



Dom Braz

RESTAURANTE



É com imenso prazer que damos as boas-vindas a você em nossa casa, onde cada detalhe foi cuidadosamente pensado para proporcionar conforto e a excelência da gastronomia contemporânea. Nossa missão é transformar a experiência gastronômica em uma explosão de sabores, fazendo da nossa casa o seu lugar preferido!



COMIDA CONTEMPORÂNEA



Contém molusco



Alimento vegetarianos



Contém glúten



Contém lactose



Contém crustáceos



Alimento vegano

*Legenda dos ícone de presença de alérgenos e restrição alimentar





COMIDA CONTEMPORÂNEA

ENTRADAS

COUVERT  	25	BURRATA AO PESTO  	79
<i>Pão artesanal, acompanhado de manteigas aromatizadas e caponata.</i>		<i>Servida com Schiacciata e tomate cereja confit.</i>	
BATATA FRITA  	39	CAMARÃO EMPANADO   	76
		<i>Camarões empanados, recheados com Catupiry</i>	
PROVOLETTA 	65	CAMARÃO À PROVENÇAL 	110
<i>Queijo Provolone ao forno com pimenta biquinho e focaccia.</i>			
BRUSQUETA  	39	CASQUINHA DE CAMARÃO   	49
<i>Pão italiano, tomates frescos e temperos aromáticos.</i>			
CANAPÉS DOM BRAZ 	43	CASQUINHA DE SIRI   	45
<i>Abacate, Presunto Parma e Mel</i>			
PASTEL CARNE OU QUEIJO  	27	ISCA DE PEIXE  	91
		<i>Acompanha Molho tártaro</i>	
PASTEL DE CAMARÃO   	35	CEVICHE DE PEIXE BRANCO	65
		<i>Acompanha Chips de Batata Doce.</i>	
CARPACCIO 	75	PICANHA NA CHAPA  	230
<i>Lascas de parmesão, alcaparras, mostarda e rúcula.</i>		<i>Acompanhada de Schiacciata, vinagrete, farofa e chimichurri.</i>	
		LULA NA FARINHA  	89
		LULA À PROVENÇAL 	110
		POLVO À VINAGRETE   	158
		<i>Acompanha Schiacciata</i>	





COMIDA CONTEMPORÂNEA

SALADAS

- SALADA CAESAR**  48
Alface americana, lascas de parmesão, frango grelhado em tiras e molho caesar.
- SALADA CAPRESE**   49
Tomate ramado, mussarela de búfala e manjericão.
- SALADA TROPICAL**   65
Alface americana, rúcula, pepino, tomate cereja, coentro, hortelã e melancia.

SOPAS

- CANJA DE GALINHA** 55
- SOPA DE CAPELETTI** 79
- CREME DE ERVILHAS FRESCAS**  65





COMIDA CONTEMPORÂNEA

MASSAS

SPAGHETTI – PENNE – FETTUCCINE – GNOCCHI 

MOLHO AO POMODORO 	68
<i>Tomates frescos apurados com ervas aromáticas.</i>	
MOLHO BOLONHESA 	75
<i>Tomates frescos e carne bovina moída temperados com ervas aromáticas.</i>	
MOLHO ALFREDO 	82
<i>(Fettuccine ou Penne) Creme de leite fresco, parmesão e salsinha apurados com manteiga.</i>	
MASSA AO ALHO E ÓLEO	68
<i>Alho em laminas, salsinha, regado no azeite</i>	
MASSA À CARBONARA 	89
<i>(Spaghetti ou Fettuccine) Panceta suína, gemas de ovos, parmesão e pimenta do reino.</i>	
MASSA AO FRUTOS DO MAR   	145
<i>Tomates frescos, temperados com ervas aromáticas, camarão, lula, polvo e mariscos.</i>	
DOM BRAZ AO GRANA PADANO 	139
<i>Massa artesanal (Spaghetti ou Fettuccine) com molho Alfredo e crocante de parma.</i>	
QUIBE DE ABÓBORA COM SPAGHETTI DE PUPUNHA  	119
<i>Quibe de abóbora ao forno, servido com filetes de pupunha no azeite.</i>	
SPAGHETTI DE PUPUNHA  	95
<i>Filetes de pupunha, servidos ao molho pesto de manjeriço ou ao pomodoro.</i>	

