

# BRASSA

GRILL

## SALADS

### Wedge Salad \$14

Local Iceberg, Avocado, Guanciale, Sourdough Croutons, Blue Cheese Crumble, Shallot-Tomato Vinaigrette

### Citrus Jalapeño Salad \$16

Mix Greens, Watercress, Roasted Corn, Tortilla Strips, Cherry Tomatoes, Pickled Red Onions, Lime-Jalapeño Cilantro Vinaigrette

### Beetroot Garden Salad \$18

Baby Romaine Lettuce, Cucumber, Carrot, Caramelized Nuts, Feta, Cheese, Aged Balsamic-Dijon Vinaigrette

### Smoked Corn Salad \$16

Charcoal Roasted Corn, Heirloom Tomatoes, Cilantro, Extra Virgin Olive Oil, Avocado, Jalapeño, Lime, Arugula

### Charred Romaine Salad \$14

Charred Leek & Baby Romaine Lettuce, Citrus Aioli, Chorizo Crumbs, Chives, Aged Balsamic Vinaigrette

## CHILLED APPETIZERS

### Hamachi Crudo \$26

Toasted White Sesame, Spring Onion, Soy, Truffle Oil

### Wahoo Ceviche \$22

Yellow Peppers, Charred Tomato Dust, Cilantro, Radish, Leche de Tigre

### Wagyu Tataki \$26

Ponzu, Black Garlic, Crispy Onions

## WARM APPETIZERS

### Mediterranean Octopus \$30

Charcoal Roasted, Baby Potatoes, Spicy Chili Cream

### Meatballs \$14

Housemade Marinara, Pecorino Romano, Grilled Sourdough Bread

### Beef Bone Marrow \$18

Roasted Arugula, Grilled Sourdough Bread

## CHEF SIGNATURES

### Cauliflower Steak \$17

Roasted Cauliflower, Romesco, Sesame-Cilantro Chimichurri

### Bucatini Pomodoro \$22

Fresh Tomato Sauce, Mascarpone

### Chilean Seabass \$54

Carrot Purée, Baby Carrots, Honey Soy Glaze, Mixed Greens Farm Salad

### St Louis Style Rib \$32

Iberian Duroc Pork, House-made Smoked Barbecue Sauce

### Short Rib \$38

72-Hour Low-Temperature Braised Beef Rib, Rustic Mash Potatoes

# BRASSA

GRILL

## EMPERO

Is a custom-made charcoal-burning oven that works with extremely high heat. It is infused with hanmaru japanese charcoal imparting an unique crust and flavor

## MEAT

### 8 oz Prime Filet Mignon \$46

Thomas Angus Ranch, Oregon

### 10 oz Churrasco \$42

Joyce Farms, North Carolina

### 12 oz Prime New York Striploin \$56

Snake River Farm, Idaho

### 10 oz Culotte Strip Style Fat-On \$45

Thomas Angus Ranch, Oregon

### 16 oz Kansas City Strip \$60

Rosewood Ranch, Texas

### To share

### 22 oz Prime Cowboy Bone-In \$125

Thomas Angus Ranch, Oregon

### 30 oz Prime Porterhouse \$125

Snake River Farm, Idaho

### 42 oz Prime Bone-In Tomahawk \$175

Snake River Farm, Idaho

## SEAFOOD

### NEW ZEALAND KING SALMON \$38

### PEPPER CRUSTED TUNA STEAK \$38

### MAHI MAHI FILET \$38

### PRAWNS \$26

## SAUCES

**MEATS** – Steak House Sauce / Sesame and Cilantro Chimichurri / Bearnaise Sauce

**FISH** – Beurre Blanc / Cayenne Sauce / Horseradish Mayo

## SIDES \$10

### Roasted Vegetables

Zucchini, Peppers, Carrots,  
Aged Balsamic Glaze

### Macaroni & Cheese

Aged Cheddar, Blue Cheese,  
Parmigiano Reggiano

### Mangú Foam

Local Green Plantains, White Truffle  
Oil, Double Cream, French Butter

### Potato Wedges

Chili Togarashi

### Grilled Portobello

Rosemary, Thyme

### White Asparagus

Beurre Blanc

### Creamed Corn

Truffle Oil, Fresh Basil

### Charred Broccolini

Extra Virgin Olive Oil, Flaky Salt

### Honey Baby Carrots

Whipped Feta Cheese, Honey Paprika  
Glaze, Almonds, Pomegranate, Cilantro

# · BRASSA ·

— GRILL —

## DESSERTS \$12

### Grilled Pineapple

Pineapple Coconut Blondie,  
Coconut Ice Cream, Roasted Pineapple,  
Coconut Flakes

