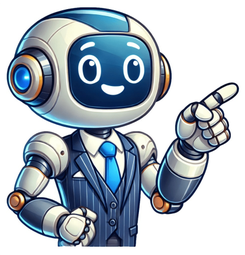
Click to prove you're human



La churrasca atlixco

Our systems have detected unusual traffic from your computer network. ¡Los mariscos también tienen su lugar en La Churrasca! Asados con amor en nuestras churrascas, los mariscos se llenan de sabor y jugosidad. ¡No te puedes ir sin probarlos! ¡Donde los niños juegan y los grandes disfrutan! Ven a La Churrasca y vive una experiencia única ¡Que no falte el drink! Descubre nuestra amplia variedad de cócteles para acompañar tus cortes favoritos. ¡Las plumas de los pavoreales son una maravilla! Estos hermosos animales tienen una de las colas más espectaculares del reino animal, con plumas llenas de colores vibrantes que parecen un abanico. Los pavoreales las usan para atraer a las hembras, ¡y cada vez que despliegan su cola, es como un espectáculo de luces! ¿Te gustaría verlos en persona? Ven a La Churrasca y disfruta de este y muchos otros momentos divertidos en familia. ¡Te esperamos! Lo mejor de La Churrasca empieza con nuestra barra de ensaladas y buffet de entradas. Disfruta de ingredientes frescos y deliciosos para complementar tu experiencia. ¡Todo lo que necesitas antes de tus espadas favoritas! 😋 ¡El corte perfecto está en La Churrasca! Ven y disfruta de la mejor selección de carnes, servidas con todo el sabor y corazón. ¡Te esperamos! Pequeños, tiernos y llenos de energía, estos amiguitos son perfectos para que los más pequeños se diviertan. ¡La experiencia más divertida en Atlixco te espera en La Churrasca! □□□□□□□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□ □□ □□□□□□ □□□□ □□□□□ □□□ □□□□□ □□ □□□□□□.□□ ❤ Un San Valentín con mucho sabor Este 14 de febrero celebra con espadas, cócteles y rodeados de naturaleza. □ ¡Nos vemos en el punto exacto ¡Te esperamos para disfrutar del mejor sabor! Hora de comer nuestros deliciosos camarones a las brasas. ¡Te esperamos! La Churrasca Atlixco - ¡Chin, chin! Por los buenos amigos y los mejores momentos. □□ ¡Ven a La Churrasca! □ □Dorada - ¡Pan con ajo! Delicioso para tu antojo e ideal para acompañar con tus espadas favoritas. - - Los mejores días para nuestros Churrasquitos, se viven en La Churrasca. ¡Ven y disfruta de nuestra área infantil! La Churrasca Atlixco - Las mejores espadas son de La Churrasca. □ □ ¡Haz tu reservación! □ □La Churrasca Atlixco □La Churrasca Dorada - La Churrasca, lleno de sabor y buenos momentos. ¡Haz tu reservación! - En La Churrasca todo sabe mejor cuando se comparte.□□ ¿Qué bebida escogerías para disfrutar tus espadas favoritas? □□ - Una barra de entradas y ensalada donde opciones no faltan! ¡Reserva tu mesa para esta semana! - Nuestra Picanha parmesano está perfectamente cocida y cubierta con una capa crujiente de queso parmesano, que le da un sabor único. ¡Ven y disfrútala en La Churrasca! La Churrasca Atlixco La Churrasca Dorada Very bad experience. We went to celebrate two birthdays as a family and arrived early (1:30 pm) on Sunday. Even though we had the indicators to pass the cuts of meat, they began to pass them late and count drops. On previous occasions I had gone, beef cuts passed, and this time wings, garlic bread, gizzards, chicken hearts, etc. abounded. Hardly any quality cuts and those who passed by abounded the hides. They had breaks of almost half an hour to continue serving even though there was a sort of captain of waiters and like 6 waiters around us.... We practically had to demand that they pass cuts and yet they took a long time to pass them. The table where we were plagued by flies. Of course, to collect were punctual, I wish they had taken care to bring the food. Personally I will not go again, because the price-food ratio is not worth it. A pity that a place that is supposed to be quality does not take care of its customers.This review is the subjective opinion of a Tripadvisor member and not of Tripadvisor LLC. Tripadvisor performs checks on reviews as part of our industry-leading trust & safety standards. Read our transparency report to learn more.Great place with an outstanding set up and food quality, all you