



EDICIÓN INTERNACIONAL

2026



SÁBADO
19 DE SEPTIEMBRE



DESDE LAS
11:30 AM



LA GRILERIA
PACHACAMAC

UN EVENTO ORGANIZADO POR

Mr.Grill
EL MAESTRO DE LAS BRASAS

SOBRE EL EVENTO



Mr. Grill Fest nació como la celebración del aniversario de Mr. Grill Perú, un encuentro creado para agradecer a nuestra comunidad y compartir la pasión por la parrilla.

Con el tiempo, evolucionó hasta convertirse en un festival gastronómico que reúne a chefs, parrilleros, marcas especializadas y aficionados en torno al fuego. Cada edición presenta una temática inspirada en diferentes tradiciones parrilleras del mundo, con demostraciones en vivo, degustaciones, concursos, música y actividades para toda la familia, creando una experiencia donde la gastronomía, el aprendizaje y el entretenimiento se unen.





NUESTRAS EDICIONES

 2022

ARGENTINA



Asado tradicional Argentino, cortes clásicos y cocina a fuego abierto.

 2023

ESTADOS UNIDOS



BBQ estilo texano, brisket, pulled pork y técnicas de ahumado lento.

 2024

BRASIL



Espadas brasileñas, churrascos y auténtico rodizio.

 2025

JAPÓN



Reunimos todas las experiencias anteriores y sumamos el estilo japonés.

NUEVA
EDICIÓN

2026

INTERNACIONAL



Por primera vez, elige cómo vivir el festival:

ZONA GENERAL

ZONA V.I.P



**VIVE LA EVOLUCIÓN DEL ASADO
EN EL FESTIVAL MÁS ESPERADO DEL AÑO**

Cada año transformamos el festival con una nueva temática internacional, realizada íntegramente en Perú con equipos y técnicas icónicas de cada cultura parrillera.

¡COMPRAS TUS ENTRADAS!

**Y SÉ PARTE DE LA GRAN FIESTA DEL
ASADO EN PERÚ**



LO QUE TE ESPERA



SHOW DE BRASAS EN VIVO

Vive impresionantes exhibiciones de fuego y parrilla junto a los mejores parrilleros del Perú e invitados internacionales.



CAPACITACIONES Y DEMOSTRACIONES

Aprende nuevas técnicas de parrilla, ahumado y cocina con clases prácticas dirigidas por expertos.



DEGUSTACIONES DE LOS MEJORES CORTES

Disfruta cortes premium y preparaciones exclusivas inspiradas en diferentes estilos de asado.



CONCURSOS Y SORTEOS

Participa en divertidos desafíos y gana parrillas, accesorios y muchos premios.



MÚSICA EN VIVO Y ENTRETENIMIENTO

Disfruta de bandas, DJ y un ambiente ideal para compartir con familia y amigos.



VISITA EL MERCADITO PARRILLERO



STANDS DE LAS MEJORES MARCAS CON
OFERTAS Y CONCURSOS





ZONA V.I.P

UNA EXPERIENCIA ÚNICA



PRODUCTOS PREMIUM



COCCIÓN PERFECTA



EXPERIENCIA INOLVIDABLE

MENÚ EXCLUSIVO V.I.P



ENTRADAS

1



BITES DE CHORIPAN 100 g

Choripan Gaucho con queso y criolla argentina.

2



MATAMBRITO AL LIMÓN 100 g

Con miel de maracuya.

3



MINI BRISKET SANDWICH 100 g

Pan brioche, brisket y coleslaw.

4



MINI PULLEDPORK SANDWICH 100 g

Pan brioche, pulledpork, coleslaw y salsa BBQ.



FONDOS

5



COLITA DE CUADRIL 150 g

Acompañado de ensalada fresca y papas nativas.

6



BIFE ANGOSTO 150 g

Acompañado de ensalada fresca y papas nativas.

7



VACIO A LA ESTACA 150 g

Acompañado de ensalada fresca y papas nativas.

8



CHANCHITO A LA ESTACA 150 g

Acompañado de puré de camote.

9



BONDIOLA RELLENA 150 g

Rellena de verduras acompañado con puré de camote.



POSTRES

10



PIÑA GRILLADA

Con helado de vainilla y pecanas glaseadas.

11



TIRAMISÚ

De frutos del bosque.

ELIGE TU EXPERIENCIA:

EXPERIENCIA DE

6
TIEMPOS

INCLUYE LOS PLATOS:

3 | 4 | 6 | 8 | 10 | 11

EXPERIENCIA DE

11
TIEMPOS

INCLUYE LOS PLATOS:

DEL 1 AL 11

UN MENÚ CREADO POR VERDADEROS **MAESTROS DE LAS BRASAS**

ELLOS PREPARARÁN PARA TI EL MEJOR ASADO EN LA ZONA **V.I.P**



CARLOS ZAMBRANO

Chef de La Grilería Ecorestaurante



NILS WETZELL

Fundador de Cabreira Brásas en Casa



TOTY CÁRDENAS

Fundador de Parrillas a Domicilio

CONOCE A LOS MAESTROS PARRILLEROS DE CADA ESTACIÓN



ESTACIÓN
NIKKEI 炭火焼

ESTACIÓN
FUEGOS ABIERTOS

ESTACIÓN
AHUMADOS



IVÁN GONZALES | ROGER ARAKAKI | CELSO MAURICIO

ALEJANDRO GUERRA | SEBASTIÁN OLIVERA | NICOLÁS MOUJAN

LEO ESTRADA | JULIO GARAZATUA

INVITADOS ESPECIALES



ESTACIÓN
PARRILLERA
V.I.P

ESTACIÓN
NIKKEI 炭火焼

ESTACIÓN
FUEGOS
ABIERTOS

ESTACIÓN
AHUMADOS



JAIME POMAR | ANDRÉS MESONES

GONZALO ARBULÚ | KUMAR PAREDES

MAXIMILIANO CABALLERO | GIANCARLO VALDERRAMA | MARTIN URBINA

JULIO CORREA | IVÁN ALVARADO

Grandes maestros parrilleros se suman a cada estación para compartir, interactuar y aportar su experiencia y conocimientos.

TALLER DE CHARCUTERÍA



Aprende a elaborar chorizos artesanales desde cero, descubriendo técnicas, secretos y combinaciones de sabor para crear chorizos únicos.





COMPRA TUS ENTRADAS

Y SE PARTE DE LA GRAN FIESTA DEL ASADO EN PERÚ

ENTRADA

GENERAL

Disfruta un día lleno de gastronomía, shows y experiencias para toda la familia.

Antes:
~~S/30~~

S/20

ENTRADA V.I.P

6 TIEMPOS

Vive una experiencia gastronómica con un exclusivo menú de 6 tiempos.

Antes:
~~S/200~~

S/150

ENTRADA V.I.P

11 TIEMPOS

La experiencia más completa, con un exclusivo menú de 11 tiempos.

Antes:
~~S/350~~

S/240



CUPOS
LIMITADOS



SÁBADO
19 DE SEPTIEMBRE



DESDE LAS
11:30 AM



LA GRILERIA
PACHACAMAC



METODOS DE PAGO



987 814 299



193-2001652-0-06
CCI: 002-193-00200165200-6-14

MISTER GRILL PERU S.A.C | RUC: 20549241604

¿TIENES CONSULTAS?  +51 998 347 396