



Com gostinho uruguaio

Localizado na Vila Planalto, o Figueira la Parrilla oferece a verdadeira essência do churrasco uruguaio. Com opções executivas, individuais e também para compartilhar, a casa se destaca principalmente pelas carnes black angus: “Elas têm um excelente marmoreio que realça o sabor e a textura das carnes”, descreve o gerente Emanuel Mattos.

Na casa, a opção mais pedida por famílias e grupos de amigos é a parrillada imperial (R\$ 469), com quatro cortes

especiais de carne — ancho, fraldinha, babybeef e carré de cordeiro — e dois tipos de linguiça, de pernil e de cordeiro. O prato é acompanhado por arroz de brócolis, batata rústica e farofa de ovos.

Para harmonizar, o restaurante sugere bebidas clássicas como o cozumel (R\$ 18,90) ou até mesmo o tradicional chope (R\$ 10,90). Aos amantes de vinhos, o estabelecimento também conta com uma extensa carta, que vai do Malbec ao Tannat uruguaio.

Se existe uma **hora errada para comer pizza...**
Ainda não descobrimos!



Rodízio de Pizzas e Massas R\$46,90
Almoço de Segunda á Sexta