

The background features a repeating pattern of stylized tropical leaves in a light yellow color. On the left side, there are large monstera leaves with characteristic holes. On the right side, there are palm fronds with many fine, pointed leaflets. The overall aesthetic is bright and summery.

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

\$169.900

Nuestra especialidad es el Rodizio brasileño que consta de 15 tipos de corte de carnes sin ningún límite de consumo:

Chorizo
Pollo a la brasa
Cadera
Morcilla
Costillas Bbq
Corazones de pollo
Bondiola de cerdo
Churrasco
Panceta
Picanha
Sobrebarriga
Morrillo
Ubres (según disponibilidad)
Ternera
Muchacho Relleno

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 - \$35.000

Panceta con papas criolla - \$35.000

Corazones de pollo con papa criolla - \$35.000

Empanadas Colombianas (6) - \$27.000

Chorizo con papas criolla - \$35.000

Cocina Bahiana

Moqueca - \$120.000

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 del Pacifico - \$42.000

Camarones frescos marinados en una reducción de maracuyá y zumo de limón fresco. Integrado con tomate, cebolla cabezona y un perfil herbal de cilantro, perejil y laurel, con el sutil picante

característico del chile serrano.

Platos a la Carta

Lomo del res a la tres pimienta 300 gr - \$89.000
Salteado en mantequilla, acompañado con puré de papa y ensalada

Bife Chorizo 400g - \$89.000
Acompañado con yuca, ensalada, chimichurri, ají

Churrasco 400g - \$89.000
Acompañado plátano maduro, ensalada, chimichurri, ají

Punta Anca 400g - \$89.000
Acompañado de papa salada, ensalada, chimichurri, ají

Bowl de Vegetales - \$56.000
Tallarines con zucchini amarillo y verde, cebolla roja, tomate, cilantro, en una suave salsa de leche de coco y vino blanco

Baby beef 300g- \$95.000
Acompañado con papas criollas, ensalada, chimichurri, ají

Pollo a la parrilla 400g - \$65.000
Acompañado con papas salada, ensalada verde, chimichurri, ají

Lomo Peruano 200g - \$78.000
Lomo peruano, cebolla roja, tomate, salsa soya, alverjas frescas y un toque de cilantro. Acompañado con casco de papas

Costillas a la Bbq 400g - \$78.000
Acompañada con crujiente yuca frita y ensalada verde, chimichurri, ají

Menú Infantil

Rodizio de niños (6-10 años) - \$95.000

Baby beef 150g - \$55.000
Acompañado con papa a la francesa

Colombinas de pollo - \$39.900
Acompañado con papas a la francesa

Spaghetti a la boloñesa - \$42.000

Postres

Viva Brasil - \$29.000
Crema chantillí, frutas tropicales, ciruelas pasas

Flan de caramelo - \$29.000
Postre tradicional de textura cremosa y sabor delicado, bañado en caramelo artesanal

Tiramisú - \$29.000
Tiramisú artesanal elaborado con suave crema de queso, bizcochos humedecidos en café espresso, brandy, con un toque de cacao amargo

Torta de Chocolate - \$29.000
Con cobertura de choco arequipe y fresas

Mouse de Piña - \$29.000
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 - \$10.000

Bebidas

Sodas Artesanales

Frutos Rojos - \$23.000
mora, arándanos, hierbabuena, fresa y limón

Frutos Verdes - \$23.000
manzana, lychees, hierbabuena y pepino

Jengibre - \$23.000
jengibre, canela, trozos de mango y limón

Lychees - \$23.000
lychees y limón

Maracuyá - \$23.000
maracuyá, naranja y limón

Limonadas

Limonada Natural - \$13.800

Limonada de Hierbabuena - \$17.200

Limonada de Cerezas - \$17.200

Limonada de Coco - \$19.000

Jugos Naturales

Mango - \$15.000

Guanábana - \$15.000

Piña - \$15.000

Fresa - \$15.000

Mora - \$15.000

Jugos en Leche - \$17.500

Vinos

Vinos Blancos

KILLKA CHARDONNAY - \$204.000

NOVAS CHARDONNAY 750 ml - Botella \$177.000 | Copa \$35.000

BARON PHILIP SAUVIGNON BLANC - Botella \$140.000 | Copa \$35.000

Vinos Espumosos

PROSECCO MIONETTO 750 ml - \$193.000

SPARKLING PARIS NUT BRUIT - \$114.000

Vinos Rosados

ALIWEN RESERVA ROSE - \$213.000

PORTILLO ROSE MALBEC - \$160.000

Champagne

TAITTINGER BRUT - \$948.000

Vinos Tintos

MÁRQUES DE RISCAL RESERVA - \$335.000

MÁRQUES DE CASA CONCHA - CARMENERE TINTO - \$261.000

SIBARIS GRAN RESERVA CARMENERE - \$250.000

LA CELIA PIONEER MALBEC 750 ml - \$235.000

NAVARRO CORREA COLECCIÓN MALBEC 750 ml - \$250.000

ALIWEN RESERVA CABERNET CARMENERE - \$188.000

NORTON DOC COLECCION MALBEC - \$192.000

PORTILLO MALBEC - \$164.000

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MERLOT - Botella \$140.000 | Copa \$30.000

