



RODEO

CARNES A LA ESPADA

CARTA DE SALÓN

RESERVAS: 942 653 061

CALLE SANTA MARÍA MZ A LT 14 URB. SANTA ISABEL



/rodeopiura



/rodeopiura



/rodeopiura



Experiencia Rodizio

Rodizio es una experiencia culinaria única que se originó en Brasil y se ha extendido a nivel mundial. No se trata de un nombre particular de restaurante, sino de una tradición de servir cortes de carne asada en espadas, llevándolos directamente a la mesa.

Cortes madurados por 21 días

La maduración de la carne durante los primeros 21 días implica la descomposición controlada de las proteínas y fibras musculares, lo que la hace más tierna y jugosa. Este proceso permite desarrollar sabores y texturas únicos, que difieren de los cortes frescos. La carne madurada presenta un aroma y sabor más intensos, ofreciendo una experiencia sensorial más rica que la carne fresca.

Creekstone Farms: Carne de Calidad Insuperable

En Rodeo, somos pioneros en el norte del país al incorporar carnes premium de Creekstone Farms, una marca reconocida mundialmente por su calidad. Creekstone nace en Estados Unidos y es famosa por su compromiso con el bienestar animal y los altos estándares en la producción de carne, garantizando cortes excepcionales, tiernos y llenos de sabor.

La Raza Wagyu: Excelencia en la Carne

En Rodeo también contamos con la exquisita carne de la raza Wagyu, conocida mundialmente por su textura marmoleada y su sabor inigualable. Esta carne, originaria de Japón, es altamente apreciada en el mercado global y símbolo de calidad suprema. Somos uno de los pocos restaurantes de parrillas en incluir Wagyu en nuestra carta y el único en el norte del Perú en ofrecerla, lo que reafirma nuestro compromiso con brindar solo lo mejor a nuestros clientes.

RODEO TRADICIONAL

Festival de Carnes servidas en Espada

+ACOMPAÑAMIENTOS ILIMITADOS

Guarniciones, ensaladas, papas fritas y piña asada al estilo Rodizio

RODEO ADULTO por persona

Lunes a Jueves

Viernes a Domingo
(feriados y días festivos)

s/84.⁹⁰

s/89.⁹⁰

RODEO NIÑO

¡Todos los días!

s/45.⁹⁰

*Costo adicional por salad bar 19.90

Por protocolos del establecimiento está prohibido llevarse las carnes o acompañamientos si el consumo es en el salón. De no respetar la medida establecida, se realizará el cobro de un Rodizio tradicional a precio de carta. Rodizio a la mesa es personal, está prohibido compartir. (*) Para consultar sobre nuestras ensaladas y guarniciones te invitamos a pasar al Salad Bar. (**) Niños deberán presentar su DNI. Niños de 5 a 10 años.



PLATOS A LA CARTA



CORTES AMERICANOS CERTIFICADOS

ENTRAÑA FINA 350 gr. Aprox. ----- s/150.00

Carne 99% Black Angus, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Sabor intenso y ternera en cada bocado.

PICAÑA ANGUS 350 gr. Aprox. ----- s/110.00

Carne 99% Black Angus, upper choice, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Buena jugosidad, grasa intensa de cobertura y ternera en cada bocado.

**BIFE ANGOSTO MADURADO
350 gr. Aprox. ----- s/120.00**

Carne 99% Black Angus, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Sabor magro de baja grasa y ternera en cada bocado.

**ASADO DE TIRA BANDERITA
350 gr. Aprox. ----- s/130.00**

Carne 99% Black Angus, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Sabor intenso, carne jugosa con buena presencia de grasa.

FLAT IRON 350 gr. Aprox. ----- s/120.00

Carne 99% Black Angus, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Sabor intenso y ternera en cada bocado.

ENTRAÑA WAGYU Costo x 100 gr. ----- s/126.90

Waygu certificado de raza Akahushi, alimentada con granos por 450 días para un marmoleo y sabores excepcionales. Cada corte ofrece, intensidad, grasa, jugosidad y ternera únicas.

