



**AH! A CIDADE MARAVILHOSA.
BERÇO DO SAMBA, DA BOSSA NOVA
E DO GINGADO QUE SÓ TEM NO RIO.
SEJA NO RITMO DA MÚSICA, NA
INSPIRAÇÃO PARA OS PRATOS OU
NOS DETALHES DA DECORAÇÃO,
O NOSSO BAR CHEGA PARA REFLETIR
TODA A ALMA CARIOCA.
DO HAPPY HOUR À SAIDEIRA,
DO PAPO INFORMAL AO SÁBADO
À NOITE, O PRINCIPAL AQUI É
RELAXAR, DESCONTRAIR E VIVER
TODA A MAGIA DO RIO DE JANEIRO.**



ele

RITUAL DO CHOPE CREMOSO

Para que você aprecie o chope do Seu Bragança e desfrute desse maravilhoso sabor, aprenda o ritual dos experts em tirar o melhor chope.

1.

A temperatura do chope ideal deve estar entre 0° e 3°.

2.

Repita comigo:
"Colarinho é creme,
não é espuma!"

Ele deve ser cremoso para: ↘

Reter o gás por mais tempo;

Conservar o aroma e o sabor do chope;

Manter o chope na temperatura ideal;

Não deixar você estufado.

3.

O colarinho deve ter 3 dedos de espessura.

4.

Na retirada do chope, cada torneira da chopeira tem uma função:

A primeira tira o líquido, que sai sem creme;

A segunda é responsável pelo aspecto cremoso.



03 DEDOS DE
COLARINHO

CHOPE MAIS
CREMOSO

MANTÉM A
TEMPERATURA
IDEAL

RETÉM O GÁS

CONSERVA
O SABOR

ESTUFA MENOS



Saúde!

Os garçons desta casa são orientados a servir o chope dentro do padrão de qualidade estabelecido pela Brahma.

CHOPE **14,90**
350ml

SE BEBER, NÃO DIRIJA. O ÁLCOOL CAUSA DEPENDÊNCIA E, EM EXCESSO, PROVOCA MALES À SAÚDE. PROIBIDA VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS.

NÃO SERVIMOS BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 ANOS

OBS: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR ADULTOS QUE DESCUMPRAM ESTA REGRA SOB PENA DA LEI. TAMBÉM NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR MENORES QUE AFIRMEM SUA MAIORIDADE, ESTES SERÃO RESPONSABILIZADOS POR SEU ATO.

Vodkas

SMIRNOFF	9
KALVELAGE VIBE	12
ABSOLUT	15
CIROC	25
GREY GOOSE	26

Gin

KALVELAGE	14
TANQUERAY	22
BEEFEATER	24
BOMBAY	30
BULLDOG	35

Combos

VODKA SMIRNOFF +5 Red Bull	210
VODKA ABSOLUT +5 Red Bull	290
WHISKY RED LABEL +5 Red Bull	319
WHISKY JACK DANIELS +5 Red Bull	320
WHISKY JACK DANIELS +5 Coca Lata	295
GIN BEEFEATER +5 Red Bull	398
GIN TANQUERAY +5 Red Bull	369
GIN BOMBAY +5 Red Bull	459

Whisky

J.W. RED LABEL	18
J.W. BLACK LABEL	26
J.W. DOUBLE BLACK LABEL	37
J.W. BLUE LABEL	150
BUFFALO TRACE Bourbon	35
CHIVAS REGAL 12 ANOS	28
CHIVAS REGAL 18 ANOS	83
GLENMORANGIE Single Malt	82
JACK DANIELS Whiskey Old N°7	24
JAMESON Irish Whisky	20
JIM BEAM Bourbon	20
KALVELAGE	18

Bebidas Especiais

JACK DANIELS HONEY Licor de mel	22
JACK DANIELS FIRE Licor de canela	26
JAGERMEISTER Aperitivo com 56 ervas	22
LICOR 43 Licor espanhol	28
AMARULA Licor de marula	20
JOSE CUERVO Tequila	21
MARTINI Vermute	11
CAMPARI Bitter	11
LIMONCELLO Licor Villa Massa	35

