

SUGESTÕES DO DIA das 11 às 16h

Para um momento saboroso em seu almoço. Inspirados na cozinha tradicional paulistana, trazemos a vocês receitas únicas com os melhores sabores da culinária brasileira.

SEGUNDA-FEIRA

Baião de dois com costelinha e ovo frito **R\$ 34**

Suculento arroz com feijão de corda, carne seca, linguiça, queijo coalho abóbora, acompanhado de costelinha de porco e ovo frito.

Nhoque de mandioquinha com bacalhau **R\$ 45**

Delicados nhoques dourados no azeite e servido sobre um ragu de bacalhau com palmito, ovos cozidos e azeitonas.

TERÇA-FEIRA

Costelinha com barbecue de tamarindo **R\$ 34**

Costela suína com molho barbecue e cebolinha, acompanhada de batatas fritas.

Lasanha com ragú de costela **R\$ 39**

Suculenta lasanha com ragú de costela assada por 9 horas a baixa temperatura, pomodoro e queijo muçarela.

QUARTA-FEIRA

Feijoada light **Individual: R\$ 41**

Servida com copa de lombo ao molho de chope black, acompanhada de arroz, farofa, banana à milanesa, couve com crisps de alho e laranja.

Crianças até 12 anos terão 50% de desconto.

Bobó de camarão **R\$ 48**

Tradicional iguaria baiana: camarões cozidos em um perfumado caldo de mandioca com dendê e leite de coco, acompanhados de arroz e farofa.

QUINTA-FEIRA

Peixe à brasileira **R\$ 39**

Prato inspirado no saudoso Zicartola (bar do grande sambista Cartola e de sua mulher Dona Zica). Peixe ensopado em um saboroso caldo com tomates, ovos cozidos, azeitonas e cheiro verde, acompanhado de arroz e farofa de dendê.

Nhoque com bife à rolê **R\$ 39**

Nhoques de batata dourados na manteiga servidos com bifes à rolê ao sugo. Mais uma herança dos nossos imigrantes italianos.

SEXTA-FEIRA

Bacalhau ao forno **R\$ 46**

De inspiração lusitana, trata-se de lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, ovos, couve, pimentões pelados e tomates regados com azeite de oliva extra virgem.

Escondidinho de rabada **R\$ 35**

A versão do Bar Brahma da tradicional rabada, patrimônio dos botequins brasileiros. Rabada cozida em rico caldo de carne com cerveja preta, coberta de leve purê de batatas gratinadas, acompanhada de salada de agrião.

SÁBADO

Feijoada tradicional Bar Brahma **Individual: R\$ 56**

Nossa famosa feijoada completa servida com copa lombo ao molho de chope black, acompanhada de arroz, farofa, banana envolta em fina fatia de bacon, couve com crisps de alho e laranja.

DOMINGO

Costela assada com arroz carreteiro **R\$ 118**

Serve duas pessoas. A tradição gaúcha representada num prato. Costela assada por longo período soltando dos ossos, acompanha arroz com carne seca, linguiça e cheiro verde

Filé à parmegiana **R\$ 96**

Serve duas pessoas. Tradicional prato brasileiro de inspiração italiana. Filé mignon à milanesa gratinado com molho de tomate e muçarela, acompanhado de arroz e fritas.

Baião de dois com costelinha e ovo frito



PORÇÕES

Nossas porções, elaboradas para harmonizar com o Chopp Brahma (claro/black), têm o tamanho ideal para que um grupo de amigos possa ter uma experiência gastronômica gostosa e divertida, ao provar várias de nossas iguarias.

Joelho de Porco à Passarinho

R\$ 44

Nossa versão em petiscos do tradicional eisbein alemão. Trata-se de joelho de porco curado e desossado, frito até ficar crocante, acompanhado de chucrute e molho de mostarda.

Chips de jiló

R\$ 19

Mineirice das mais saborosas. Finas rodela de jiló fritas levemente empanadas e crocantes. Para comer de baldes.