RIBEYE WAGYU Costo x 100gr. ----- s/138.90

Waygu certificado de raza Akahushi, alimentada con granos por 450 días para un marmoleo y sabores excepcionales. Cada corte ofrece, intensidad, grasa, jugosidad y ternera únicas.

BIFE ANGOSTO WAGYU Costo x 100 gr. ----- s/129.90

Waygu certificado de raza Akahushi, alimentada con granos por 450 días para un marmoleo y sabores excepcionales. Cada corte ofrece, intensidad, grasa, jugosidad y ternera únicas.

**SHORT LION 2X3 MADURADO ----- s/ 500.00
1.5 kg Aprox.**

Carne 99% Black Angus, upper choice, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Bife Angosto porter house y t-bone en un solo plato.

RIB 107 MADURADO 1.5 Aprox. ----- s/ 440.00

Carne 99% Black Angus, upper choice, madurada en húmedo por 21 días y procesada bajo el sello "Certified Humane." Costilla, y bife ancho. Sabor intenso y múltiples texturas.

**PICAÑA STERLING SILVER
ANGUS PREMIUM 350 gr aprox. ----- s/115.00**

BIFE ANCHO 350 gr. ----- s/150.00

***Todos los platos incluyen papas y ensalada.**



PLATOS A LA CARTA



CORTES AMERICANOS CERTIFICADOS

BIFE ANGOSTO 350 gr. Aprox. ----- s/ **115.00**

TOMAHAWK ANGUS
Precio por kilo (duración 50 minutos) ----- s/ **480.00**

T-BONE AMERICANO ----- s/ **200.00**



CORTES URUGUAYOS



PICAÑA TACUAREMBÓ 350 gr aprox. ----- s/ **95.00**

BIFE ANGOSTO TACUAREMBO
350 gr aprox. ----- s/ **85.00**

BIFE ANCHO TACUAREMBO
350 gr aprox. ----- s/ **90.00**



CORTES ANGUS NACIONALES

BIFE ANCHO ANGUS NACIONAL
300 gr. ----- s/ **85.00**

BIFE ANGOSTO ANGUS NACIONAL
300 gr. ----- s/ **70.00**

PICAÑA ANGUS NACIONAL 300 gr. ----- s/ **80.00**

T-BONE ANGUS ----- s/ **120.00**

TOMAHAWK ANGUS ----- s/ **250.00**



CERDO NACIONAL

CHULETON DE PIERNA
CALIBRADO (OSSO) ----- s/ **110.00**

CHULETON DE PIERNA ENTERO ----- s/ **95.00**

*Todos los platos incluyen papas y ensalada.



PLATOS A LA CARTA

PARRILLAS FAMILIARES

PARRILLA ANGUS AMERICANA **s/ 250.00**
(2 A 3 PERSONAS)

PICAÑA
STERLING SILVER / BIFE ANGOSTO
ANGUS / PORCIÓN DE
CHORIZOS ANGUS (2)

Incluye papas fritas y ensalada de la casa

PARRILLA ANGUS AMERICANA **s/ 540.00**
(4 A 5 PERSONAS)

PICAÑA
STERLING SILVER / BIFE ANGOSTO
ANGUS / PORCIÓN DE
CHORIZOS ANGUS (2)

ENTRAÑA / BIFE ANCHO
ANGUS

Incluye papas fritas y ensalada de la casa

PARRILLA ANGUS NACIONAL **s/ 240.00**
(3 A 4 PERSONAS)