MASSAS AO FORNO

LASANHA BOLONHESA  	89
<i>Tomates frescos com carne bovina moída temperados com ervas aromáticas e queijo mussarela.</i>	
LASANHA AO QUATRO QUEIJOS  	99
<i>Molho bechamel com queijos mussarela, parmesão, gorgonzola e provolone.</i>	
LASANHA DE BERINJELA   	75
<i>Tomates frescos e mussarela de búfala temperados com ervas finas aromáticas.</i>	

MASSAS RECHEADAS

CANELLONI DE RICOTA COM ESPINAFRE   	98
<i>Molho bechamel gratinado com queijo mussarela</i>	
RAVIOLLI DE ABÓBORA AO POMODORO   	82
<i>Tomates frescos temperados com ervas aromáticas</i>	
RAVIOLLI DE BRIE E PÊRA CARAMELIZADA AO POMODORO   	99
<i>Tomates frescos temperados com ervas aromáticas</i>	
SORRENTINO AO POMODORO   	99
<i>Creme de mussarela de búfala com limão siciliano</i>	





COMIDA CONTEMPORÂNEA

RISOTOS

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO  	82
<i>Arroz Arbrório, parmesão e limão siciliano.</i>	
RISOTO DE PARMESÃO  	79
<i>Arroz Arbrório, Parmesão e Manteiga.</i>	
RISOTO DE TOMATE SECO 	89
<i>Servido com tomate seco, rúcula e mussarela de búfala.</i>	
RISOTO DE CAMARÃO  	129
<i>Servido com lascas de parmesão.</i>	
RISOTO DE ABOBRINHA 	92
<i>Servido com queijo Brie e crispy de presunto parma.</i>	
RISOTO DE BACALHAU 	139
<i>Risoto de alho poró com lascas de bacalhau e tapenade de azeitonas</i>	
RISOTO NERO VEGGIE  	119
<i>Arroz Negro, queijo de castanha, abóbora assada, Champignon, Alho Poró, Paprica defumada e pesto de Manjeriçã.</i>	
RISOTO NERO DE POLVO  	149
<i>Arroz negro, parmesão e polvo</i>	





COMIDA CONTEMPORÂNEA

CARNES

FILET À PARMEGIANA -INDIVIDUAL-  	89
<i>Filet mignon empanado com molho de tomates frescos, coberto com mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata chips.</i>	
FILET À PARMEGIANA FAMÍLIA -4 PESSOAS-  	290
<i>Filet mignon empanado com molho de tomates frescos, coberto com mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata chips.</i>	
PAILLARD DE FILET MIGNON  	89
<i>Filet Mignon grelhado servido com Fettuccine na Manteiga.</i>	
FILET MIGNON AO MOLHO MADEIRA 	98
<i>Servido com aligot de batata</i>	
FILET MIGNON AO GORGONZOLA  	110
<i>Servido com Fettuccine ao molho de espinafre.</i>	
BIFE ANCHO GRELHADO  	115
<i>Acompanha risoto de parmesão e molho roti.</i>	
BIFE DE CHORIZO GRELHADO	110
<i>Corte nobre de carne bovina, sobre molho de mostarda dijon, batata corada e alecrim.</i>	
PICANHA GRELHADA 	139
<i>Picanha, acompanhada de arroz branco, farofa, fritas e vinagrete.</i>	
CARRÉ DE CORDEIRO AO DEMI GLACE 	165
<i>Carré grelhado ao molho Demi Glace servido com risoto de açafraão.</i>	