Chips de Jiló



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Frango à passarinho

R\$ 32

Tradicional frango à passarinho, temperado e frito bem sequinho.

Pancetta com molho agridoce

R\$ 42

Barriga suína finamente cortada e servida crocante com molho à base de mel pimenta biquinho

Filé aperitivo

R\$ 64

Filé mignon em tirinhas com cebola e molho inglês, acompanhado de cesta de pães

Filé oriental

R\$ 64

Filé mignon em tirinhas com cebola, pimentão vermelho e verde e molho à base de Shoyu, acompanhado de cesta de pães.

Bruschetta clássica

R\$ 42

Fatias de pão italiano regadas com azeite extra virgem e cobertas com concasse de tomates, muçarela e manjericão.

Frango com gengibre

R\$ 34

Coxa e sobrecoxa desossadas e fritas, bem crocantes, envoltas em molho de cerveja com gengibre e salpicada de cebolinha e gergelim torrado.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Frango com gengibre

Batata frita com maionese da casa

R\$ 32

Batatas fritas sequinhas, acompanhada de maionese feita pelo nosso Chef.

Pasteizinhos

R\$ 34

Queijo, carne e palmito.

Carne seca com chips de mandioquinha

R\$ 48

Carne seca refogada na manteiga de garrafa com cebola, tomate e chips de mandioquinha.

Bolinho de carne

R\$ 46

Nosso mix de carnes com tempero caseiro recheados com chimichurri.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Picanha na pedra

NA PEDRA

Picanha

Picanha grelhada servida na pedra, acompanhada de batatas rústicas, vinagrete e farofa.

R\$ 129

Bife de Chorizo

Bife de chorizo servido na pedra, acompanhado de batatas rústicas, vinagrete e farofa.

R\$ 99

Linguíça especial

Linguíça especial grelhada servida na pedra, acompanhada de batatas rústicas, vinagrete e farofa.

R\$ 79

Frango

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas, marinadas e grelhadas servidas na pedra, acompanhadas de batatas rústicas, vinagrete e farofa.

R\$ 68

SANDUÍCHES

Sanduíche de carne assada

Mais um clássico de botequim, saborosa carne assada, servida em seu próprio molho, com queijo, tomate e alface no pão francês.

R\$ 33

Sanduíche de frango crocante

Sobrecoxa frita crocante, servida com tomate, maionese com salsão e mostarda e alga nori no pão de hambúrguer.

R\$ 26

Hambúrguer de porco

De inspiração oriental, nosso hambúrguer de porco é servido com picles caseiro de nabo e cenoura, pepino e coentro frescos, maionese e molho picante.

R\$ 29

Hambúrguer de porco



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Kebab de cupim

Nossa versão brasileira de kebab. Cupim desmanchando, servido com cebolas, tomates, salsinha e hortelã com um molho à base de amendoim e pimenta biquinho servido no pão folha.

R\$ 33

SALADAS

Carpaccio

Finas fatias de lagarto, servido com ninho de rúcula, broto de alface e molho à base de mostarda parmesão e alcaparras.

R\$ 31

Salada caesar tradicional

Receita original de salada caesar: alface romana, molho caesar, parmesão e crouton, acompanhada de lascas de filé de frango.

R\$ 31

Salada verde

Folhas verdes frescas e variadas, tomates, e molho à base de azeite, vinagre e mostarda.

R\$ 26

Salada sertaneja

Legumes brasileiros (chuchu, maxixe e abóbora), folhas, queijo coalho frito e vinagrete de pimenta de cheiro.

R\$ 29

CLÁSSICOS DO BRAHMA

Nossas versões de pratos clássicos da cozinha boêmia. Elaborados com os melhores ingredientes, perfeitos para qualquer hora do dia ou da noite.

Oswaldo Aranha Brahma Black

Nossa versão do tradicional filé à Oswaldo Aranha: Filé mignon com molho à base de Chopp Brahma Black, suave alho confitado, acompanhado de batatas chips, arroz com couve e farofa.