Cachaças

SEU BRAGANÇA PRATA	8	WEBER HAUS AMBURANA	20
SEU BRAGANÇA AMBURANA	10	PRIMEIRA DE MINAS	17
CACHAÇA DO CONDE	8	BOAZINHA	12
CLAUDIONOR	12	GIUSEPPE	15
FAMOSINHA DE MINAS	12		
SALINÍSSIMA OURO	12		
SANTO GRAU PARATY	20		



Cachaças servidas em doses. Consulte o garçom para outros rótulos especiais.



Cerveja de Garrafa

BRAHMA 600ml

18

SPATEN 600ml

18

ORIGINAL 600ml

20

Longneck

HEINEKEN 330ml

15

STELLA ARTOIS 350ml

14

CORONA 350ml

15

CERVEJA SEM GLÚTEN 350ml

14

SEM ÁLCOOL 330ml

15

Cervejas Especiais

SAINT BIER

In Natura 600ml **26** | Belgian 600ml **30** | Weiss 500ml **29** | Pilsen 600ml **22** | IPA **29**

BARCO

San Diego 600ml **29** | Coruja Viva 1 Litro **39**

Soft Drinks

REFRIGERANTES Lata

7

Coca-Cola, Coca Zero, Schweppes e Guaraná Antártica

ÁGUA COM E SEM GÁS

4

SUCO INTEGRAL Laranja

10

H2O 500ml

9

ÁGUA TÔNICA Trad. ou Zero 250ml

7

RED BULL

19

Essa é nossa e ninguém tasca

Caipirinhas Exclusivas Seu Bragança

SEQUESTARAM MINHA SOGRA

não, não sequestramos sogras

Abacaxi com limão siciliano.

ÚLTIMO DESEJO

o sabor do sul!

Abacaxi, limão tahiti e vinho branco

DAVA DOIS

é uma delícia.

Limão siciliano com uva.

DONA ONÇA

essa é top! e quem avisa amigo é!

Maracujá, limão siciliano e manjeriço

CORAÇÃO EM DESALINHO

essa tres limões tá de sacanagem

Limão siciliano, Limão tahiti e lima da pérsia.

DISFARÇA E CHORA

ou sorri para não chorar

Morango, baunilha e pimenta dedo de moça.

VERDE QUE TE QUERO ROSA

inexplicável!!

Amora, morango, mirtilo

SAMBA DE RAÍZ

Vem pro samba você também! Vem!

Abacaxi, uva e hortelã

Caipirinhas com valor único

R\$ 29

Todas as caipirinhas são produzidas com Cachaça Seu Bragança Prata, pode substituir por vodka, saquê ou rum.

bem-vindo à lei seca

drinks sem álcool



TRAVA NA POSE

frutado, cítrico e refrescante

Suco de abacaxi, xarope de laranja sangrenta Da vinci, chá matte, limão siciliano, suco de gengibre e água com gás

26

FATOR 50

Frutado, cítrico e refrescante

Suco de Maracujá, suco de laranja, água de coco, xarope de grenadine monin e água com gás

24

PURO ÊXTASE

Floral, cítrico e refrescante .

Suco de abacaxi, chá de hibisco, mix de limões, xarope de Tangerina Monin e água com gás

24

BEIJA FLOR

Frutado, refrescante e tostado

Suco de abacaxi, chá tropical da casa, xarope artesanal de açúcar de coco, limão siciliano e tônica

26

Clássicos & Releituras da Casa

MOSCOW DO BRAGA

cítrico, aromático e refrescante

Vodka Kalvelage, mix de limões, suco artesanal de gengibre, xarope simples, bitter do braga e espuma cítrica de cupuaçu

