

BRASARO

O Brasaro é muito mais do que um restaurante de parrilla. É um elo entre a terra e o fogo, um espaço onde cada ingrediente carrega a autenticidade de sua origem e onde o calor da grelha transforma tradição em experiência. Aqui, a comida não é apenas servida – é vivida.

Nossa história começou com a brasa acesa, com cortes nobres sobre o fogo e brindes que celebravam a boa mesa. Mas, no meio da jornada, sentimos falta de algo: a história por trás do que servimos. Descobrimos que não basta apenas assar cortes perfeitos, queríamos saber de onde eles vinham. Cada ingrediente tem um começo que merece ser respeitado.

Foi assim que reencontramos nosso caminho. Abraçamos a essência da terra, porque acreditamos que sabor de verdade começa na origem. Nossa brasa continua ardendo, mas agora ela carrega um propósito maior: conectar você ao sabor real, puro e consciente.

Brasaro - Da Fazenda ao Prato.

Couvert		R\$ 29,90	
Batata Frita Crocantes por fora e macias por dentro, servidas com maionese de alho.	R\$ 36,90	Iscas de Frango Tirinhas de frango empanadas na panko, servidas com maionese de ervas.	R\$ 44,90
Bolinho de Pulled Pork Bolinho cremoso de pulled pork feito na casa. Acompanha molho barbecue com goiabada.	R\$ 49,90	Iscas de Filet Mignon ao Molho de Gorgonzola Filet mignon de Angus cortado em cubos ao molho de gorgonzola. Acompanha pão de fermentação natural.	R\$ 99,90
Brie com Uvas Verdes Queijo brie assado com uvas verdes e rúcula. Acompanha crostinis.	R\$ 59,90	Pastéis de Brisket Black Angus Pasteizinhos crocantes recheados com ragu de brisket de Black Angus. Acompanha vinagrete.	R\$ 44,90
Burrata Burrata de búfala, molho pesto, rúcula e tomate-cereja. Acompanha crostinis.	R\$ 79,90	Pastéis de queijo Pasteizinhos crocantes recheados com queijo. Acompanha vinagrete.	R\$ 44,90
Carpaccio Carpaccio de Angus com alcaparras, rúcula, lascas de parmesão e molho de mostarda. Acompanha crostinis.	R\$ 79,90	Porção de linguiça Linguiça feita na parrilla e servida fatiada com molho de iogurte e chimichurri da casa. Acompanha pão de fermentação natural.	R\$ 49,90
Duo Bruschetta Pão de fermentação natural com mussarela de búfala, tomate confit, manjericão e pesto.	R\$ 44,90		
Salada de Rúcula Folhas de rúcula, tomate-cereja, parmesão em lascas, azeite de ervas e pétalas de cebola assada.		R\$ 49,90	
Salada Verde Mix de folhas verdes, tomate e mussarela de búfala.		R\$ 39,90	
Caesar Mix de folhas verdes com molho de anchova, frango crocante, lascas de parmesão e croutons.		R\$ 59,90	
Brasaro Mix de folhas verdes, tomate-cereja, cenoura, palmito e molho de iogurte.		R\$ 49,90	

CORTES INDIVIDUAIS	300g da carne escolhida, servida com vinagrete e uma guarnição simples à sua escolha.		
Chorizo	R\$ 109,90	Picanha	R\$ 129,90
Ancho	R\$ 119,90	Short Rib de Duroc	R\$ 79,90
Fraldinha	R\$ 119,90	Vegetais na Brasa	R\$ 59,90
Flat Iron	R\$ 149,90	Sobrecoxa	R\$ 59,90
Assado de Tira	R\$ 149,90	Salmão	R\$ 119,90

GUARNIÇÕES

Salada	R\$ 12,90	Farofa de Ovos	R\$ 12,90
Arroz Branco	R\$ 12,90	Farofa de Banana	R\$ 12,90
Arroz Biro-Biro	R\$ 16,90	Batata Frita	R\$ 12,90
Feijão Carioca	R\$ 12,90	Mandioca	R\$ 12,90
Legumes	R\$ 12,90	Polenta	R\$ 12,90

GUARNIÇÕES ESPECIAIS

Risoto de Parmesão	R\$ 44,90
Risoto de Cabotiá com Gorgonzola	R\$ 69,90
Risoto de Funghi	R\$ 69,90
Mac and Cheese	R\$ 59,90
Nhoque ao molho branco com lâminas de amêndoas.	R\$ 69,90

Risoto de Camarão	R\$ 79,90
Arroz arbório com molho de tomate feito na casa, parmesão e camarões salteados. Finalizado com camarão pistola. Acompanha parmesão.	

Risoto de Limão Siciliano com Short Rib de Duroc	R\$ 99,90
Arroz arbório com parmesão, limão siciliano servido com short rib suíno Duroc.	

