



Siaran Berita
UNTUK DITERBITKAN SEGERA

**Chupacabras Hadirkan Semangat dan Bara Amerika Selatan
ke Kancah Kuliner Ubud**

Steakhouse berkelas dengan panggangan kayu ini memadukan cita rasa khas Amerika Selatan yang bold, pilihan daging premium, serta pengalaman bersantap dengan latar matahari terbenam di jantung Bali.



Foto-foto tersedia [di sini](#).

Ubud, Bali — Tersembunyi di kawasan hijau Kedewatan, **Chupacabras** hadir sebagai steakhouse berkelas dengan inspirasi Amerika Selatan pertama di Ubud. Menggabungkan tradisi panggangan khas Amerika Selatan dengan sentuhan hangat Bali, restoran ini menawarkan pengalaman bersantap yang berfokus pada api, rasa, dan suasana.

Menjadi pusat perhatian, panggangan kayu khas Argentina sepanjang dua meter ini menghadirkan pertunjukan api yang menyala hingga larut malam. Di sinilah potongan daging premium diolah menjadi hidangan dengan cita rasa kaya, berlapis aroma asap,



CHUPACABRAS
SOUTH AMERICAN | PRIME MEATS

serta karakter panggangan yang khas. Dikelilingi panorama hutan tropis yang luas dan cahaya keemasan matahari terbenam Ubud, Chupacabras memadukan tradisi memasak Amerika Selatan dengan sentuhan elegan masa kini, menciptakan pengalaman bersantap yang terasa menyeluruh sekaligus berkelas.

Lebih dari sekadar steakhouse, Chupacabras menghadirkan esensi budaya kuliner Amerika Selatan melalui cita rasa yang berani, teknik memasak dengan api terbuka, racikan koktail yang dikurasi dengan cermat, serta pelayanan yang hangat dan autentik. Dalam waktu singkat, restoran ini menjadi salah satu destinasi bersantap yang menonjol di Bali, menarik perhatian wisatawan, pecinta kuliner, hingga masyarakat lokal yang mencari pengalaman panggangan yang berbeda.

Dapur Chupacabras dipimpin oleh **Mauro Santarelli**, chef asal Argentina dengan pengalaman kuliner lintas Amerika Selatan, Eropa, hingga Asia. Dikenal dengan filosofi dari bahan ke bara api, Chef Mauro menghadirkan pendekatan memasak yang personal, dengan fokus pada kualitas bahan, teknik yang presisi, dan eksplorasi rasa yang mendalam.

Menu yang dihadirkan merayakan kekayaan dan keberagaman kuliner Amerika Selatan, sekaligus menghadirkan sentuhan modern yang relevan dengan selera masa kini. Setiap hidangan dirancang dengan cermat untuk menghadirkan keseimbangan, karakter yang kuat, serta kedalaman rasa.

Salah satu menu unggulan yang patut dicoba adalah **Rib Eye**, potongan daging premium dengan marbling yang indah, dikenal akan kelembutan serta rasa gurih yang kaya. Dipanggang di atas api kayu khas Argentina, daging menghasilkan lapisan luar beraroma asap yang khas, sementara bagian dalamnya tetap lembut dan penuh cita rasa.

Perjalanan kuliner diawali dengan hidangan pembuka seperti **Humita & Huancaína**, perpaduan manisnya humita khas Argentina dengan saus huancaína khas Peru yang lembut dan sedikit pedas, menciptakan rasa yang nyaman sekaligus hidup. Pilihan lainnya adalah **Camarones con Cupuaçu**, hidangan udang panggang yang dipadukan dengan saus leche de tigre berbasis buah cupuaçu dari Brasil—yang kerap disebut sebagai “buah para dewa”—menghasilkan rasa yang segar, tropis, dan cukup kompleks.

Untuk pengalaman yang lebih kaya, **Arroz Peruano con Wagyu** menghadirkan perpaduan tekstur dan rasa yang menggugah selera. Lemak wagyu, potongan wagyu



renyah, sayuran, dan cabai kuning khas Peru berpadu dalam hidangan nasi gurih dengan keseimbangan rasa manis, pedas, segar, dan renyah di setiap suapan.

Melengkapi pengalaman bersantap, Chupacabras juga menghadirkan program koktail yang dikurasi secara khusus, terinspirasi dari budaya minum Amerika Selatan yang dinamis. Mulai dari sajian tropis yang menyegarkan hingga racikan klasik dengan karakter yang lebih kuat, setiap koktail dirancang untuk menyempurnakan pengalaman bersantap sekaligus menghadirkan energi dan kehangatan khas Chupacabras.

“Masakan Amerika Selatan adalah tentang emosi—tentang api, kebersamaan, kemurahan hati, dan menghargai bahan,” ujar **Mauro Santarelli**. “Di Chupacabras, kami ingin para tamu merasakan hal tersebut, bukan hanya melalui makanan, tetapi juga dari suasana, pelayanan, dan momen berbagi di meja makan.”

Seiring Ubud terus berkembang sebagai salah satu destinasi kuliner paling dinamis di Asia Tenggara, Chupacabras hadir dengan karakter yang kuat melalui keaslian, suasana, dan keahlian. Restoran ini menawarkan pengalaman yang jarang ditemui, di mana tamu dapat menikmati steakhouse premium dengan sentuhan Amerika Selatan, berlatar keindahan lanskap hutan Bali yang tak lekang oleh waktu.

Dengan panggangan kayu yang atraktif, menu yang berkelas namun penuh karakter, serta suasana yang terasa menyeluruh, Chupacabras bukan sekadar restoran, melainkan sebuah perayaan akan api, rasa, dan kebersamaan.

—SELESAI—

Tentang Chupacabras

Chupacabras adalah steakhouse berkelas dengan inspirasi Amerika Selatan yang berlokasi di Kedewatan, Ubud, Bali. Mengusung pengalaman memasak dengan panggangan kayu sebagai pusatnya, restoran ini menghadirkan pilihan daging premium, cita rasa khas Amerika Selatan yang berani, racikan koktail buatan tangan, serta pelayanan yang hangat dan berkelas, dengan latar pemandangan hutan tropis Ubud yang asri.



Dipimpin oleh chef asal Argentina, Mauro Santarelli, Chupacabras memadukan teknik memasak tradisional dengan api terbuka dan pendekatan kuliner modern, menciptakan pengalaman bersantap yang lebih dari sekadar menikmati hidangan. Di sini, api, rasa, dan kebersamaan menjadi inti dari setiap momen.

Dalam waktu singkat, Chupacabras telah menjadi salah satu destinasi kuliner yang wajib dikunjungi di Ubud, baik bagi pecinta steak maupun wisatawan modern yang mencari pengalaman bersantap yang berbeda.

Untuk informasi lebih lanjut tentang Chupacabras, pemesanan, dan acara mendatang, kunjungi www.chupacabrasbali.com. Anda juga dapat menghubungi kami di (+62) 822 6656 085. Bagikan momen Anda di Chupacabras dan ikuti kami di Instagram: [@chupacabrasbali](https://www.instagram.com/chupacabrasbali)

Untuk informasi lebih lanjut dan hubungan media, silakan hubungi:

Evita Nabilla

Associate Account Manager, Bali



P R E F I N I T E
COMMUNICATIONS

E-mail: evita@prefinite.id

Mobile: (+62) 813 8518 5875