31

SBAGLIATO DA CASA

Levemente amargo, herbal e refrescante

Vermute tinto, Campari, Avena, espumante Brut e fatia de laranja

34



MACUNAÍMA

MACUNAÍMA

cítrico, herbal e aveludado

Cachaça do conde Jequitibá, limão tahiti, xarope simples, Fernet, bitter do Braga e aquafaba

32

BLUEBERRY SOUR

Amadeirado, cítrico e aveludado

Whisky Jack Daniels, mirtilo, mix de limões, xarope simples, aquafaba e bitter do braga

35

DESTINO... RJ

amadeirado, levemente amargo e aveludado

Cachaça do Conde carvalho, aperol, avena, limão siciliano, água de mel e angostura bitter

35



DESTINO... RJ

Esses Você Não Conhecem

Mas vale a pena, ein!

PURO CREME, MANO! 🍷

Intenso, picante e exótico

Cachaca Seu Bragança jambu, licor de canela do Conde, xarope de laranja sangrenta Da Vinci, limão siciliano e espuma cítrica de cupuaçu

35

BEM VINDO A SELVA 🍷

Frutado, cítrico e levemente amargo

Rum Bacardi carta oro, Campari, xarope de Manga Monin, suco de abacaxi e limão siciliano

36

TÁ DE RESENHA 🍷

Cítrico, adocicado e aveludado

Vodka Absolut Saborizada, Vodka kalvelage, mix de limões, xarope simples e aquafaba

34



TÁ DE RESENHA

DIA DIFÍCIL 🍷

cítrico amadeirado e levemente adocicado

Tequila ouro, gengibre, limão siciliano, xarope de melancia e aquafaba

41

ROMEU E JULIETA 🍷

frutado anestésico e sedoso

Cachaça amburana, licor de jambu e mel, goiabada cremosa e limão siciliano - coquetel clarificado em leite

39

BELEZA PURA 🍷

adocicado amendoado e aromático

vodka lavada em chocolate meio amargo, baunilha, mix de cítricos e aquafaba

37



PURO CREME, MANO!

ELDORADO 🍷

Complexo e Intrigante

Pisco, Frangelico, vermute seco, xarope de caramelo salgado Monin, solução cítrica e Orange bitter

40

SUN7 COPACABANA 🍷

Cítrico, floral e aveludado

Gin Kalvelage, aperol, xarope de Tangerina Monin, mix de limões, suco de abacaxi, aquafaba e angostura bitter

36



SUN7 COPACABANA

brega presh

Coquetéis preparados com sistema de gaseificação artesanal

DEU TILT! 🍷

Cítrico, levemente tostado e refrescante

Rum Bacardi Carta oro, suco de caju, suco de abacaxi, limão siciliano e xarope artesanal de açúcar de coco

29

CANTAGALO 🍷

Amadeirado, levemente amargo e refrescante

Cachaça do conde Carvalho, vermute tinto, Cynar, mix de limões e óleo saccharum de limão siciliano

32

OLD FRESHIONED 🍷

amadeirado cítrico e refrescante

whiskey com toque de banana, xarope de maple mix de limões e tônica

39

BRISA DE VERÃO 🍷

leve tropical e tostado

aperol, mate, açúcar de coco, laranja e mix de limões

38



DEU TILT!

Você não tá pronto pra isso

O VIAJANTE 🍷

Sedoso e defumado

Whisky Jim Beam, água de mel, limão siciliano, angostura bitter clarificado em processo milk punch com raspas de limão e cookies defumado com tomilho

45

FAT BOULEVAR 🍷

intenso e temperado

Campari, vermute tinto, Angostura bitter, whisky Jim beam finalizado com "Fat Wash" de manteiga e bacon

39



O VIAJANTE



FAT BOULEVAR

JOGO SUJO 🍷

herbal complexo e aromático

Aperol, spiced rum, blend de amaranos, licor de cereja maraschino e solução cítrica

51

MARACUTAIA 🍷

amadeirado herbal e com vinho

Spiced rum, Cynar 70, angostura e vermute tinto retemperado com cacau e café.