Pappardelle de Camarão ao Limone	R\$ 79,90
Massa artesanal ao molho de limão siciliano e creme de leite fresco, finalizada com camarões salteados na manteiga.	

Pappardelle Caprese	R\$ 69,90
Massa artesanal com molho de tomates feito na casa, mussarela de búfala e manjericão. Acompanha parmesão.	

Lasanha de Brisket	R\$ 79,90
Massa artesanal com camadas de molho bechamel, Brisket Black Angus desfiado e molho de tomate feito na casa. Finalizada com parmesão gratinado.	

Ravioli de Ricota ao Molho Branco	R\$ 79,90
Massa branca e verde fresca feita na casa, recheada com creme de ricota caseira, servida com molho branco.	

Medalhão de Mignon com Fettuccine

Filet mignon Black Angus servido no molho demi-glace, acompanhado de fettuccine artesanal ao molho branco.

R\$ 119,90

Medalhão de Mignon com Fritas

Filet mignon Black Angus servido no molho demi-glace com mostarda, acompanhado de fritas crocantes.

R\$ 109,90

Carré de Cordeiro com Batatas Rústicas

Carré de cordeiro Dorper feito na parrilla, servido com coalhada da casa e molho de hortelã. Acompanha batatas rústicas.

R\$ 229,90

Salmão com Arroz Negro

Salmão grelhado, servido sobre cama de arroz negro e finalizado com shimeji na manteiga.

R\$ 119,90

Bacalhau da Casa

Lombo de bacalhau grelhado, servido sobre rosti de batata com crosta de parmesão. Acompanha confit de cebola, azeitonas pretas e tomate-cereja.

R\$ 149,90

PARA COMPARTILHAR**Tábua mista para 3**

2 Cortes (Ancho, Chorizo ou Fraldinha), 3 gomos de linguiça. Acompanha arroz, fritas e vinagrete.

R\$ 299,90

Parmegiana para 2

Parmegiana de Filet Mignon de Angus. Acompanha arroz branco e fritas.

R\$ 199,90

Tábua de picanha para 3

2 steaks de Picanha e 3 gomos de linguiça. Acompanha arroz, fritas e vinagrete.

R\$ 329,90

Peixe Assado para 2

Pescada branca assada e finalizada na parrilla. Acompanha arroz branco e farofa de banana.

R\$ 199,90

Tábua de Picanha para 2

1 steak de Picanha e 3 gomos de linguiça. Acompanha arroz, fritas e vinagrete.

R\$ 199,90

Moqueca

Moqueca de camarão com molho de leite de coco, azeite dendê, pimentão amarelo e vermelho, tomate e cebola. Acompanha arroz branco, farofa de dendê e vinagrete.

R\$ 299,90

Short Rib para 2

1 steak de Prime Rib. Acompanha arroz, fritas, vinagrete e cebolete.

R\$ 219,90

PRIME RIB PARA 2

1 Steak de prime rib Acompanha arroz, fritas, vinagrete e cebolete.

R\$ 219,90

TODOS OS LANCHES ACOMPANHAM BATATA FRITA		150g	210g
Pão, carne e queijo	Hambúrguer Angus com queijo cheddar no pão brioche.	R\$ 39,90	R\$ 47,90
	Adicional Salada	R\$ 5,00	R\$ 5,00
	Adicional Bacon	R\$ 9,00	R\$ 9,00
Brasaro Burguer	Hambúrguer Angus com creme de cheddar, farofa de bacon crocante e cebola crispy no pão brioche.	R\$ 57,90	R\$ 67,90
Brie	Hambúrguer Angus, queijo brie e geleia de abacaxi com pimenta dedo-de-moça.	R\$ 59,90	R\$ 69,90
Especial	Hambúrguer Angus, queijo mussarela, tomate, alface e cebola roxa com molho secreto no pão com gergelim.	R\$ 49,90	R\$ 59,90
Frango	Frango crocante empanado na panko, queijo mussarela, alface e molho especial no pão com gergelim.	R\$ 41,90	
Pulled Pork	Pulled pork defumado na casa, com salada coleslaw no pão brioche.	R\$ 49,90	
Choripan	Linguiça, rúcula e queijo mussarela no pão de fermentação natural.	R\$ 49,90	

KIDS	TROQUE A BATATA POR FEIJÃO OU LEGUMES
Carninha	R\$ 34,90
Trio de mini hambúrgueres de picanha com arroz branco e batata frita.	
Franguinho	R\$ 29,90
Tiras de frango grelhado, acompanhadas de arroz branco e batata frita.	
Mini Penne	R\$ 29,90
Massa penne com molho de tomate feito na casa.	

