The Café By FOX Hadirkan Pengalaman BBQ Sunda yang Autentik dengan Sentuhan Smokehouse

BANDUNG, Prolite – Penggemar kuliner kini dapat menikmati pengalaman baru yang menggugah selera di The Café By FOX, sebuah Sundanese Smokehouse pertama di Majalaya yang menggabungkan teknik slow-smoked BBQ khas Amerika dengan kekayaan bumbu dan rempah khas Sunda.

Mengusung konsep “Tradisi Sunda dalam Asap”, The Café By FOX menghadirkan menu spesial seperti Nasi bakar oncom daun jeruk , ikan bakar daun pisang , sate maranggi. Semua daging dimasak dengan metode low and slow smoking menggunakan kayu alami untuk menciptakan rasa smoky yang khas, berpadu sempurna dengan rempah-rempah tradisional Sunda.

“Kami ingin menghadirkan sesuatu yang berbeda perpaduan antara teknik BBQ modern dengan cita rasa otentik Nusantara. Dengan proses pemanggangan lambat, bumbu meresap sempurna, menciptakan tekstur daging yang lembut dan juicy,” ujar Chef Dadan.

Baca Juga:HOTEL LUMENSA HADIR DI BANDUNG, MENAWARKAN PENGALAMAN MENGINAP BARU DI KAWASAN CIHAMPELAS WALK



Baca Selanjutnya
Bandung Tetap Tertib Saat Liburan Idulfitri, Farhan: Terima Kasih untuk Semua

The Café By FOX Hadirkan Pengalaman BBQ Sunda yang Autentik dengan Sentuhan Smokehouse

Pihak