42

SE ORIENTE RAPAZ 🍷

refrescante salino e intrigante

Vodka com infusão de gergelim, Cynar, xarope de gengibre, extrato umami e tônica artesanal de yuzu

46

Clássicos do Bragança



DAMA DE IPANEMA

Frutado, aromático e refrescante

Rum Bacardi, xarope de Grenadine Monin, purê artesanal de morango, suco de maracujá, xarope artesanal de pimenta rosa e água com gás.

34

JUDIA DE MIM

Amadeirado, potente e cítrico

Blend de cachaças da casa, whisky red label, mix de limões, xarope simples, vinho tinto e espuma artesanal de gengibre.

34



RIO 40 GRAUS

Tropical, cítrico e frutado

Cachaça do conde prata, Rum Bacardi carta oro, aperol, suco de maracujá, suco de abacaxi, xarope simples e aquafaba

36



MÃE TÁ ON

Cítrico e aromático

Gin kalvelage, suco de maracujá, limão siciliano, água de mel e angostura bitter

30



GRAN FRATELLO

Amadeirado cítrico e levemente adocicado

Whisky Kalvelage, licor de amêndoas, mix de limões, xarope simples e espuma artesanal de gengibre

37



PATACOLA

Frutado, docinho e cremoso

Rum Bacardi, xarope Grenadine Monin, purê artesanal de morango, suco de abacaxi, creme de leite e espuma cítrica de cupuaçu

39



FATOR 30

Frutado, refrescante e docinho

Vodka kalvelage, xarope Grenadine Monin, licor de coco, suco de maracujá, suco de laranja e lascas de coco

35



DEIXA PRO PAI

Cítrico, herbal e levemente seco

Cachaca Seu Bragança amburana, Fernet branca, vermute seco, limão siciliano, óleo saccharum de limão siciliano e Bitter do Braga.

33



Clássicos do Bragança



PASTEL DE COSTELA (08 un)

Nossos famosos pastéis de Costela que conquistam paladares. Suculenta costela desfiada, temperada, pimentões coloridos para aroma e cor. Acompanha molho de vinagrete.

54

CALDINHO DE FEIJÃO

Delicioso caldinho de feijão bem temperadinho, alho, cebola, bacon e calabresa. Finalizado com salsinha, farofa crocante e torresmo.

19



BOLINHO DE CALABRESA DEFUMADA (08 un)

Bolinhos macios de calabresa defumada e ricota, temperados com salsinha e limão siciliano. Acompanha molho Bragança.

42

BOLINHO DE FEIJOADA (08 un)

Massa de feijoada temperadinha, recheados com couve e bacon. Acompanha molho de chimichurri.

39



CROQUETE DE COSTELA (08 un)

Costela de boi desfiada, com purê de aipim, temperos verdes. Acompanha chimichurri.

49

BOLINHO DE BOI BRABO (08 un)

Bolinhos macios de carne, temperados com especiarias, recheado com gorgonzola cremoso. Uma surpresa poderá lhe ocorrer, mas não se preocupe, o chope é gelado e cremoso. Acompanha molho chimichurri.

51



ESPETINHO DE AIPIM RECHEADO (08 un)

Generosos espetinhos de Queijo e Calabresa fininha, recobertos com massa de aipim temperada com alho poró crispy e bacon. Acompanha molho Bragança.

46

ESCONDIDINHO DE COSTELA (500g)

Delicioso escondidinho de costela desfiada ao molho pomodoro, purê de aipim e muçarela gratinada, finalizada com tempero verde.

49



Alguns pratos ou porções são limitados a uma quantidade diária. Os ingredientes são frescos e quando estocados podem comprometer o padrão de qualidade.

Belisquetes

nossas entradinhas cariocas

BRUSQUETINHAS DE TOMATINHO CONFIT (08 un)

29

Deliciosas brusquetas com tomatinhos confitados, folhas de manjericão, finalizado com provolone ralado.