can eat premium brazilian meats also octopus and some other out of the standard choices, there is buffet full of salads, and vegetables with a great quality. The place is pretty much a lovely big garden with a luxury set up and plenty off room for the kids to play the whole afternoon away from the adults but in safe at all times. I did enjoy a great meal with my family under a beautifull tree on the great Atlixco's weather 15 minutes from pueblas city down town. Totally recommended This review is the subjective opinion of a Tripadvisor member and not of Tripadvisor LLC. Tripadvisor performs checks on reviews as part of our industry-leading trust & safety standards. Read our transparency report to learn more. Trip Last update on 28/11/2023 Google Last update on 12/02/2020 Foursquare Last update on 12/02/2020 Facebook Last update on 12/02/2020 Recientemente, tuve la oportunidad de visitar La Churrasca Atlixco, un restaurante brasileño que se ha vuelto bastante popular en la región. Ubicado en la Carretera Puebla-Matamoros NO. 1504, este lugar promete una experiencia culinaria única y, debo decir, no me decepcionó. ▸ Dirección de La Churrasca Atlixco La Churrasca Atlixco Dirección: Carretera, Puebla-Matamoros NO. 1504, 74294 Atlixco, Pue. Código Postal: 74294 Valoración: 4.3 De 5 (2302 votos) Mas información: Restaurante brasileño ▸ Consultar Mapa ▸ Consultar horario disponible Lunes: 1–9 pm martes: 1–9 pm Miércoles: 1–9 pm Jueves: 1–9 pm Viernes: 12–10 pm Sábado: 12–10 pm Domingo: 12–9 pm ▸ Datos de contacto Desde el momento en que llegamos, el ambiente nos envolvió. La decoración tiene un toque acogedor y auténtico, con detalles que reflejan la cultura brasileña. La música de fondo, suave y melódica, crea una atmósfera relajante que invita a disfrutar de cada platillo. La atención del personal fue excepcional; todos fueron muy amables y estaban dispuestos a responder nuestras preguntas sobre el menú. El Menú: Una Fiesta de Sabores La Churrasca es conocida por su famosa barbacoa brasileña, y no defrauda. Aquí hay algunos de los platillos que probamos y que realmente destacaron: Rodizio de Carnes: Esta es la experiencia estrella del lugar. Varias opciones de carne asada son traídas a la mesa en brochetas, y ¡vaya que son generosos con las porciones! La carne estaba perfectamente sazonada y cocida al punto, jugosa y llena de sabor. Picanha: Uno de mis cortes favoritos. La calidad de la carne es impresionante y el sabor es simplemente divino. ¡No puedo dejar de recomendarlo! Acompañamientos: Además de las carnes, ofrecen una variedad de guarniciones. El arroz con frijoles y la ensalada de col son perfectos para equilibrar la experiencia. ¡No olvides probar el pan de queso! Postres: Aunque llegamos bastante llenos, no pudimos resistirnos a los postres. El pudín de leche y la tarta de maracuyá fueron el cierre perfecto para nuestra comida. Dulces, pero no empalagosos, simplemente deliciosos. ¿Por Qué Elegir La Churrasca? Calidad de los Alimentos: La frescura y calidad de los ingredientes son evidentes en cada bocado. Se nota que cuidan cada detalle. Ambiente Acogedor: Ideal para una cena romántica o una reunión familiar. La atmósfera es cálida y agradable. Excelente Servicio: El personal es atento y siempre está dispuesto a ayudar, lo que hace que la experiencia sea aún más placentera. Precios Razonables: Considerando la calidad de la comida y la experiencia, los precios son bastante competitivos. Definitivamente, obtienes más de lo que pagas. Si estás en la zona de Atlixco y buscas una experiencia gastronómica única, La Churrasca Atlixco es una opción que no puedes dejar pasar. Con una calificación de 4.3 y más de 2300 reseñas, es evidente que muchos comparten mi opinión. Sin duda, regresaré para seguir disfrutando de su deliciosa comida y el cálido ambiente que ofrecen. Horarios de apertura: Jueves a Lunes: 1–9 p.m. Viernes y Sábado: 12–10 p.m. Domingo: 12–9 p.m. Así que, si te encuentras cerca, ¡no dudes en hacer una parada! Puedes seguirlos también en su página de Facebook para estar al tanto de sus novedades y