

BOSSA GRILL

CHURRASCARÍA BRASILEÑA PREMIUM

«Donde el fuego tiene nombre propio»

EXPERIENCIA RODIZIO

Precio por Persona

Cortes al espadín ilimitados y buffet gourmet completo, a un solo precio.

Rodizio Comida

LUNES A VIERNES · 13:00 – 17:00 H

Adulto	\$650 MXN
Menor (6 – 11 años)	\$390 MXN

MÁS POPULAR

Rodizio Cena & Fin de Semana

VIE A DOM Y NOCHES · DESDE 19:00 H

Adulto	\$790 MXN
Menor (6 – 11 años)	\$450 MXN

Niños menores de 5 años sin costo. La tarifa incluye cortes al espadín ilimitados y acceso completo al buffet gourmet. Bebidas, entradas y postres a la carta no están incluidos. Precios en MXN con IVA incluido.

CORTES INSIGNIA AL ESPADÍN

El Rodizio

Servicio continuo e ilimitado a su mesa

Picanha Tradicional

CORTE ESTRELLA

La reina del churrasco brasileño. Capa de grasa gruesa y dorada al fuego de carbón de quebracho, sazónada exclusivamente con sal marina gruesa.

Marida con: Malbec Reserva o Caipirinha de lima

INSIGNIA

Picanha al Ajo

CORTE ESTRELLA

Nuestra fina picanha sellada a fuego alto y macerada con una corteza crujiente de ajo rostizado y mantequilla de hierbas brasileñas.

Marida con: Cabernet Sauvignon o cerveza Xingu

RECOMENDADO

Costela de Boi (Costilla de Res)

COCCIÓN LENTA

Costillar entero horneado lentamente a fuego indirecto durante 8 horas. Carne tan suave que se desprende del hueso con el tenedor.

Marida con: Malbec de guarda con farofa y vinagreta

LENTA COCCIÓN

Fraldinha (Vacío)

CORTE ESPECIAL

Corte de fibras largas de intenso sabor y marmoleado equilibrado. Servido en delgadas lonjas a término medio brillante.

Marida con: Tinto joven y chimichurri de la casa

Maminha (Tapa de Cuadril)

CORTE TRADICIONAL

Extremadamente jugosa y suave, apreciada en la cultura del sur de Brasil por su dulzura natural y ligereza al paladar.

Marida con: Caipirinha de maracuyá o vino rosado

Alcatra (Top Sirloin)

CORTE MAGRO

Corte magro de grano fino, asado al espadín en tiras anchas. Sabor limpio y concentración perfecta de jugos carnosos.

Marida con: Cabernet mexicano y guarnición de yuca

Medallones de Solomillo con Tocino

ESPECIALIDAD

ESPECIALIDAD

Tiernos medallones de filete envueltos en tocino ahumado artesanalmente, dorado hasta lograr un crujiente dorado exterior.

Marida con: Malbec estructurado y puré rústico

Corações de Frango & Muslo al Limón

AVES

TRADICIONAL

Corazones de pollo marinados en vino blanco y hierbas, junto a jugosos muslos de ave asados con toque de lima fresca.

Marida con: Caipirinha tradicional o cerveza artesanal

BARRA FRÍA, CALIENTES & CHARCUTERÍA

Buffet Gourmet

Incluido en la experiencia Rodizio

Feijoada Completa Tradicional

PLATOS CALIENTES

Incluido en Rodizio

Guisado brasileño de frijoles negros con carnes ahumadas de cerdo, acompañado de farofa de yuca, naranja fresca y couve a mineira.

Marida con: Caipirinha de lima y farofa de yuca

Bar de Sashimi de Salmón & Marisco

BARRA FRÍA

Incluido en Rodizio

Cortes frescos de salmón noruego de grado sashimi, ceviches marineros y langostinos en cama de hielo molido.

Marida con: Vino blanco frío o sake

Cava de Quesos Importados & Charcutería

CHARCUTERÍA

Selección de Manchego curado, Brie de Meaux, Gorgonzola, Jamón Serrano Reserva y salamis artesanales.

Marida con: Tinto Reserva y uvas frescas

Incluido en Rodizio

Ensaladas Mediterráneas & Palmitos

ENSALADAS

Más de 20 variedades de vegetalería fresca, palmitos gigantes importados, alcachofas asadas y aderezos de autor.