PÃO COM CARNE

39

Uma combinação perfeita, Pão com Carne. Mas fomos além, trazendo uma fatia grossa, generosa de pão Toscano do Pá, artesanal, acompanhada de Alcatra chapeada em tiras suculentas, a parte um molho encorpado com queijos e Brócolis para você cobrir o pão e lamber os dedos.



PETISCO DE BOTECO DE CARNE (04 un)

45

Aquela releitura de buraco quente, um clássico de boteco, massinhas assadas e bem crocantes recheadas de carne moída, muçarela e requeijão, finalizado com orégano.



BRIE & TOMATINHOS

69

Tomatinhos cereja marinados em azeite de oliva com especiarias, uma fatia generosa de brie coberta com molho chimichurri do Braga, finalizado com folhas frescas de manjericão. Acompanha torradinhas de pão ciabatta.

BATATA RÚSTICA DA CASA

49

Batata rústica frita, molho gorgonzola, finalizado com nossa deliciosa costela desfiada e tomilho fresco.



MINI FRITAS (200g)

16

Fritas com corte especial, acompanha molho caseiro.

POLENTINHAS APERITIVO (02 un)

42

Deliciosa polenta caseira finalizada na chapa, com queijo gorgonzola, costela desfiada, cebola caramelizada e tomilho fresco.



BRUSQUETA DE CAMARÃO (01 un)

56

Pão bem macio de fermentação natural, creme branco da casa, camarões com um creme do próprio caldo do camarão, finalizado com queijo muçarela e alho poró crispy.



PÃOZINHO DE ALHO (04 un)

20

Pão bisnaguinha bem macio, manteiga de alho e queijo muçarela. Finalizado com tempero verde.



TIRA GOSTO

da terra ao mar

OSTRAS GRATINADAS (4 un)

54

Três pra mim, uma pra você! Afrodisíaco será? Gratinada com creme branco e queijo, bem natural como ela deve ser.



CAMARÃO A MILANESA COM FRITAS

78

Camarões bem temperadinhos e empanados, com fritas. Acompanha limão e molho tártaro.

LINGUIÇA DE BOTECO

37

Essa vai bem com um chopp bem gelado. Linguiça toscana bem saborosa, picadinha e frita. Acompanha cebola crispy, torradinhas, molho caseiro e farofa.



ALCATRA APERITIVO

59

Tiras de alcatra suculentas. Acompanha pão de alho, farofa da casa e molho chimichurri.

ALCATRA COM FRITAS

59

Tiras de alcatra suculentas, acompanhada de fritas, farofa da casa e torradas de alho, molho chimichurri.

MIGNON APERITIVO COM MOLHO GORGONZOLA

69

Tiras de filé mignon com molho gorgonzola por cima. Acompanha farofa e torradas de alho.



LINGUIÇA CHIMICHURRI E QUEIJO

57

Linguiça artesanal de pernil com tempero de Chimichurri. Acompanha pão de alho, farofa da casa, molho vinagrete.

FRANGO CROCANTE

47

Pedaços de peito de frango, empanados e fritos muito crocantes. Acompanha molho curry.

PUMBA NA PURURUCA

49

Carne de Porco à Pururuca, uma iguaria replicada em bares de todo o Brasil. A nossa delícia é panceta, curtida com especiarias, assada e frita para pururucar. Acompanha farofa, torradinha de alho, limão e geleia de pimenta.



TIRAS DE PEIXE

48

Tiras de tilápia à milanesa. Acompanha limão e molho tártaro.

PICANHA EM TIRAS (350g)

62

Tiras suculentas de Picanhas na chapa, temperadas com sal e pimenta. Acompanha torradas de alho e farofa da casa e chimichurri.



Delícias de Boteco

BOLINHO DE VACA ATOLADA 42

Deliciosos bolinhos de costela desfiada, com molho pomodoro e purê de aipim. Acompanha molho Bragança.

