



Cata de Cerveza

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Ceviche de atún y camarón

Finas láminas de atún y camarón previamente marinados con limón, chile serrano, cilantro ajo acompañado de cebolla roja, pepinillo y aguacate servido con aceite verde, chips de verde y camote.

FUERTE

Bife de chorizo nacional

200gr de Bife de Chorizo Nacional cocina al vacío por 1 hora con una combinación de cerveza negra y malta aromatizado con pimienta de Sichuan para darle un toque acaramelado acompañado de puré mixto con pimiento morrón, zuquini y zanahoria.

POSTRE

Creme Brulée

-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de cerveza para la cata.

-Valor sommelier \$250 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Show Rodizio Brasileiro

SUR PARRILLA GOURMET

PRINCIPAL RODIZIO

- Ensalada de rábanos, tomates, vainitas y apios
- Arroz con frejol negro, queso y cebolla
- Maduros fritos
- Chorizo, cerdo, bife de chorizo nacional, picaña y pollo

POSTRE

Brigadeiro y Quindim

-Valor por persona \$62 con impuestos: Incluye Rodizzio, 1 caipiriña de bienvenida y 1 copa de vino tinto.
-Músicos Bossa nova \$600 con impuestos

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz