárnicos De Pollo

FRANGO A MINEIRA \$42.150

Pollo relleno de tallos y tocineta asado a la plancha acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

FRANGO RICOTA Y MANDARINA \$43.950

Pollo relleno de queso ricota y espinaca asado a la plancha, bañado en salsa mandarina acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

FRANGO SALTINBOCA \$46.850

Pollo relleno de queso y jamón a la plancha con cubos de champiñón y tomates frescos en salsa napolitana acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

FILE DE FRANGO GRATINADO \$35.950

Filete de pollo asado al carbón, gratinado, acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

SI ES DE SU PREFERENCIA FILE DE FRANGO AL CARBÓN \$32.750

Cárnicos De Res

LOMO EN MOSTAZA \$45.850

Medallones de lomo viche de res en salsa mostaza, acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

LOMO ALMENDRADO \$47.850

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

BABY BEEF \$43.250

Lomo viche de res asado al carbón acompañado de ensalada gourmet, papas al vapor, plátano maduro y arepa.

FILET MIGÑON \$48.950

Medallones de lomo viche de res albardados en salsa demiglace y champiñones, acompañado de ensalada gourmet, papas a la francesa, plátano maduro y arepa.

CHURRASCO \$42.650

Lomo caracho de res en corte mariposa asado al carbón acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

PICANHA NACIONAL \$44.050

Punta de anca de res nacional asada al carbón acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

PICANHA ANGUS \$59.650

Punta de anca de res importada asada al carbón acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.

NEW YORK STEAK ANGUS \$64.550

Corte ancho de res importando, acompañado de ensalada gourmet, papa al vapor, plátano maduro y arepa.



Bebidas

CARNAVAL DE RIO <i>Cereza, Fresa, Mandarina.</i>	\$9.750
GAROTAS <i>Fresa Mandarina Mango.</i>	\$9.750
EXOTICO <i>Mandarina, Mango.</i>	\$9.750
INCHANTADO <i>Uva, fresa, mora.</i>	\$9.750
PAIXÃO Y LIMÃO <i>Soda, maracuyá, limón.</i>	\$9.750
PIÑA COLADA <i>Coctel a Base de abacaxi, y helado.</i>	\$9.750
MALTEADA DE ACAI <i>Fruta Brasileira con helado de vainilla.</i>	\$9.750
LIMONADA DE COCO/CEREZADA HIERBABUENA/MANGO BICHE	C/U \$10.550
MANDARINA/LIMONADA NATURAL	\$8.550
JUGOS DE FRUTA EN AGUA	\$5.750
JUGOS DE FRUTA EN LECHE	\$7.250
AGUA NATURAL Y AGUA GAS	\$5.750
TÉ HATSU	\$7.500

Cafés Y Aromáticas

EXPRESO	\$2.950
EXPRESO DOBLE	\$3.750
AMERICANO	\$4.950
CAPUCHINO	\$6.150
CAPUCHINO CON BAILEYS	\$7.250
CAFÉ IRLANDÉS <i>Perfecta combinación de Café, Whisky acompañado de chantilly.</i>	\$9.550
AROMÁTICA DE LA CASA	\$3.250

Postres

BRIGADEIRO	\$8.250
PAVE BRASILEIRO	\$9.250
CANJICA	\$7.250
BROWNIE CON HELADO	\$8.250
COPA DE HELADO	\$6.950

Licores

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

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.



Cocteles Con Licor (Copa)

VINO DE VERANO <i>Combinación sin igual de vino tinto y bebida gasificada.</i>	\$10.250
PAU NA COXA <i>Exquisita combinación leche condensada, vino tinto y cachaza.</i>	\$15.850
PAIXÃO CARIOCA <i>Cachaza, maracuya o lulo, leche condensada.</i>	\$16.550
MAMAO DE CASIS <i>Deliciosa preparación de papaya con licor de casis.</i>	\$13.750
CAIPIRIÑA <i>Coctel típico brasileiro a base de cachaza.</i>	\$18.950
PIÑA COLADA <i>Coctel a base de abacaxi, ron dorado y helado.</i>	\$15.850
SANGRÍA CLÁSICA <i>Fruta picada, vino tinto y combinación de licores.</i>	COPA \$22.650 / MEDIA \$42.650 / JARRA \$78.650
BRULET <i>Exquisito coctel de base vino tinto, combinado con jugos cítricos y distintas variedades de especias.</i>	\$16.950
MOJITO <i>Coctel de ron.</i>	\$13.850
MARGARITA <i>Coctel de tequila.</i>	\$15.850

Vinos

COPA DE VINO BRASILEIRO	Botella \$12.550
VINO DE LA CASA BRASILEIRO SALTÓN CLASSIC	Botella \$91.400
LA CELIA RESERVA MALBEC ARG	Botella \$88.950
FINCA LAS MORAS MALBEC ARG	Botella \$81.415
FINCA LAS MORAS MALBEC ARG	Media \$49.150
MISIONES DE RENGO CABERNET SAUVIGNON CL	Botella \$73.750

Cervezas

CORONA IMPORTADA	\$12.950
STELLA ARTOIS IMPORTADA	\$12.950
BUDWEISER IMPORTADA	\$8.550
BBC ARTESANAL	\$14.650
CLUB COLOMBIA NACIONAL	\$8.850
ÁGUILA NACIONAL	\$7.950



Todos nuestros precios tienen incluido el impuesto al consumo. Por disposición de la superintendencia de industria y comercio se informa que en este establecimiento la propina es sugerida y corresponde al 10% sobre el valor del subtotal de la cuenta el cual podrá ser aceptado, 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.