

The background of the image features faint, stylized outlines of tropical foliage. On the left side, there are large, heart-shaped leaves with prominent veins, characteristic of Monstera plants. On the right side, there are feathery, palm-like fronds. These elements are rendered in a light yellow or gold color, creating a subtle, decorative backdrop for the central text.

VIVA BRASIL
Rodizio

La Experiencia Rodizio

El rodizio es una experiencia culinaria brasileña que va más allá de un simple restaurante. Es un festín carnívoro y una celebración de la abundancia, donde la carne no se pide, ¡se entrega!

Un Ballet de Sabores

En el rodizio, los camareros conocidos como "pasadores", circulan continuamente por el salón con espetos, ofreciendo una variedad inagotable de cortes de carne asada a la parrilla. Desde picanha, chorizos artesanales hechos en casa hasta jugosa ternera, cada espeto trae una nueva promesa de sabor. El comensal tiene el control total con un semáforo: un lado verde significa "¡Más, por favor!", mientras que un lado rojo dice "¡Alto, necesito una pausa!". Es un ritual de entrega y recepción, donde la comida es la protagonista de un espectáculo que nunca termina.

Rodizio

\$149.500

Nuestra especialidad es el Rodizio brasileño que consta de 14 tipos de corte de carnes sin ningún límite de consumo:

Chorizo
Pollo a la brasa
Picanha
Morrillo
Cadera
Ubre (según disponibilidad)
Bondiola de cerdo
Churrasco
Panceta
Costillas de Bbq
Corazones de pollo
Morcilla
Ternera
Alas de pollo a la Carioca

Acompañamientos:

Arroz
Papa salada
Papa criolla
Yuca
Plátano frito
Frijol caraota
Ensalada de la casa

Finalizando con un corte de piña asada y caramelizada con canela y azúcar:

Los fines de semana, barra de ensaladas

Entradas

Morcilla con Papas Salada - \$28.000

Panceta con papas criolla - \$32.000

Corazones de pollo con papa criolla - \$28.000

Empanadas Colombianas (6) - \$19.000

Chorizo con papas criolla - \$28.000

Cocina Bahiana

Moqueca - \$98.000

Un estofado de pescado, camarones y langostinos. Se cocina en una rica salsa de leche de coco, aceite de dendê (aceite de palma africana), pimentón, cebolla, cilantro, limón, ligeramente picante.

Acompañado con arroz y farofa

Ceviche - \$38.000

Pescado y camarones en salsa de leche de coco, aromatizada con pimientos asados, plumas de cebolla y cilantro. Acompañado con chips de platano verde

Platos a la Carta

Lomo del res a la tres pimienta 300 gr - \$80.000

Salteado en mantequilla, acompañado con puré de papa y ensalada verde

Bife Chorizo 400g - \$80.000

Acompañado con yuca, ensalada verde, chimichurri, ají

Churrasco 400g - \$80.000

Acompañado plátano maduro, ensalada verde, chimichurri, ají

Punta Anca 400g - \$80.000

Acompañado de papa salada, ensalada verde, chimichurri, ají

Bowl de Vegetales - \$50.000

Tallarines con zucchini amarillo y verde, cebolla roja, tomate, cilantro, en una suave salsa de leche de coco y vino blanco

Baby beef 300g- \$80.000

Acompañado con papas criollas, ensalada verde, chimichurri, ají

Pollo a la parrilla 400g - \$57.000

Acompañado con papas salada, ensalada verde, chimichurri, ají

Lomo Peruano 200g - \$70.000

Lomo peruano, cebolla roja, tomate, salsa soya, alverjas frescas y un toque de cilantro. Acompañado con casco de papas

Costillas a la Bbq 400g - \$70.000

Acompañada con crujiente yuca frita y ensalada verde, chimichurri, ají

Menú Infantil

Rodizio de niños (hasta 10 años) - \$76.000

Baby beef 150g - \$49.000
Acompañado con papa a la francesa

Colombinas de pollo - \$35.000
Acompañado con papas a la francesa

Spaghetti a la boloñesa - \$35.000

Postres

Viva Brasil - \$19.000
Crema chantillí, frutas tropicales, ciruelas pasas

Flan de caramelo - \$19.000
Postre tradicional de textura cremosa y sabor delicado, bañado en caramelo artesanal