R\$ 67

Oswaldo Aranha Brahma Black



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Frango do portuga

Prato de inspiração lusitana. Trata-se de um steak de coxa e sobrecoxa desossadas servidas com a pele crocante sobre uma crosta de alheira com molho à base de chope pilsen e legumes da estação.

R\$ 34

Bacalhau à bráz

Bacalhau salteado em azeite de oliva com cebolas, tomates, ovos, couve e chips de mandioquinha.

R\$ 46

Costela braseada com polenta

Costela cozida em Chopp Brahma Black saltando dos ossos, acompanhada de polenta cremosa.

R\$ 46

Favorito do Cauby

Prato que Cauby Peixoto costumava comer quando fazia seus shows no Bar Brahma: picadinho de filé mignon com molho à base de Brahma Black, acompanhado de arroz, farofa, ovo frito e pastelzinho de banana.

R\$ 46

NA GRELHA

Bife de chorizo

Suculento corte de bife de chorizo grelhado, acompanhado de batata rústica, arroz e feijão.

R\$ 49

Filé de frango

Filé de frango grelhado, acompanhado de salada verde, arroz e feijão.

R\$ 36

PIZZAS

Muçarela

Pomodori e muçarela.

R\$ 39

Marinara

Pomodori, alho e alcaparras.

R\$ 39

Caprese

Pomodori, muçarela de búfala, tomate cereja, basílico e pesto de manjeriçãõ.

R\$ 42

Calabresa

Pomodori, calabresa artesanal e cebola roxa finamente fatiada.

R\$ 42

Zucchine

Pomodori, abobrinha italiana marinada.

R\$ 42

Brahma

Pomodori, aspargos frescos e presunto crú.

R\$ 56

Frango com catupiry

Pomodori, peito de frango desfiado e catupiry.

R\$ 42

Tradição

Pomodori, presunto, muçarela, ovo de codorna e azeitonas verdes.

R\$ 42

SOBREMESAS

Cheesecake com goiabada

Leve e cremosa torta de queijo coberta com calda de goiabada.

R\$ 19

Brigadeiro de colher

O tradicional doce brasileiro em receita do nosso chef.

R\$ 11

Pudim

Delicada receita de pudim com caramelo.

R\$ 13

Taça Bar Brahma

Nossa taça de sorvete sabores chocolate e macadâmia com calda de chocolate e guarnições

R\$ 26

Brownie com couli de morango

Brownie quentinho servido com couli de morango e sorvete de vanila.

R\$ 19

Frutas da estação

R\$ 11

Cheesecake com goiabada



BEBIDAS

Água mineral

300 ml - Com ou sem Gás.

R\$ 6

Água de Coco

300 ml - Lata.

R\$ 9

Lipton Ice Tea

350 ml - Lata.

R\$ 9

H2OH!

500 ml - Garrafa.

R\$ 9

Refrigerante Lata

350 ml - Guaraná, Pepsi, Soda, Sukita, Tônica e Antarctica Citrus.

R\$ 7

Energético

R\$ 18

SUCOS

Laranja

R\$ 9

Limonada Suíça

R\$ 10

Abacaxi com Hortelã

R\$ 10

Maracujá

R\$ 10

Abacaxi com Água de coco

R\$ 16

Melancia

R\$ 11

CAFÉS E CHÁS

Expresso Delta/Descafeinado

R\$ 6

Latte Macchiato

Expresso Delta com leite cremoso.

R\$ 7

Cappuccino

Expresso Delta duplo, com Leite Cremoso e Cacau Polvilhado.

R\$ 10

Chás

Solicite opções ao garçom.

R\$ 6

CERVEJAS LONG NECK

Beck's

R\$ 15

Budweiser

R\$ 13

Stella Artois

R\$ 13

Malzbier

R\$ 13

Corona

R\$ 17

Brahma Zero Álcool

R\$ 12

O TAL DO colarinho

Brahma Claro Caldereta	R\$ 9,90
Brahma Claro caneca especial	R\$ 23,00
Brahma Black copo exclusivo	R\$ 12,00

Para que você aprecie o chope do Bar Brahma e desfrute desse maravilhoso sabor, aprenda o ritual dos experts que tiram o melhor chope.