### Chocolat Coulant

Dark Chocolate, Sweet Cream Ice Cream

### Key Lime Pie

Lime Curd, Almond Crumble, Flambeed Meringue  
Lime Ice Cream

### Smore's

Homemade Marshmallow, Graham Cracker,  
Chocolate Ganache, Salted Caramel

### Strawberry Shortcake

Biscuit, Strawberry Compote, Crème Legere,  
Macerated Strawberries, Strawberry Ice Cream

### Assortment of ice Creams

## DESSERT WINES

(By the Glass 3oz)

**Tokaji-Oremus 5 Puttonyos S \$ 26**

**Graham's Fine Tawny Port \$16**

**Graham's Fine Ruby \$16**

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.

# · BRASSA ·

— GRILL —

## COCKTAILS \$14

### **Alabama**

White Rum, Passion Fruit, Cinnamon and Vanilla Syrup, Lemon Juice

### **Campo Viejo**

Jim Beam Bourbon, Cinnamon Syrup, Pineapple Juice, Lemon Juice

### **Reversed Manhattan**

Jack Daniel's, Infused Chilli, Martini Rosso, Angostura Bitters

### **Fresh Breeze**

Rum, Campari, Cinnamon Syrup, Pineapple Juice, Lemon Juice, Aquafaba

### **Red Sprit**

Grey Goose, Aperol, Raspberry Syrup, Lemon Juice, Cava, Soda

### **Tequila Morena**

Don Julio, Brown Sugar Syrup, Lemon Juice, Espresso Liqueur, Coffee



## ENSALADAS

### Ensalada Wedge \$14

Lechuga Iceberg, Aguacate, Guanciales, Croutones de Masa Madre, Queso Azul, Vinagreta de Chalotas y Tomate

### Ensalada Cítrica de Jalapeño \$16

Mezcla de Hojas Verdes, Maíz Rostizado, Tortilla de Maíz, Tomate Cherry, Cebolla Roja Encurtida, Vinagreta de Jalapeño, Limón y Cilantro

### Ensalada de Remolacha \$18

Lechuga Romana Bebé, Pepino, Zanahoria, Nueces Caramelizadas, Queso Feta, Balsámico Añejado, Vinagreta de Mostaza Dijon

### Ensalada de Maíz Ahumado \$16

Maíz Asado al Carbón, Tomate Heirloom, Cilantro, Aceite de Oliva Extra Virgen, Limón, Aguacate, Jalapeño y Rúcula

### Ensalada de Romana Asada \$14

Puerro Gueso & Lechuga Romana Asada, Aioli de Cítricos, Puerro, Migas de Chorizo, Vinagreta de Balsámico Añejado

## ENTRANTES FRIOS

### Hamachi Crudo \$26

Semillas de Sésamo Blanco Tostado, Puerro, Soya, Aceite de Trufa

### Wahoo Ceviche \$22

Leche de Tigre de Ají Amarillo, Polvo de Tomate Carbonizado, Cilantro, Rábano

### Wagyu Tataki \$26

Sellado en Ponzu de Ajo Negro, Cebolla Crocante

## ENTRANTES CALIENTES

### Pulpo Mediterráneo \$30

Rostizado al Carbón, Papines, Crema de Chile Picante

### Albóndigas \$14

Marinara Hecha en Casa, Pecorino Romano, Pan de Masa Madre Grillado

### Hueso de Tuétano \$18

Tuétano de Res, Ensalada de Rúcula, Pan de Masa Madre Grillado

## CHEF SIGNATURES

### Steak de Coliflor \$17

Coliflor Rostizado, Salsa Romesco, Chimichurri de Cilantro y Sésamo

### Bucatini Pomodoro \$22

Salsa de Tomates Frescos, Queso Mascarpone

### Seabass Chileno \$54

Puré de Zanahoria, Zanahorias Bebé, Glaseado de Soya y Miel, Mezcla de Hojas Verdes del Huerto

### St Louis Style Rib \$32

Costilla de Cerdo Duroc Ibérico, Salsa Barbacoa Ahumada Hecha en Casa

### Short Rib \$38

Costilla de Res braseada a baja temperatura por 72 hrs, Puré de Papas Rústico

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avísenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, por favor disfrute su tiempo con nosotros.