BOLINHO DE VACA ATOLADA



BOLINHO DE ABÓBORA 39

Bolinho bem cremoso de purê de abóbora cabotiá com especiarias, recheada com carne de costela desfiada e pimentões coloridos para aroma e cor. Acompanha molho Coringa.

DADINHO DE TAPIOCA 39

Dadinho de tapioca com queijo coalho. Acompanha geleia de pimenta dedo de moça, ardência suave.

FRITAS (500g) 26

Acompanha molho caseiro.

FRITAS COM CHEDDAR E BACON 39

Acompanha molho caseiro.

FRITAS COM QUEIJO E BACON 39

Acompanha molho caseiro.

BOLINHO DE ESCABECHE DE TILÁPIA 42

Filé de tilapia desfiada e temperada com cebola, alho, tomate, pimentão vermelho e temperinho verde. Crocante por fora e cremoso por dentro. Acompanha molho tártaro.

PASTEL DE FEIRA 41

Pastel tradicional das feiras cariocas, no sabor pizza. Leva muçarela, manjeriço, tomate picadinho e orégano. Acompanha vinagrete.

PASTEL DE FEIRA



PASTEL DE QUEIJO 41

Pastéis crocantes de queijo muçarela. Acompanha vinagrete.

PIZZA DE CALABRESA COM CEBOLA (individual) 34

Pizza com massa fininha estilo italiana, molho de tomate caseiro, muçarela, calabresa e cebola roxa. Finalizado com orégano. Ela vem cortadinha pra você petiscar. Dica: Solicite azeite de oliva.

PIZZA DE ALHO PORÓ CRISPY (individual) 33

Massa fininha estilo italiana, molho de tomate caseiro, muçarela e orégano. Finalizada com alho poró crispy. Ela vem cortadinha pra você petiscar. Dica: Solicite azeite de oliva ao garçom.

CROQUETE DE VÓ 29

Aquele clássico de final de tarde, croquetes de arroz. Nossa versão vem com uma massinha bem leve de batata inglesa, arroz, temperinhos e limão siciliano, recheado de queijo muçarela. Acompanha molho do chef.



COXINHA À TOSCANA

COXINHA À TOSCANA 35

Deliciosa massa de linguiça toscana, bem temperadinha com especiarias e limão siciliano, em formato de coxinha recheada com queijo muçarela. Acompanha geleia de pimenta.

ROMEU E JULIETA 42

Aquela combinação perfeita de queijo e goiabada. Nossa versão vem em cubos de queijo coalho temperados com orégano e assados, acompanhando uma geleia de goiaba cremosa.



ROMEU & JULIETA

PASTEL DE CAMARÃO 59

Suculentos pastéis de camarão com molho bem cremoso do próprio caldo do camarão. Acompanha molho vinagrete.

PASTEL DE CARNE 41

Pastéis bem crocantes e recheados com carne moída. Acompanha molho vinagrete. Dica: solicite molho farrapo ao garçom.

Valores dos molhos extras ou que não constam na porção:

Vinagrete – R\$ 3 / Chimichurri – R\$ 3 / Bragança – R\$ 3 / Da Casa – R\$ 3

Coringa – R\$ 3 / Curry – R\$ 3 / Pimenta Agridoce – R\$ 3

Do Chef – R\$ 3 / Ketchup – R\$ 2 / Mostarda – R\$ 2

Sanduíches

MINI-HAMBÚRGUERES (2 un) 42

Pão com gergelim, queijo muçarela, cebola roxa, alface, tomate, pickles, molho da casa, hambúrguer 60g cada. Acompanha fritas e molho Bragança.

TOSTADA DE LINGUIÇA (700g) 39

Pão baguete estilo cervejinha tostado com ragú de linguiça pura de pernil temperado, queijo coalho gratinado, finalizado com tempero verde. Acompanha molho vinagrete e molho caseiro.



TOSTADA DE LINGUIÇA

BAGUETE DE CAMARÃO 55

Delicioso pão baguete estilo cervejinha, camarões empanados e fritos, cream cheese, alface e rúcula. Acompanha molho tártaro.

