

BRASSA

GRILL

SALADS

Wedge Salad \$14

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

Citrus Jalapeño Salad \$16

Mix Greens, 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

COLD 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

HOT 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 Purple Cauliflower, Romesco, Sesame-Cilantro Chimichurri

Bucatini Pomodoro \$22

Fresh Tomato Sauce, Mascarpone

Chilean Seabass \$54

Carrot Purée, Baby Carrots, Mixed Greens Farm Salad

Rack of Lambs \$52

Rustic Mash Potatoes, Mint Rosemary Sauce

Short Rib \$38

Brasied for 72 Hrs. 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 a unique crust and flavor.

MEAT

8 Oz Prime Filet Mignon \$44
Thomas Angus Ranch, Oregon

16 Oz Kansas City Strip \$60
Rosewood Ranch, Texas

12 Oz Kurobuta pork Chuleton \$40
Snake River Farm, Idaho

10 Oz Churrasco \$40
Joyce Farms, North Carolina

12 Oz Prime New York Striploin \$56
Snake River Farm, Idaho

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

PRAWNS \$26

MAHI MAHI FILET \$38

SAUCES

MEATS - Tamarind / Sesame and Cilantro Chimichurri / Honey and Soy Glaze

FISH - Hot Miso / Aromatic Green / Horseradish

SIDES \$10

Roasted Vegetables
Aged Balsamic Glaze, First
Press Olive Oil

Macaroni & Cheese
Age Cheddar Cheese, Gruyère,
Parmigiano Reggiano

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

Potato Wedges
Chili Togarashi

Grilled Portobello Mushrooms
Olive Oil, Rosemary, Thyme

Stewed Chickpeas
Chorizo, Yellow Curry

Charred Broccolini

· 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 Marshmellow, Graham Cracker,
Chocolate Ganache, Salted Caramel

Strawberry Shortcake

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

Assortment of ice Creams

DESSERT WINES \$10

(By the Glass 3oz)

Mouton Cadet Sauternes

Tokaj-Oremus 5 Puttonyos

Tawny Port 20 Years

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 Brugal, 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 Imperial, Campari, Cinnamon Syrup, Pineapple Juice, Lemon Juice, Aquafaba

Red Spirit

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

Tequila Morena

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

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.



ENSALADAS

Ensalada Wedge \$14

Lechuga Iceberg, Aguacate, Guanciales, Croutons de Masa Madre, Blue Cheese, Vinagreta de Chalotas y Tomate

Ensalada Cítrica de Jalapeño \$16

Mezcla de Hojas Verdes, Maiz Rostizado, Tortilla de Maiz, 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 Dijón

ENTRANTES FRIOS

Hamachi Crudo \$26

Semillas de Sesamo 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 Mediterraneo \$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 Morada Rostizada, Salsa Romesco, Chimichurri de Cilantro y Sesamo

Bucatini Pomodoro \$23

Salsa de Tomates Frescos, Queso Mascarpone

Seabass Chileno \$59

Puré de Zanahoria, Zanahorias Bebé, Mezcla de Hojas Verdes del Huerto

Costillar de Cordero \$52

Puré de Papas Rustico, Salsa de Romero y Menta

Short Rib \$38

Braiseado por 72 hrs. Puré de Papas Rústico

BRASSA

GRILL

EMPERO

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

CARNES

8 Oz Prime Filet Mignon \$44
Thomas Angus Ranch, Oregon

16 Oz Kansas City Strip \$60
Rosewood Ranch, Texas

12 Oz Kurobuta pork Chuleton \$40
Snake River Farm, Idaho

10 Oz Churrasco \$40
Joyce Farms, North Carolina

12 Oz Prime New York Striploin \$56
Snake River Farm, Idaho

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 \$38

GAMBAS \$26

FILETE DORADO \$38

SALSAS

CARNES - Tamarindo / Chimichurri de Cilantro y Sesame / Glaseado de Soya y Miel

MARISCOS - Miso Caliente / Ensalada Verde Aromatizada / Rábano Picante

GUARNICIONES \$10

Vegetales Rostizados

Balsámico Añejado, Aceite de Oliva
Extra Virgen

Mac & Cheese

Cheddar Añejado, Gruyère,
Parmigiano Reggiano

Mangú Foam

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

Papas Wedges

Chili Togarashi

Portobello Grillado

Aceite de Oliva, Romero, Tomillo

Estofado de Garbanzos

Chorizo, Curry Amarillo

Brocolini Rostizado

· 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 \$10

(Por copa 3oz)

Mouton Cadet Sauternes

Tokaj-Oremus 5 Puttonyos

Tawny Port 20 Years

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 —

COCTELES \$14

Alabama

Ron Brugal 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

Rom Imperial, Campari, Jarabe de Canela, Jugo de Piña, Jugo de Limón, Aquafaba

Red Spirit

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.