VINO NOVAS SYRAH MOURVEDRE 750 ml - Botella \$182.000 | Copa \$37.000

NAVARRO CORREA COLLECTION MALBEC - \$249.000

MALDITA REVOLUTION GARNACHA - \$228.000

SANGRE DE TORO 500 ml- \$97.000

TERRAZAS MALBEC RESERVA - \$190.000

LAN CRIANZA RIOJA 750 ml - \$249.000

LAN CRIANZA 500 ml - \$180.000

CEPA GAVILAN CRIANZA - \$296.000

SALENTEIN RESERVA - \$324.000

REMOLE TOSCANA - \$243.000

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON - \$160.000

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON 500 ml - \$87.000

Cervezas

Club Colombia Dorada - \$16.000

Corona - \$17.000

Stella Artois - \$17.000

Cajica Miel BBC - \$15.000

Rosada Rose BBC - \$17.000

Monserate BBC - \$17.000

Chapinero Porter Negra BBC - \$20.000

Cordillera Mestiza - \$17.000

Cordillera Rose - \$17.000

Bebidas Calientes

Cafe Espresso - \$10.000

Café Espresso Doble - \$12.000

Café Americano - \$10.000

Capuchino - \$12.000

Latte - \$12.000

Macchiato - \$11.000

Aromática - \$9.000
(mix de frutas y hierbabuena)

Sin Licor

Agua Perrier - 750 ml - \$32.000

Agua Pana - 750 ml - \$28.000

Agua con Gas Manantial - \$9.000

Agua sin Gas Manantial - \$9.000

Gaseosas - \$9.000

Ginger Ale Canada Dry - \$9.300

Tónica Canada Dry - \$9.300

Soda Bretaña - \$9.300

Guaraná - \$24.000

COCTELERÍA

CAIPIRINA - \$45.000

Cachaça, limón, azúcar

MARGARITA - \$45.000

Tequila blanco, triple sec, limón

NEGRONI - \$48.000

Ginebra, campari, vermouth rosso

MOJITO - \$45.000

Ron blanco, limón, hierbabuena, soda, azúcar

PIÑA COLADA - \$45.000

Ron blanco, piña, Licor de coco, limón

BLOODY MARY - \$45.000

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

RIO DE JANEIRO - \$45.000

cachaza, tequila blanco, blue curacao, naranja, syrup de piña

DRY MARTINI - \$45.000

Ginebra, vermouth extra dry, aceitunas

LYCHEE MARTINI - \$46.000

Vodka y licor de lychees,

MOSCOW MULE - \$45.000

Vodka, limón, y ginger beer

APEROL SPRITZ - \$46.000

Aperol, prosecco, soda

PISCO SOUR - \$45.000

Pisco, limón, gotas amargas y emulsion de clara.

CARAJILLO - \$51.000

Licor 43, espresso

JARRA DE SANGRÍA - \$150.000 | 500 ml - \$85.000 | Copa - \$38.000

COPA TINTO DE VERANO - \$38.000

Vino Tinto, Zumo de Limon, Syrup, Soda

Whisky Blend

BUCHANAN'S SPECIAL 12 años 750ml
Botella \$410.000 | Trago \$40.000

BUCHANAN'S Master 750ml
Botella \$459.000 | Trago \$42.000

BUCHANAN'S 18 años 750 ml
Botella \$978.000 | Trago \$85.000

BUCHANAN'S 12 años 375 ml - \$261.000

OLD PARR 12 años 750 ml
Botella \$390.000 | Trago \$40.000

OLD PARR 500 ml - \$267.000

CHIVAS REGAL 12 años 750 ml
Botella \$319.000 | Trago \$40.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750 ml
Botella \$364.000 | Trago \$40.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 375 ml - \$213.000

Whisky Single

SINGLE MALT MACALLAN DOUBLE 12 años
Botella \$731.000 | Trago \$62.000

GLENFIDDICH 12 años
Botella \$569.000 | Trago \$50.000

VODKA

GREY GOOSE 700 ml
Botella \$512.000 | Trago \$50.000

ABSOLUT 700 ml
Botella \$240.000 | Trago \$28.000

ABSOLUT 375 ml - \$150.000

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA PATRON CRISTALINO
Botella \$847.000 | Trago \$70.000

DON JULIO BLANCO 700 ml
Botella \$547.000 | Trago \$55.000

TEQUILA PATRON SILVER AÑEJO
Botella \$712.000 | Trago \$65.000

JIMADOR REPOSADO 700 ml
Botella \$380.000 | Trago \$45.000

JIMADOR BLANCO 700 ml
Botella \$265.000 | Trago \$30.000

MEZCAL MONTELOBOS
Botella \$543.000 | Trago \$55.000

RON

FLOR DE CAÑA 12 años 750 ml
Botella 306.000 | Trago \$40.000

HAVANA CLUB 3 años 700 ml
Botella 151.000 | Trago \$30.000

GINEBRA

HENDRICK'S 750 ml - \$543.000

TANQUERAY LONDON DRY GIN 700 ml
Botella \$362.000 | Trago \$35.000

BOMBAY GIN
Botella \$311.000 | Trago \$35.000

PISCO

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES 700 ml
Botella \$297.000 | Trago \$35.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 750 ml
Botella \$130.000 | Trago \$20.000

ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 375 ml - \$82.000

NÉCTAR ROJO 750 ml - \$101.000

NÉCTAR ROJO 375 ml - \$52.200

NÉCTAR AZUL 750 ml - \$110.000

COGNAC

COGNAC HENNESSY VSOP 700 ml - \$1.125.000

REMY MARTIN VSOP

Botella \$828.000 | Trago \$75.000

AFTER DRINKS

FRANGELICO - 700 ml

Botella \$442.000 | Trago \$45.000

AMARETTO DISARONNO - 750 ml

Botella \$345.000 | Trago \$35.000

CAMPARI - 750 ml

Botella \$250.000 | Trago \$32.000

LICOR 43 - 750 ml

Botella \$322.000 | Trago 32.000

COINTREAU - 750 ml

Botella \$311.000 | Trago \$32.000

DUBONNET - 750 ml

Botella \$207.000 | Trago \$32.000

BAILEYS IRISH CREAM - 700 ml

Botella \$227.000 | Trago \$32.000