A TEMPERATURA IDEAL DEVE ESTAR ENTRE 0°C E 3 °C

Colarinho 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

O COLARINHO DEVE TER 3 DEDOS DE ESPESSURA

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

- A primeira tira o líquido, que sai sem espuma
- A segunda é responsável pelo aspecto cremoso

OS GARÇONS DESTA CASA SÃO ORIENTADOS A SERVIR O CHOPE DENTRO DO PADRÃO DE QUALIDADE ESTABELECIDO PELO BAR BRAHMA

O restante do ritual é nosso segredo desde 1948, quando saíram as primeiras gotas desse precioso líquido que tanto amamos. Saúde!



DRINKS E DESTILADOS

WHISKY

Clube do Whisky. Informe-se com nosso barman.

STANDARD

Johnnie Walker Red Label

Dose / Garrafa

R\$ 27 R\$ 290

DELUXE

Johnnie Walker Black Label

Dose / Garrafa

R\$ 31 R\$ 360

Chivas Regal

R\$ 45 R\$ 360

SUPER DELUXE

Johnnie Walker Gold Reserve

Dose / Garrafa

R\$ 48 R\$ 580

Chivas Regal 18 anos

R\$ 45 R\$ 610

Chivas Royal Salute

R\$ 89 R\$ 1090

BOURBON

Jack Daniel's

Dose / Garrafa

R\$ 31 R\$ 360

Jack Honey

R\$ 33 R\$ 380

Energético

R\$ 18

Águas de março



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

CACHAÇAS ENGENHO CANTAREIRA

Engenho Cantareira Prata

Dose / Garrafa

R\$ 8 R\$ 99

Engenho Cantareira Ouro

R\$ 12 R\$ 131

Engenho Cantareira Doce Vida

R\$ 10 R\$ 90

VODKA

Nacional

Dose / Garrafa

R\$ 24 R\$ 180

Importada

R\$ 28 R\$ 310

Jarra de Suco

R\$ 40

Na compra de uma garrafa de vodka

COGNAC E BRANDY

Remy Martin Vsop

Dose

R\$ 35

Domecq

R\$ 24

GIN

Gin tônica

Imp. / Nac.

R\$ 33 R\$ 29

Alegria alegria

R\$ 33 R\$ 29

Gin, morango, cardamomo e perfume de laranja bahia.

Águas de Março

R\$ 33 R\$ 29

Gin, alecrim, limão siciliano e zimbro.

Metamorfose Ambulante

R\$ 33 R\$ 29

Gin com chá de frutas vermelhas e hibiscos.

RUM

Bacardi carta blanca / oro

Dose

R\$ 24

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

Limão, kiwi, lima, abacaxi, maracujá ou frutas vermelhas.

Cachaça

Ouro / Prata

R\$ 29 R\$ 24

Vodka

Imp. / Nac.

R\$ 32 R\$ 29

Sake

R\$ 31

CAIPIRINHAS GOURMET

CaipiSampa

Cachaça Engenho Cantareira, misto de limão, rapadura, gelo frapê.

R\$ 29

Hall do Adoniran

Cachaça Engenho Cantareira, limão siciliano, caju, melão de açúcar e gelo frapê.

R\$ 29

Velho Pomar

Cachaça Engenho Cantareira, limão, melão de açúcar e gelo frapê.

R\$ 29

Pura Raíz

Cachaça Engenho Cantareira, limão, gengibre, cravo da Índia, melão de açúcar e gelo frapê.

R\$ 29

Totontim

Sake, uva, morango, melão de açúcar e gelo frapê.

R\$ 29

Navio Kasato

Vodka, maracujá, carambola, hortelã, melão de açúcar e gelo frapê.

R\$ 29

DRINKS

Aperol Spritz

Aperol, Espumante, Água com gás e rodela de laranja.