Tiramisú - \$19.000
Tiramisú artesanal elaborado con suave crema de queso, bizcochos humedecidos en café espresso, brandy, con un toque de cacao amargo

Torta de Chocolate - \$19.000
Con cobertura de choco arequipe y fresas

Mouse de Piña - \$19.000
Cremosa mousse de piña con yogur natural sin azúcar y un delicado toque de leche condensada, servida fría para un final refrescante

Piña caramelizada 120gr - \$8.000

Bebidas

Sodas Artesanales

Frutos Rojos - \$20.000
mora, arándanos, hierbabuena, fresa y
limón

Frutos Verdes - \$20.000
manzana, lychees, hierbabuena y
pepino

Gengibre - \$20.000
jengibre, canela, trozos de mango y
limón

Lychees - \$20.000
lychees y limón

Maracuyá - \$20.000
maracuyá, naranja y limón

Limonadas

Limonada Natural - \$12.000

**Limonada de Hierbabuena -
\$15.000**

Limonada de Cerezas - \$15.000

Limonada de Coco - \$19.000

Limonada de Lychees - \$20.000

Jugos Naturales

Mango - \$13.000

Guanábana - \$13.000

Piña - \$13.000

Fresa - \$13.000

Mora - \$13.000

Jugos en Leche - \$14.500

Vinos

Vinos Blancos

KILLKA CHARDONNAY - \$195.000
NOVAS CHARDONNAY 750 ml - Botella \$195.000 | Copa \$39.000
TRIVENTO WHITE MALBEC - \$170.000

Vinos Espumosos

PROSECCO MIONETTO 750 ml - \$210.000
SPARKLING PARIS NUT BRUIT - \$105.000

Vinos Rosados

ALIWEN RESERVA ROSE - \$195.000
PORTILLO ROSE MALBEC - \$180.000

Champagne

CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL - \$860.000

Vinos Tintos

MÁRQUES DE RISCAL RESERVA - \$350.000
MÁRQUES DE CASA CONCHA - CARMENERE TINTO - \$250.000
SIBARIS GRAN RESERVA CARMENERE - \$230.000
LA CELIA PIONEER MALBEC 750 ml - \$225.000
NAVARRO CORREA COLECCIÓN MALBEC 750 ml - \$210.000
ALIWEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON MERLOT - \$200.000
NORTON COLECCION MALBEC - \$175.000
NORTON DOC MALBEC - \$190.000
PORTILLO MALBEC - \$180.000
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MERLOT - \$175.000
COPA DE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MERLOT - \$35.000
VINO NOVAS SYRAH MOURVEDRE 750 ml - Botella \$216.000 | Copa \$39.000
NAVARRO CORREA COLLECTION MALBEC - \$220.000
MALDITA REVOLUTION GARNACHA - \$197.000
½ BOTELLA TINTO: SANGRE DE TORO - \$87.000
TERRAZAS MALBEC RESERVA - \$116.000

Cervezas

Club Colombia Dorada - \$14.000

Corona - \$17.000

Stella Artois - \$17.000

Cajica Miel BBC - \$16.000

Rosada Rose BBC - \$16.000

Cordillera Mestiza - \$15.000

Cordillera Rose - \$15.000

Bebidas Calientes

Cafe Espresso - \$9.000

Café Espresso Doble - \$11.000

Café Americano - \$9.000

Capuchino - \$11.000

Latte - \$11.000

Macchiato - \$10.000

Aromática - \$8.000
(mix de frutas y hierbabuena)

Sin Licor

Agua Perrier - 750 ml - \$25.000

Agua con Gas Manantial - \$8.000

Agua sin Gas Manantial - \$8.000

Gaseosas - \$8.000

Ginger Ale Canada Dry - \$8.500

Tónica Canada Dry - \$8.500

Soda Bretaña - \$8.000

Guaraná - \$22.000

COCTELERÍA

CAIPIRINA - \$36.000

Cachaça, limón, azúcar

MARGARITA - \$36.000

Tequila blanco, triple sec, limón

NEGRONI - \$41.000

Ginebra, campari, vermouth rosso

MOJITO - \$35.000

Ron blanco, limón, azúcar

PIÑA COLADA - \$37.000

Ron blanco, piña, Licor de coco, limón

BLOODY MARY - \$36.000

Vodka, jugo de tomate, limón, sal, pimienta, gotas amargas, salsa inglesa, tabasco

