

ARTUR ALEXANDRE/ DIVULGAÇÃO

Sabor argentino

Inspirado no bairro La Boca de Buenos Aires, o Caminito Parrilla busca reproduzir a essência da cultura argentina. O restaurante foi fundado por quatro amigos de infância, Vinícius Telles, Rafael Lago, Renato Muniz e Tiago Muniz. Atualmente, a rede possui quatro unidades estratégicas em Brasília: Asa Sul, Asa Norte, Águas Claras e Sudoeste

Com consultoria da chef Paula Labaki, o destaque da casa são as carnes nobres preparadas na parrilla. “É uma técnica de grelha que utiliza calor de brasas (madeira ou carvão) para garantir maior

controle de temperatura e suculência. Os destaques são bife de chorizo (R\$ 87,90 - 250g), o bombom black Angus com crosta de queijo (R\$ 194,90 - 500g) e o asado de tira (R\$ 32,90 - a cada 100g).

Para sobremesa, o destaque é a tradicional panqueca de doce de leite argentino (R\$ 24,90). “Durante grandes eventos, como a Copa do Mundo, o Caminito se transforma em um ponto de encontro para torcedores, oferecendo experiências temáticas como o “Bolão Brahma”, nos quais palpites corretos podem valer chopes gratuitos”, conta o sócio Rafael Lago



Bife de chorizo para toda família no Caminito Parrilla

Primo Piato na torcida pelo Brasil

Em dias de jogo do Brasil, a comemoração tem endereço certo.

Quando a Seleção entra em campo, a torcida do Primo Piato também entra em clima de festa. Preparamos uma promoção especial para reunir amigos, família e muita vibração em torno da mesa, com rodízio e chope para acompanhar cada lance.



Promoção válida em dias de jogo do Brasil:

RODÍZIO EM DIAS DE JOGO DO BRASIL

R\$ 60,00

CHOPE HEINEKEN 300 ML

R\$ 10,90

CHOPE BRAHMA 300 ML

R\$ 7,90



Reserve sua mesa

93425880

CLN 208 bloco D

@primopiato