PICAÑA ANGUS
PREMIUM / BIFE
ANGOSTO / BIFE
ANCHO / PORCIÓN CHORIZOS
ARTESANALES/MORCILLA

Incluye papas fritas y ensalada de la casa

PARRILLA FAMILIAR PERSONALIZADA

ARMA TU PROPIA PARRILLA **CONSULTAR
PRECIO**



ADICIONALES

PORCIÓN DE CHORIZOS
ARTESANALES(3) **s/ 30.00**

PORCIÓN DE CHORIZOS ANGUS(2) **s/ 30.00**

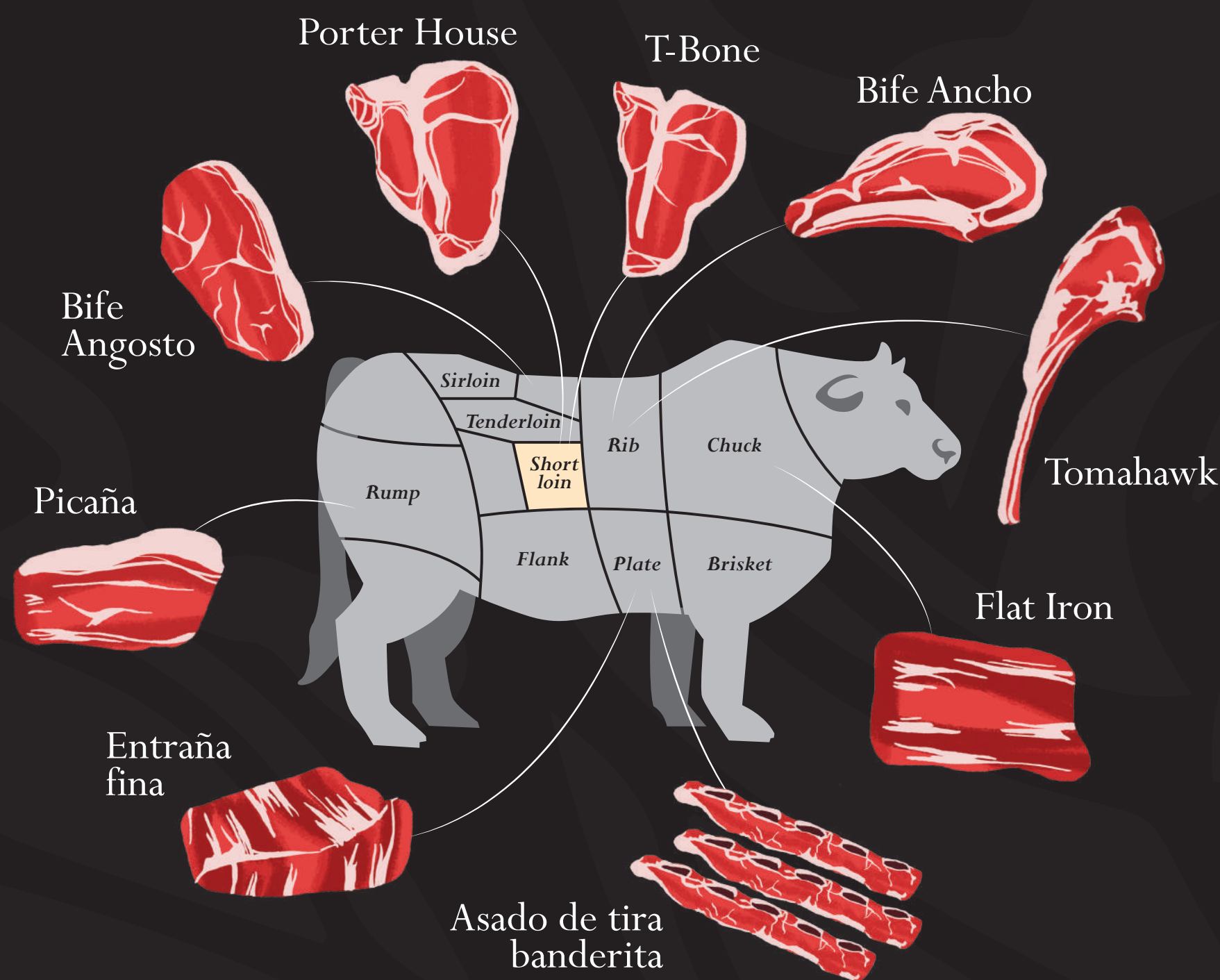
PORCIÓN DE PAPAS PERSONAL **s/ 15.00**

PORCIÓN DE PAPAS FAMILIAR **s/ 30.00**

PORCIÓN DE PIÑA ASADA NIÑO **s/ 5.00**

PORCIÓN DE PIÑA ASADA ADULTO **s/ 10.00**

CORTES DE CARNE



TÉRMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE





RODEO
CARNES A LA ESPADA



RODEO

CARNES A LA ESPADA