COMIDA CONTEMPORÂNEA

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- FILÉ DE PEIXE A BELLE MEUNIÈRE**    119
Peixe fresco ao molho de alcaparras, camarões e champignon, regado na manteiga. Acompanha arroz de brócolis.
- FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM ASPARGOS**   118
Peixe fresco com purê de mandioquinha e aspargos grelhados.
- FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM BANANA DA TERRA**  129
Peixe fresco com amêndoas, sobre cama de banana da terra caramelizada, tomate cereja confit e arroz branco.
- FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM MOLHO CAMARÃO**   121
Peixe fresco com molho de camarão, Arroz branco e batata chips.
- ATUM SELADO NA CROSTA DE GERGELIM**  138
Servido com risoto de uvas verdes e molho tarê.
- SALMÃO GRELHADO** 98
Servido com tapenade de azeitonas e arroz de açafraão.
- BACALHAU GRELHADO** 169
Servido com batatas ao murro e espinafre.
- CAMARÃO À GREGA**    179
Camarões empanados. Acompanha arroz à grega, provolone à milanesa e batata chips.
- CAMARÃO À DOM BRAZ**    189
Camarões salteados no azeite com creme de catupiry, mussarela e parmesão, acrescido de cubos de presunto, ervilhas e batata palha.
- POLVO CARIBENHO**   165
Polvo grelhado, servido com purê de batata doce e arroz de coco.
- MOQUECA DE PEIXE**  110
Peixe Nobre servido com mix de Pimentões, Cebolas, Tomates, Azeite de Dendê, Leite de Coco e Coentro. Acompanha Arroz branco, farofa de Dendê e Pirão.





COMIDA CONTEMPORÂNEA

LANCHES

- CHURRASCO COM QUEIJO MUSSARELA**   **59**
Filet mignon grelhado com queijo Fior di Latte. Acompanha Fritas.
- CHEESEBURGUER SALADA**   **62**
*Hambúrguer caseiro grelhado com cheddar, cebola caramelizada e rúcula no pão de brioche.
Acompanha Fritas.*

PRATOS KIDS

- FILET MIGNON, PEIXE OU FRANGO GRELHADO**  **35**
Servido com Arroz, Feijão, Fritas ou Purê.
- MASSA SPAGUETTI OU PENNE**   **32**
Molho ao sugo, bolonhesa ou na manteiga.
- MINI CHEESEBURGUER -3 UNIDADES-**   **39**
*Mini hambúrguer caseiro grelhado com queijo cheddar no pão artesanal.
Acompanha Fritas.*





COMIDA CONTEMPORÂNEA

ADICIONAIS

ARROZ BRANCO	15
ARROZ À GREGA	28
ARROZ BIRO BIRO	25
ARROZ COM BRÓCOLIS	22
BATATA CORADA	25
BATATA SOUTÊ	22
FAROFA DE BACON 	28
FAROFA DE BANANA DA TERRA 	25
FAROFA DE OVOS 	20
MIX DE LEGUMES GRELHADOS	32
PURÊ DE MANDIOQUINHA 	28
PURÊ DE BATATA 	19
BIFE ANCHO	92
BIFE DE CHORIZO	89
FILET MIGNON	72
PICANHA	109
FILÉ DE FRANGO	45
FILÉ DE PEIXE FRESCO	69
FILÉ DE SALMÃO	76