Marida con: Vino rosado o agua de jamaica

Incluido en Rodizio

PARA COMENZAR EL RITUAL

Entradas

Pão de Queijo Minero (6 pzas)

ENTRADAS CALIENTES

Panecillos tradicionales de fécula de yuca horneados con queso Minas curado. Crujientes por fuera, elásticos por dentro.

Marida con: Café brasileño o caipirinha ligera

\$140 MXN

Carpaccio de Solomillo Marinado

ENTRADAS FRÍAS

Láminas ultrafinas de filete con alcaparras baby, aceite de oliva Arbequina y lájas de queso Parmesano de 24 meses.

Marida con: Vino blanco seco o espumoso brut

\$280 MXN

Coxinhas Gourmet de Frango (4 pzas)

ENTRADAS CALIENTES

Croquetas crujientes en forma de gota rellenas de pollo deshebrado sazonado con requesón cremoso de la casa.

Marida con: Cerveza Xingu o mocktail tropical

\$180 MXN

Ceviche Fresco de Palmito & Mango

ENTRADAS FRÍAS

Palmitos enteros marinados en leche de tigre de maracuyá, cubos de mango criollo, cilantro fresco y cebolla morada.

Marida con: Vino blanco cítrico o limonada de hierbas

\$220 MXN

EL DULCE FINAL BRASILEÑO

Postres

Pudim de Leite Condensado

POSTRES TRADICIONALES

Flan brasileño de textura aterciopelada sin burbujas, bañado en suave caramelo ámbar de vainilla natural.

Marida con: Café espresso o licor de caña

\$160 MXN

Brigadeiros Gourmet con Oro Comestible (3 pzas)

\$180 MXN

CHOCOLATERÍA

Trufas de chocolate negro al 70% de cacao brasileño rodadas en virutas de chocolate amargo y destellos de oro de 24k.

Marida con: *Café brasileño o vino de postre*

Mousse de Maracuyá Silvestre

\$150 MXN

POSTRES FRUTALES

Crema ligera e intensa de fruta de la pasión con coulis cítrico y semillas crujientes de maracuyá fresco.

Marida con: *Espumoso brut o té frío de hierbas*

Torta Holandesa de Chocolate & Avellana

\$190 MXN

REPOSTERÍA FINA

Tarta helada sobre galleta holandesa, crema holandesa de vainilla y cobertura de ganache de chocolate semiamargo.

Marida con: *Café cortado o cappuccino*

MIXOLOGÍA DE AUTOR

Caipirinhas & Coctelería

Caipirinha Tradicional de Lima

\$190 MXN

CAIPIRINHAS CLÁSICAS

Cachaça artesanal reposada en barrica de imbuia, lima Tahití recién macerada y azúcar de caña virgen.

Caipirinha de Maracuyá & Miel de Agave

\$210 MXN

CAIPIRINHAS DE AUTOR

Pulpa fresca de maracuyá silvestre, Cachaça envejecida en roble amarillo y toque de miel de agave de Jalisco.

Bossa Smoked Old Fashioned

\$260 MXN

COCTELERÍA DE AUTOR

Bourbon ahumado con virutas de madera de manzano, bitters de cacao brasileño y twist de naranja flameada.

Caipirinha de Frutos del Bosque & Albahaca

\$220 MXN

CAIPIRINHAS DE AUTOR

Mezcla de frambuesas, moras silvestres y albahaca morada maceradas con cachaça cristalina de alambique.

REFRESCAR EL PALADAR

Cervezas & Sin Alcohol

Cerveza Xingu Black Beer (Brasil)

\$130 MXN

CERVEZAS BRASILEÑAS

Cerveza negra artesanal brasileña estilo Schwarzbier con notas a malta tostada, caramelo y un final suave y refrescante.

Tropical Bossa Mocktail (Sin Alcohol)

\$120 MXN

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

Mezcla refrescante de pulpa de maracuyá, jugo de piña fresca, agua de coco pura y infusión de hierbabuena.

MARIDAJES SELECCIONADOS

Cava de Vinos

Catena Zapata Malbec Reserva (Mendoza)

\$1,450 MXN (Botella)

VINOS TINTOS — AMÉRICA DEL SUR

\$320 MXN (Copa)

Malbec de gran cuerpo con notas de ciruela negra, violetas y roble francés tostado. Maridaje perfecto para la Picanha.

Monte Xanic Cabernet Sauvignon (Valle de Guadalupe)

\$1,680 MXN (Botella)

VINOS TINTOS — MÉXICO

Elegante tinto mexicano con estructurados taninos, aromas de grosella negra, pimienta y vainilla. Ideal para la Costilla.