R\$ 29

Blood Mary

Vodka, suco de limão, suco de tomate, molho inglês, pimenta do reino, pimenta tabasco, sal e rodela de limão.

R\$ 29

Cosmopolitan

Suco de cranberry, suco de limão, vodka, cointreau, decorado com twist de laranja.

R\$ 29

Dry Martini

Gin, vermute seco e azeitona

R\$ 29

Manhatan

Whisky Bourbon vermute tinto angustura e cereja.

R\$ 29

Margarita

Tequila Prata, Contreau, Suco de limão em uma taça crustada com sal.

R\$ 29

Mojito

Rum carta branca, hortelã, suco de limão, açúcar e água com gás.

R\$ 26

Moscow Mule

Vodka, mix mule, angostura, gelo e espuma de gengibre servido em caneca.

R\$ 27

Negroni

Gin, vermute tinto, campari e rodela de laranja.

R\$ 29

Whisky Sour

Whisky, suco de limão e açúcar em taça crustada com açúcar.

R\$ 29

APERITIVOS

Campari

R\$ 24

Sake

R\$ 20

Tequila Prata

R\$ 24

Tequila Ouro

R\$ 24

Steinhager Schlichte

R\$ 26

Aperol

R\$ 26

Cointreau

R\$ 20

Jagermeister

R\$ 26

Martini Dry

R\$ 24

Martini Branco

R\$ 24

Martini Rosso

R\$ 24

Baileys

R\$ 26

CARTA DE VINHOS

MEIA GARRAFA

Adega Mayor Caiado – 375 ml R\$ 52
Branco | Adega Mayor | Alentejo - Portugal

Adega Mayor Caiado – 375 ml R\$ 52
Tinto | Adega Mayor | Alentejo - Portugal

ESPUMANTES

Chandon Réserve Brut R\$ 138
Chandon Brasil | Serra Gaúcha – Brasil

Chandon Brut Rosé R\$ 138
Chandon Brasil | Serra Gaúcha – Brasil

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial Brut R\$ 520
Moët & Chandon | Champagne - França

VINHOS

FRANÇA

Château Le Jaja De Jau Rosé R\$ 115
Rosé | Château De Jau | Roussillon

Abbots & Delanay-Les Fruits Sauvages Pinot Noir R\$ 148
Tinto | Abbots & Delaunay | Languedoc

Château Puycarpin - Bordeaux Supérieur R\$ 169
Tinto | Château Puycarpin | Bordeaux

ESPAÑA

Viña Cantarera Tempranillo- Castilla Y León R\$ 89
Tinto | José Estevez | Castilla

PORTUGAL

Adega Mayor Seleção R\$ 140
Branco | Adega Mayor | Alentejo

Adega Mayor Caiado R\$ 85
Branco | Adega Mayor | Alentejo

Adega Mayor Caiado R\$ 85
Rosé | Adega Mayor | Alentejo

Adega Mayor Caiado R\$ 85
Tinto | Adega Mayor | Alentejo

Adega Mayor Reserva R\$ 140
Tinto | Adega Mayor | Alentejo

Casa Ferreirinha Esteva Douro Superior R\$ 135
Tinto | Casa Ferreirinha | Douro

ARGENTINA

Bodegas Callia Chardonnay R\$ 85
Branco | Bodegas Callia | San Juan

Salentein Finca Portillo Malbec R\$ 98
Tinto | Bodegas Salentein | Mendoza

Bodegas Callia Cabernet/ Syrah R\$ 85
Tinto | Bodegas Callia | San Juan

CHILE

Los Boldos Mascara de Fuego Sauvignon Blanc R\$ 89
Branco | Viña Los Boldos | Cachapoal

Los Boldos - Mascara de Fuego Cabernet Sauvignon R\$ 89
Tinto | Viña Los Boldos | Cachapoal

Los Boldos - Mascara de Fuego Carménère R\$ 89
Branco | Viña Los Boldos | Cachapoal