



ENTRADAS

INDIVIDUAIS OU PARA COMPARTILHAR

Crudo de angus • R\$ 72

Filé mignon cru cortado na ponta da faca, temperada e servida com especiaria. Acompanha focaccia da casa finalizado com flor de sal

Burrata na josper • R\$ 66

Queijo burrata, chutney de tomates e pimentão, parmesão e alho confit. Acompanha focaccia da casa

Rosbife rústico • R\$ 68

Carne angus fatiada e levemente grelhada na parrilla, alcáparras, alcachofras, flor de sal, dijonese e muito azeite

Empanado de Mignon • R\$ 62

Filé mignon de angus batido e recheado de queijo e especiarias, acompanha fonduta de grana padano

Mix de linguíças • R\$ 68

Linguíças artesanais recheadas, nosso chimichurri e redução de jabuticaba. Acompanha focaccia da casa

Hamburguer de costela • R\$ 59

180g de filé de costela grelhada na josper, pão brioche, queijo gruyère, pickles de pepino, e alface frisée. Acompanha fritas da casa e molho especial Braza

Provoleta tropicália • R\$ 58

Queijo provolone, abacaxi grelhado, caramelo de cebola e tomatinho. Acompanha focaccia da casa

Fritas da canastra • R\$ 39

Fritas fininhas com deliciosa fonduta de queijo canastra e crispy de bacon

Robata de moela • R\$ 36

Moelas lentamente cozidas e temperadas com especiarias e finalizadas no brazeiro. Acompanha focaccia e molho roti

Robata de fraldinha • R\$ 42

Fraldinha angus no espeto, clássico chimichurri e maionese defumada

FOLHAS

Romanesca • R\$ 69

Mini romana, presunto cru, tomate italiano assado com anchovas, amêndoas assadas e laminadas, ervas da casa e dijonese

Salada de quinoa • R\$ 56

Mix de folhas, quinoa defumada, tomatinho assado com ricota fresca, salsa verde e molho de tamarindo

Salada do Chef • R\$ 51

Mix de folhas, tomate chocolate, tomate tigre, redução de aceto e mel finalizado com xêrem de pistache

FERRO E FOGO

PRATOS PRINCIPAIS

Camarão tigre • R\$ 169

Camarão tigre ao themidor no braseiro. Acompanha linguini ao limão

Arroz do mar • R\$ 130

Camarão, polvo e lulas ao molho pomodoro com mini arroz, tomatinhos e pickles de cebola roxa. Finalizado com espuma de queijo e cebolinha do chef

Polvo glaceado • R\$ 120

Acompanha mousseline de batata e caramelizado no braseiro, tomate chocolate assado e alho confit

Mignon do Cerrado • R\$ 108

Medalhão de filet mignon assado no braseiro ao molho roti. Acompanha ravioli de espinafre e damasco

Pato no braseiro • R\$ 98

Peito de pato na josper com especiaria. Acompanha rigatoni na manteiga e figos assados

Stinco de vitelo • R\$ 98

Stinco de vitelo assado por 7 horas no braseiro. Acompanha redução do próprio cozimento e risoto carnaroli. Finalizado com mini agrião

Filé de peixe na josper • R\$ 88

Filé de peixe do dia com purê de banana da terra, farofa Braza, vinagrete de tomates e azeite de coentro

Cupim e canjica • R\$ 79

Cupim cozido lentamente e fatiado na manteiga de alho com risoto de canjiquinha e redução do próprio cozimento

Galeto trufado • R\$ 68

Meio galeto marinado e tostado no braseiro, salsa trufada acompanha batata bolinha, cebola assada e farofa braza e salsa verde

Boi atolado • R\$ 75

Costela de angus 4 ossos assada lentamente com purê de aipim. Acompanha crocante de aipim e redução do próprio cozimento

Costela porco • R\$ 72

Costela de porco marinada e assada lentamente, purê de mandioquinha, couve refogada e alho confitado

Caldoso de cordeiro • R\$ 68

Nosso clássico caldoso com cordeiro assado e desfiado, linguiça portuguesa. Finalizado com molho roti, rúcula selvagem e ovo orgânico perfeito

CORTES BRAZA

ESPECIALIDADE DA CASA

GRELHADOS	
INDIVIDUAIS	
Fraldinha 300gr	• R\$ 115
Picanha 300gr	• R\$ 132
Bife ancho 300gr	• R\$ 109
PARA COMPARTILHAR	
Tomahawk 1,1kg	• R\$ 348
Carré de cordeiro 575gr	• R\$ 280
Picanha 500gr	• R\$ 242
Tira de chorizo 720gr	• R\$ 239
T-bone 800gr	• R\$ 255
Fraldinha 600gr	• R\$ 220
Costela angus 900gr	• R\$ 190
Cupim Braza 1kg	• R\$ 169
Peixe fresco do dia 500gr	• R\$ 130

PARA ACOMPANHAR

Aligot • R\$ 42

Mousseline batata e mix de queijos

Gnocchi raiz • R\$ 37

Nhoque de batata salteado com cogumelos na manteiga de garrafa, pimenta calabresa e zestes de limão

Arroz Braza • R\$ 39

Arroz, bacon, cebolinha, ovos caipiras e roti. Finalizado com crispy de bacon e cebolinha do chef

Purê de batata roxa com hortelã • R\$ 32

Finalizado com toque de hortelã fresca

Tropeiro de milho • R\$ 32

Feijão fradinho, bacon em fatias, ovos caipiras, farinha de milho e couve manteiga

Mil folhas de batata • R\$ 32

Batata laminada com bechamel e queijo mussarela

Feijão gordo • R\$ 26

Feijão branco, linguiça portuguesa e lombo suíno defumado

Fulô de mandacaru gratinado • R\$ 32

Milho debulhado com especiarias e gratinado com queijos ao molho branco

Legumes braseados • R\$ 32

Palmito de pupunha, endívias, tomate selvagem, batata doce e abóbora cabotiã na josper. Finalizado ao chimichurri da casa

Fritas • R\$ 29

Douradas, crocantes por fora e macias por dentro

SOBREMESAS

Tartelet invertida • R\$ 38

Chocolate, creme branco e gelatina de frutas vermelhas

Braza doce • R\$ 34

Sablée, mousse de pistache, frutas amarelas e sorvete de fava baunilha madagascar

Chocolate e cenoura • R\$ 26

Torta de chocolate meio amargo e sorbet de cenoura

Mil folhas de cumaru • R\$ 28

Massa folhada, creme de cumaru e sorvete de castanha de caju

Quindim • R\$ 26

Quindim assado com sorbet de abacaxi