Banoffee	R\$ 29,90	Pérola de Chocolate	R\$ 49,90
Doce de banana feito na casa, com farofa doce crocante, doce de leite e chantilly artesanal.		Casca de chocolate recheada com sorvete de flor de latte e finalizada com calda de frutas vermelhas.	
Mini Churros na Taça	R\$ 29,90	Mousse de Chocolate	R\$ 24,90
Porção de mini churros na taça com doce de leite.		Mousse de chocolate finalizado na taça com chocolate ralado.	
Petit Gateau	R\$ 39,90	Affogato	R\$ 24,90
Bolinho de chocolate meio amargo com sorvete de flor de latte, ganache de chocolate e farofa doce.		Sorvete de flor de latte servido com café Nespresso Ristretto.	
Abacaxi com Sorvete	R\$ 24,90	Taça de Sorvete	R\$ 24,90
Abacaxi com canela assado na parrilla, servido com sorvete de creme.		Sorvete de flor de latte com farofa doce e ganache de chocolate.	
Mil Folhas Brasaro	R\$ 49,90	Sorvete Delicari	R\$ 21,90
Massa folhada crocante recheada com creme de fava de baunilha e doce de leite.		Consulte sabores disponíveis.	
Pavlova	R\$ 59,90	Sorvetes Ice By Nice	
Merengue crocante por fora e macio por dentro, servido com chantilly e frutas vermelhas.		Consulte sabores disponíveis.	
		Sorvetes Panna	
		Consulte sabores disponíveis.	

Água	R\$ 7,90	Suco de Tomate	R\$ 18,90
Com ou sem Gás			
Água Tônica	R\$ 8,90	Limonada Suíça	R\$ 18,90
Normal ou Zero			
Água de Coco	R\$ 18,90	Refrigerante (lata)	R\$ 9,90
		Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero e Schweppes Citrus	
Café	R\$ 9,90		
Nespresso Ristretto ou descafeinado			
Adicional espuma de leite	R\$ 2,00	Soda Italiana	R\$ 14,90
		Maçã verde, cranberry, maracujá, amora e blueberry.	
Red Bull	R\$ 16,90		
Normal ou Zero			
Suco Natural	R\$ 12,90	Iced Tea	R\$ 12,90
Laranja, limão, abacaxi e melancia		Limão, pêssego, maracujá, cranberry e amora.	
Sucos Mistos	R\$ 16,90		
Morango e laranja, Laranja e abacaxi, Melancia e limão			

Chopp Pilsen Dama 350ml	R\$ 14,90	Chopp Heineken 350ml	R\$ 17,90
Heineken 600ml	R\$ 21,90	Stella Artois Long Neck	R\$ 13,90
Original 600ml	R\$ 19,90	Corona Long Neck	R\$ 13,90
Colorado Ribeirão Larger 600ml	R\$ 22,90	Heineken 0% Long Neck	R\$ 13,90
Heineken Long Neck	R\$ 13,90		

Mazzeo	R\$ 19,90
500ml - Street German Pilsener - 5,5% ABV - 20 IBU	
Ballon	R\$ 22,90
350ml - Witbier - 4,2% ABV - 18 IBU	
God Hop	R\$ 24,90
350ml - IPA - 6,5% ABV - 38 IBU	
Pedal	R\$ 24,90
350ml - Dunkel Weiss - 5,5% ABV - 18 IBU	
Vagão	R\$ 24,90
350ml - Stout - 5,9% ABV - 32 IBU	
Samba Jazz	R\$ 29,90
350ml - New England IPA - 7,0% ABV - 16 IBU	
Dama Stout	R\$ 15,90
350ml - Ale - 6,0% ABV - 45 IBU	
Dama IPA	R\$ 15,90
350ml - Ale - 6,5% ABV - 60 IBU	
Dama IPA	R\$ 15,90
350ml - Sem álcool	
Dama Sour	R\$ 15,90
350ml - Ale - 4,0% ABV - 8 IBU	
Dama Hop Lager	R\$ 15,90
350ml - Lager - 4,5% ABV - 30 IBU	
Dama Pilsen	R\$ 13,90
350ml - Lager - 4,8% ABV - 12 IBU	

Caipirinhas Limão, Abacaxi ou Morango.	R\$ 28,90	Caipiroskas Brasaro Manga com pimenta dedo-de-moça, Maracujá com manjericão, Uva verde com manjericão ou Limão siciliano com capim-santo.	R\$ 36,90
Caipirinhas Brasaro Manga com pimenta dedo-de-moça, Maracujá com manjericão, Uva verde com manjericão ou Limão siciliano com capim-santo.	R\$ 32,90	Sakerinhas Limão, Abacaxi ou Morango.	R\$ 28,90
Caipiroskas Limão, Abacaxi ou Morango.	R\$ 32,90	Sakerinhas Brasaro Manga com pimenta dedo-de-moça, Maracujá com manjericão, Uva verde com manjericão ou Limão siciliano com capim-santo.	R\$ 32,90