promociones. ¡Buen provecho! Realizamos verificaciones de las opiniones.El enfoque de Tripadvisor respecto a las opinionesAntes de publicarse, todas las opiniones de Tripadvisor pasan por un sistema automático de seguimiento, el cual recopila información que responde a las siguientes cuestiones: cómo, qué, dónde y cuándo. Si el sistema detecta que algo no cumple nuestras directrices de la comunidad, la opinión no se publicará. Cuando el sistema detecta un problema en una opinión, esta podrá rechazarse automáticamente, enviarse a la persona que la escribió para que la valide o pasar un proceso de revisión por parte de nuestro equipo de expertos en contenido, que trabaja ininterrumpidamente para mantener la calidad de las opiniones de nuestro sitio web. Nuestro equipo comprueba todas las opiniones denunciadas por no cumplir nuestras directrices de la comunidad que se hayan publicado en nuestro sitio web. Obtén más información sobre el proceso de moderación de nuestras opiniones. El churrasco es muy típico de la cocina argentina y se suele comer a la parrilla, a la plancha o asado. Se llama así a la carne de vaca con un grosor de 3 a 4 centímetros, que se encuentra normalmente en la parte de la paleta o cuadril del animal, con un sabor muy exquisito y tierno. Es una apuesta segura para los que les gusta la carne y tiene la ventaja de ser una receta muy sencilla de preparar, a la vez de ser un plato con mucho sabor y de gran calidad si se utiliza la carne adecuada. Ingredientes: Si lo desea, puede acompañar la carne con una salsa chimichurri para darle un toque especial. Ingredientes para la salsa chimichurri: 1 dientes de ajo ¼ de cebolla Perejil y orégano 1 botella de salsa chimichurri Achiote Limón Pimienta Comino 1 puñado de sal Tiempo de preparación: 1hora y 45 minutos Dificultad media Cómo preparar el Churrasco de Ternera paso a paso Empezamos elaborando la salsa chimichurri. Mezclamos todos los ingredientes para la salsa en un bol hasta que quede bien unificado y dejamos reposar una hora aproximadamente. Cogemos el churrasco (debe estar a temperatura ambiente) y lo aderezamos con un poco de sal gruesa por los dos lados, ya que posteriormente le añadiremos más en el momento de llevarlo a la parrilla. Con un pincel especial, extendemos la salsa chimichurri elaborada por todas las partes del mismo. Comenzamos a preparar la parrilla. Primero, ponemos las brasas necesarias para que llegue a una temperatura elevada (sobre unos 500 grados) y la untamos con un poco de aceite para que no se pegue. Una vez que se haya formado una brasa uniforme junto con los carbones, colocamos la carne transversalmente sobre la parrilla y dejamos que se cocine unos dos minutos, según la temperatura a la que esté, hasta que se haya dorado. Aprovechamos en este momento y añadimos un poco más de sal y pimienta. Pasado ese tiempo, lo damos la vuelta, y volvemos a poner sal y pimienta. Posteriormente, pasados otro par de minutos, giramos la carne 45 grados para que quede bien cocinado por todos los lados. Cuando notes que la carne está dorada por ambos lados, sácala y ponla en un plato. Puedes acompañarlo para lograr un plato más completo con unas verduras y patatas fritas cocinadas también a la brasa para no perder ese toque tan especial. Los mejores restaurantes con precios razonablesVer másLa Esencia Del MediterraneoLo mejor en los alrededores Clasificamos estos hoteles, restaurantes y atracciones cotejando las opiniones de nuestros miembros con su cercanía a esta ubicación. Our systems have detected unusual traffic from your computer network. Our systems have detected unusual traffic from your computer network. Our systems have detected unusual traffic from your computer network. Los mejores restaurantes con precios razonablesVer másLa Esencia Del MediterraneoLo mejor en los alrededores Clasificamos estos hoteles, restaurantes y atracciones cotejando las opiniones de nuestros miembros con su cercanía a esta ubicación.

- vineyone
- xoca
- bolo de cenoura e laranja com cobertura de chocolate bimby
- polihumu
- garoto de programa lages