COMIDA CONTEMPORÂNEA

S O B R E M E S A S

BRIGADEIRO DOM BRAZ 	35
<i>Brigadeiro cremoso com chocolate 100% cacau.</i>	
MERENGUE DE MORANGO 	55
<i>Creme de chocolate branco com fava de baunilha, suspiros, morango, sorvete de fava de baunilha e infusão de frutas vermelhas, finalizado com chantilly.</i>	
PETIT GATEAU 	49
<i>Receita tradicional, servido com sorvete de fava de baunilha e calda de chocolate.</i>	
PANQUECA DE DOCE DE LEITE  	51
<i>Servido com farofa de castanha e sorvete de fava baunilha.</i>	
PUDIM DE LEITE NINHO 	35
TAÇA DE GELATTO 	45
<i>Sorvete de fava de baunilha, chocolate ou morango servido com calda de chocolate ou morango.</i>	
PANNA COTA 	45
<i>Acompanha calda de frutas vermelhas.</i>	
PAVÊ DA NONA NICA  	38
<i>Bolacha Champagne, creme de avelã e creme de ninho.</i>	
TIRAMISSÚ  	46
<i>Suave creme de mascarpone, bolacha champagne umedecidas em café e finalizado com cacau em pó.</i>	
CREME DE PAPAIA 	45
<i>Servido com licor de cassis.</i>	





COMIDA CONTEMPORÂNEA

BEBIDAS

SOFT DRINKS

ÁGUA PRATA SEM GÁS	10
ÁGUA PRATA COM GÁS	10
ÁGUA PERRIER	26
COCA-COLA ORIGINAL	9
COCA-COLA ZERO	9
GUARANÁ ORIGINAL	9
GUARANÁ ZERO	9
SPRITE ORIGINAL	9
TÔNICA ORIGINAL	10
TÔNICA ZERO	10
SCHWEPES CITRUS ORIGINAL	10
SCHWEPES CLUB SODA	10

SUCOS DE FRUTA

SUCO DE ABACAXI	18
SUCO DE ACEROLA	20
SUCO DE CAJU	20
SUCO DE LARANJA	18
SUCO DE LIMÃO	18
SUCO DE MANGA	18
SUCO DE MARACUJÁ	18
SUCO DE MELANCIA	18
SUCO DE MORANGO	20
SUCO DE TANGERINA	20
SODA ITALIANA	24
SUCO DE DUAS FRUTAS	24



COMIDA CONTEMPORÂNEA

BEBIDAS

DRINKS AUTORAIS

DOM BRAZ FRESH	42
<i>Gim, Hortelã, Cramberry, Zimbros e Limão.</i>	
FRAN FASHION	39
<i>Cachaça Seleta, Limão Siciliano, Limão Taiti, Limão Rosa, Gengibre e Açúcar Mascavo.</i>	
COFFEE CREME	47
<i>Licor 43, Café expresso e Sorvete de Creme.</i>	
SPLASH	42
<i>Licor 43, Lemoncello, suco de maracujá e folhas de manjeriço.</i>	
OCEANO	36
<i>Espumante Brut, Curaçau Blue, Granadine e Cereja.</i>	

DRINKS SEM ÁLCOOL

SPACE LEMON	25
<i>Refrigerante de Limão, Suco de Cramberry, Suco de Limão Siciliano.</i>	
ICE PACIFIC	28
<i>Club soda, Morangos frescos, Granadine e Hortelã.</i>	
VIRGEM PINA COLADA	28
<i>Água de coco, Leite de coco, Leite condensado e Abacaxi.</i>	
FROZEN FRUIT	28
<i>Frutas Vermelhas, Granadine e Refrigerante de limão.</i>	