RIO DE JANEIRO - \$37.000

Vodka, triple sec blue, zumo de naranja

DRY MARTINI - \$37.000

Ginebra, vermouth extra dry, aceitunas

LYCHEE MARTINI - \$38.000

Vodka, zumo de lychees, lychees

MOSCOW MULE - \$35.000

Vodka, sirop de jengibre, limón, soda

APEROL SPRITZ - \$37.000

Aperol, prosecco, soda

CARAJILLO - \$55.000

Licor 43, espresso

JARRA DE SANGRÍA - \$120.000

1/2 JARRA DE SANGRÍA - \$70.000

COPA DE SANGRÍA - \$32.000

Whisky Blend

BUCHANAN'S SPECIAL 12 años 750ml

Botella \$390.000 | Trago \$46.000

BUCHANAN'S Master 750ml

Botella \$580.000 | Trago \$60.000

BUCHANAN'S 18 años 750 ml

Botella \$760.000 | Trago \$80.000

BUCHANAN'S 12 años 375 ml - \$210.000

OLD PARR 12 años 750 ml

Botella \$320.000 | Trago \$30.000

OLD PARR 375 ml - \$180.000

CHIVAS REGAL 12 años 750 ml

Botella \$420.000 | Trago \$45.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750 ml

Botella \$320.000 | Trago \$32.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 375 ml - \$210.000

Whisky Single

SINGLE MALT MACALLAN DOUBLE 12 años

Botella \$690.000 | Trago \$60.000

GLENFIDDICH 12 años

Botella \$390.000 | Trago \$35.000

VODKA

GREY GOOSE 700 ml

Botella \$430.000 | Trago \$42.000

ABSOLUT 700 ml

Botella \$270.000 | Trago \$40.000

SMIRNOFF 700 ml - \$270.000

ABSOLUT 375 ml - \$150.000

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA PATRON CRISTALINO

Botella \$690.000 | Trago \$38.000

DON JULIO BLANCO 700 ml

Botella \$620.000 | Trago \$55.000

TEQUILA PATRON SILVER

Botella \$415.000 | Trago \$38.000

JIMADOR REPOSADO 700 ml

Botella \$280.000 | Trago \$28.000

JIMADOR BLANCO 700 ml

Botella \$280.000 | Trago \$28.000

MEZCAL MONTELOBOS

Botella \$450.000 | Trago \$40.000

RON

FLOR DE CAÑA 12 años 750 ml
Botella 450.000 | Trago \$50.000

HAVANA CLUB 3 años 700 ml
Botella 190.000 | Trago \$20.000

GINEBRA

HENDRICK'S 750 ml - \$530.000

TANQUERAY LONDON DRY GIN 700 ml
Botella \$320.000 | Trago \$35.000

BOMBAY GIN
Botella \$263.000 | Trago \$30.000

GORDON'S LONDON DRY - \$210.000

AGUARDIENTE

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES 700 ml
Botella \$420.000 | Trago \$35.000

ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 750 ml
Botella \$180.000 | Trago \$17.000

ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 375 ml - \$100.000

NÉCTAR ROJO 750 ml - \$160.000

NÉCTAR AZUL 750 ml - \$160.000

NÉCTAR ROJO 375 ml - \$90.000

COGNAC

COGNAC HENNESSY VSOP 700 ml - \$1.200.000

REMY MARTIN VSOP - Botella \$665.000 - Trago \$60.500

AFTER DRINKS

FRANGELINO 700 ml

Botella \$460.000 | Trago \$48.000

AMARETTO DISARONNO 750 ml

Botella \$420.000 | Trago \$45.000

SAMBUCCA LUXARDO 750 ml

Botella \$490.000 | Trago \$50.000

CAMPARI 750 ml

Botella \$280.000 | Trago \$30.000

LICOR 43 750 ml

Botella \$540.000 | Trago \$55.000

COINTREAU 750 ml

Botella \$340.000 | Trago \$36.000

DUBONNET 750 ml

Botella \$187.000 | Trago \$25.000

BAILEYS IRISH CREAM 700 ml

Botella \$220.000 | Trago \$25.000

MARTINI VERMOUTH ROSSO 700 ml

Botella \$231.000 | Trago \$25.000