MINI-HAMBÚRGUERES COM CHEDDAR E BACON (2 un) 44

Pão com gergelim, cheddar, tomate, bacon, cebola caramelizada, molho da casa, hambúrguer 60g. Acompanha fritas e molho Bragança.

DOIS IRMÃOS (300g) 52

Filé mignon na chapa com queijo muçarela, servido na mini baguete. Acompanha molho Bragança.

PIADINA DO BRAGA (900g) 65

Massa fininha tipo italiana, recheada com costela desfiada, catupiry, pimenta biquinho, muçarela e rúcula. Acompanha molho mostarda e mel.



PIADINA DO BRAGA

Para Deixar a Vida Mais Doce

BOLO BASCO COM GANACHE DE DOCE DE LEITE



BOLO BASCO COM GANACHE DE DOCE DE LEITE 25

Uma versão bem deliciosa e cremosa de uma torta de queijo, finalizada com ganache cremoso de doce de leite, farofa de cookies e geleia de frutas vermelhas.

BRIGADEIRO DE PANELINHA 24

O tradicional doce brasileiro com o toque do Braga. Feito com chocolate meio amargo, finalizado com granulado de chocolate.

BROWNIE 44

Brownie cremoso, acompanhado de gelato italiano, calda de brigadeiro, Bis e morango picado.

PETIT GATEAU 46

Bolinho cremoso de chocolate, acompanhado de gelato italiano e calda de chocolate.

MINI-CHURROS (5 un) 28

Mini churros acompanhado de doce de leite cremoso.

ATOLADINHO 56

Bolinho cremoso de chocolate, picolé de chocolate branco, morango, calda de brigadeiro, paçoca e Bis. Nossa versão Grand Gateau.

BRA GATEAU 36

Para quem já conhece nosso famoso pastel de costela, agora apresentamos a sogra dele. Versão doce, pastel macio e sequinho recheado com brigadeiro de chocolate do Braga, leite ninho polvilhado, calda de chocolate para lambuzar os dedos, gelato italiano de iogurte com calda de laranja kinkan.

TAÇA DE SORVETE 35

Gelato italiano de iogurte com laranja, finalizado com granulado e cookies.

TORTA GELADA 14BIS 22

Torta gelada de café, Bis, chocolate meio amargo, creme de leite, doce de leite cremoso e calda de chocolate. Finalizado com cookies de chocolate, cereja e hortelã.



TORTA GELADA 14BIS

PICANHA GRELADA COM
MIX DE FOLHAS VERDES



Nossas Saladas

SALADA BRAGANÇA

33

Mix de folhas verdes, bacon crocante, nozes, queijo gorgonzola, pimentão amarelo picado, uva e molho de mostarda.

PICANHA GRELHADA COM FOLHAS VERDES

69

Dois fatias de picanha grelhada, mix de folhas verdes, pimentão amarelo picado, gorgonzola, morango e nozes. Acompanha molho chimichurri.



PARMEGIANA
À IRAJÁ

Pratos da Casa

FILÉ OSWALDO ARANHA

67

Filé Mignon acompanhado de arroz, farofa, couve, alho em lâminas e fritas.

PICANHA NA CHAPA

69

Dois fatias suculentas de picanha, acompanhadas de arroz, farofa e fritas.

COSTELA COM AIPIM

69

Costela desfiada com pedaços de aipim cozido, muçarela gratinada e molho pomodoro. Acompanha torradas de alho, farofa da casa e vinagrete.

PARMEGIANA À IRAJÁ

65

Isclas de filé mignon à milanesa, queijo gratinado e molho pomodoro, finalizado com temperos verdes. Acompanha fritas.

MIGNON COM MOLHO GORGONZOLA

65

Medalhão de filé mignon com delicioso molho gorgonzola. Acompanha arroz e fritas.

ARROZ DE COSTELA

33

Delicioso arroz com costela desfiada, pimentões coloridos, alho, cebola e tempero verde.



COSTELA
COM AIPIM