DRINKS CLÁSSICOS

MOJITO	45
<i>Rum branco, Limão Taiti, Hortelã e Club soda.</i>	
FITZ GERALD	46
<i>Gim, Limão, Xarope de Açúcar e Angostura Bitter.</i>	
APEROL SPRITZ	42
<i>Aperol, Espumante Brut, Água com gás e Laranja.</i>	
NEGRONI	39
<i>Gim, Campari, Vermute Rosso e Laranja.</i>	
PINA COLADA	36
<i>Rum branco, Abacaxi, Leite de coco e Leite condensado.</i>	
MARGARITA	38
<i>Tequila, Licor de Laranja e Limão.</i>	
WHISKY SOUR	42
<i>Whisky, Limão, Xarope de açúcar e Angostura Bitter.</i>	
DRY MARTINE	42
<i>Gim, Vermute seco, Azeitona ou twist de limão.</i>	
OLD FASHIONED	45
<i>Whisky, Açúcar, Angostura Bitter e Casca de Laranja.</i>	
MOSCOW MULE	40
<i>Vodka, Suco de Limão, Ginger Beer e Hortelã.</i>	
COSMOPOLITAN	39
<i>Vodka, Licor de Laranja, Suco de Cramberry e Suco de limão.</i>	
SEX ON THE BEACH	39
<i>Vodka, Licor de Pêssego, Suco de Laranja e Suco de Cramberry.</i>	
BELLINI	38
<i>Espumante Brut, Suco de Laranja, Suco de limão e Pêssego.</i>	
CLEROT	165
<i>Frutas Frescas, Cointreau, Vermut e Granadine.</i>	



COMIDA CONTEMPORÂNEA

BEBIDAS

GIN TÔNICA

(Bombay ou Tanqueray / Hendricks)

GIN TÔNICA TRADICIONAL 52 / 62
Limão taiti, limão siciliano e Alecrim.

APPLE GIN 52 / 62
Água Tônica, Xarope de Maçã verde e Maçã verde

FRUIT GIN 52 / 62
Água Tônica, Melancia, Hortelã e Zimbro

SURPRISE GIN 52 / 62
Água Tônica, Uvas verde, Manjeriço e Limão siciliano.

ORANGE GIN 57 / 68
Água Tônica, Tangerina e Suco de Cramberry.

CAIPIRINHAS

SAGATIBA 38

SELETA 40

SALINAS 40

BOAZINHA 40

CAIPIRÍSSIMA RUM 40

SAKE AZUMA KIRIN 42

Frutas: Limão, Tangerina, Maracujá, Morango, Cajú, Abacaxi, Lima da Pérsia, Frutas Vermelhas, Limão Siciliano.

CAIPIROSKA

SMIRNORF 39

ABSOLUT 47

GREY GOOSE 58

CIROC 58

Frutas: Limão, Tangerina, Maracujá, Morango, Cajú, Abacaxi, Lima da Pérsia, Frutas Vermelhas, Limão Siciliano.

WHISKY



RED LABEL 36 / 250

CHIVAS 38 / 360

OLD PAR 42 / 420

JACK DANIELS BOURBON 42 / 360

BLACK LABEL 43 / 430

BALANTINES 43 / 450

BUCHANAS 46 / 430

MACALAN 146 / 1.460

ROYAL SALUT 160 / 1.730

VODKA



ABSOLUT 29 / 210

CIROC 33 / 346

GREY GOOSE 35 / 365

SMIRNORF 25 / 160



COMIDA CONTEMPORÂNEA

BEBIDAS

RUM

BACARDI PRATA	 30 / 130
BACARDI OURO	32 / 150
HAVANA CLUB 7 ANOS	38 / 270

CACHAÇA

SAGATIBA	 18 / 130
YPIOCA	18 / 130
SELETA	21 / 150
SALINA	22 / 150
SAKE AZUMA KIRIN	18 / 130

COGNAC

DOMEC	 25 / 140
FUNDADOR	48 / 320
COUVOSIER	125 / 1.250

TEQUILA

JOSE CUERVO PRATA	 25 / 250
JOSE CUERVO OURO	27 / 270

LICOR

AMARULA	32
BAILEYS	38
LICOR 43	39
LIMONCELLO	41
VINHO FERREIRA PORTO RUBY	35
VINHO FERREIRA PORTO WHITE	35
VINHO FERREIRA PORTO TAWNY	35

CERVEJAS

HEINEKEN (LONG NECK)	18
CORONA (LONG NECK)	18
CORONA ZERO (LONG NECK)	18
STELLA ARTOIS (LONG NECK)	18
STELLA ARTOIS (SEM GLÚTEN)	18
SPATEN (LONG NECK)	18