CLÁSSICOS

Gin Tônica Gin, tônica, limão siciliano e alecrim.	R\$ 32,90	Manhattan Whisky, vermute rosso e angostura.	R\$ 34,90
Fitzgerald Gin, limão siciliano e bitter.	R\$ 36,90	Dry Martini Vermute bianco, gin, vodka e azeitona sem caroço.	R\$ 29,90
Negroni Gin, Campari e vermute rosso.	R\$ 34,90	Mojito Rum, limão, hortelã, água com gás e xarope de açúcar.	R\$ 38,90
Bloody Mary Vodka, suco de tomate, molho inglês, limão-taiti, sal e pimenta-do-reino.	R\$ 34,90	Aperol Spritz Aperol, espumante, água com gás e rodelas de laranja.	R\$ 34,90
Cosmopolitan Vodka, Cointreau e suco de cranberry.	R\$ 32,90	Margarita Tequila, licor de laranja, limão-taiti, sal e pimenta da jamaica.	R\$ 34,90
Moscow Mule Vodka, limão siciliano, espuma de gengibre e hortelã fresca.	R\$ 34,90		

AUTORIAIS

Ipê Roxo (ABV: B) Gin infusionado com hibisco, xarope de amora, gengibre e água tônica.	R\$ 34,90	Tropicália (ABV: A) Tequila, manga, limão e licor de laranja.	R\$ 38,90
Lemon (ABV: B) Gin, tônica, mix de limões, xarope de açúcar e anis estrelado.	R\$ 34,90	Negroni Brasaro (ABV: A) Campari defumado com canela, vermute rosso, gin e laranja desidratada.	R\$ 38,90
My Red (ABV: B) Gin, tônica, purê de morango, xarope de açúcar e hortelã.	R\$ 34,90	Orange Blossoms (ABV: A) Aperol, rum infusionado com laranja e hortelã.	R\$ 32,90
La Belle de Jour (ABV: M) Gin, Martini Bianco, limão siciliano e xarope de especiarias.	R\$ 32,90	Passion Bourbon (ABV: M) Whisky bourbon, xarope de açúcar, maracujá e noz-moscada.	R\$ 32,90
Monjolinho (ABV: A) Whisky bourbon, abacaxi, suco de laranja e limão siciliano.	R\$ 38,90	Conde do Pinhal (ABV: M) Licor de café artesanal, whisky bourbon, suco de laranja e água tônica.	R\$ 38,90

ABV = Teor Alcoólico: (B) Baixo; (M) Médio; (A) Alto

EXECUTIVO

Todas as opções incluem 1 opção de entrada + 1 prato principal

Salada

Alface crespa, rúcula, tomate-cereja, cenoura, repolho verde e repolho roxo.

Carpaccio

Carpaccio de Angus com alcaparras, rúcula, lascas de parmesão e molho de mostarda. Acompanha crostinis.

Bolinho de pulled pork

Bolinho cremoso de pulled pork feito na casa. Acompanha molho barbecue com goiabada.

Ancho 200g proteína "in natura"	R\$ 79,90
Chorizo 200g proteína "in natura"	R\$ 74,90
Picanha 150g proteína "in natura"	R\$ 79,90
Tilápia 200g proteína "in natura"	R\$ 59,90
Filé de Frango 200g proteína "in natura"	R\$ 44,90

Arroz branco	Feijão
Arroz Biro-Biro	Pappardelle na manteiga
Batata frita	Farofa de ovos e bacon
Polenta frita	Farofa de banana-da-terra
Legumes na manteiga	Molho natural de tomate

Pudim de Leite Condensado	R\$ 19,90
Todos acompanham salada	
Filé de Tilápia à Meunière Tilápia grelhada com molho de alcaparras e champignon, acompanhada de arroz branco e batatas rústicas.	R\$ 69,90
Strogonoff de Carne Strogonoff de filet mignon Angus, servido com arroz branco e batata frita.	R\$ 69,90
Chorizo Black Angus Corte de 200g (in natura), acompanhado de risoto de parmesão.	R\$ 69,90
Parmegiana de Mignon de Angus Filet mignon à parmegiana, servido com arroz branco e batata frita.	R\$ 69,90
Fettuccine ao Funghi Massa artesanal com molho de creme com funghi secchi.	R\$ 59,90

Happy Hour

Quarta a Sábado, das 18h às 20h.
Aproveite valores especiais no chopp gelado, além de porções e espetinhos.

Horário de Funcionamento

Terça a Domingo, das 11h30 às 15h
Quarta a Sábado, das 18h às 22h30

Executivo

Terça a Sexta das 11h30 às 15h - Exceto feriados.