# BRASSA

GRILL

## EMPERO

Es un horno de carbón hecho a medida que funciona con color extremadamente alto. Está infundido con carbón japonés Hanmaru que imparte una corteza y sabor únicos

## CARNES

### 8 oz Prime Filet Mignon \$46

Thomas Angus Ranch, Oregon

### 10 oz Churrasco \$42

Joyce Farms, North Carolina

### 12 oz Prime New York Striploin \$56

Snake River Farm, Idaho

### 10 oz Culotte Strip Style Fat-On \$45

Joyce Farms, North Carolina

### 16 oz Kansas City Strip \$60

Rosewood Ranch, Texas

### Para Compartir

### 22 Oz Prime Cowboy Bone-In \$125

Thomas Angus Ranch, Oregon

### 30 Oz Prime Porterhouse \$125

Snake River Farm, Idaho

### 42 Oz Prime Bone-In Tomahawk \$175

Snake River Farm, Idaho

## MARISCOS

KING SALMON, NUEVA ZELANDA \$3

FILETE DE TUNA A LA PIMIENTA \$38

FILETE DORADO \$38

GAMBAS \$26

## SALSAS

CARNES - Salsa Steakhouse / Chimichurri de Cilantro y Sesame / Salsa Bearnesa

MARISCOS – Beurre Blanc / Salsa Cayena / Mayonesa de Rábano Picante

## GUARNICIONES \$10

### Vegetales Rostizados

Balsámico Añejado, Aceite de Oliva Extra Virgen

### Mac & Cheese

Cheddar Añejado, Gruyère, Mozzarella, Parmigiano Reggiano

### Mangú Foam

Plátano Verde Local, Aceite de Trufa Blanca, Crema Doble, Mantequilla

### Papas Wedges

Chili Togarashi

### Portobello al Grill

Romero, Tomillo

### Espárragos Blancos

Beurre Blanc

### Maíz a la Crema

Aceite de Trufa, Alabaca Fresca

### Brocolini Rostizado

Aceite de Oliva Extra Virgen, Sal en Escamas

### Zanahorias Glaseadas

Queso Feta Montado, Almendras, Miel, Paprika, Granada, Cilantro

# · BRASSA ·

— GRILL —

## POSTRES \$12

### **Piña Grillada**

Blondie de Piña y Coco, Helado de Coco,  
Piña Rostizada, Hojuelas de Coco

### **Coulant de Chocolate**

Chocolate Amargo, Helado de Nata

### **Key Lime Pie**

Curd de Limón, Crumble de Almendras,  
Merengue Flameado, Helado de Limón

### **Smore's**

Malvavisco Hecho en Casa, Galleta Graham,  
Ganache de Chocolate, Caramelo Salado

### **Shortcake de Fresas**

Biscuit, Compota de Fresas, Crème Legere,  
Fresas Maceradas, Helado de Fresa

### **Surtido de Helados**

## VINOS DE POSTRES

(Por copa 3oz)

**Tokaji-Oremus 5 Puttonyos S \$ 26**

**Graham's Fine Tawny Port \$16**

**Graham's Fine Ruby \$16**

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avísenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.

# · BRASSA ·

— GRILL —

## CÓCTELES \$14

### Alabama

Ron Blanco, Chinola, Jarabe de Canela y  
Vainilla, Jugo de Limón

### Campo Viejo

Bourbon Jim Beam, Jarabe de Canela, Jugo de  
Piña, Jugo de Limón

### Manhattan Invertido

Jack Daniel's, Infusión de Chile, Martini Rojo,  
Amargo de Angostura

### Fresh Breeze

Ron Dorado, Campari, Jarabe de Canela, Jugo  
de Piña, Jugo de Limón, Aquafaba

### Red Sprit

Grey Goose, Aperol, Jarabe de Frambuesa, Jugo  
de Limón, Cava, Soda

### Tequila Morena

Don Julio, Jarabe de Azúcar Morena, Jugo de  
Limón, Café Expreso, Licor de Café

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avísenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.