

est. — COZINHA DE BRASEIRO — 2016

A Brasa

Buffet todos Domingos

Buffet every Sunday

Localizado na mais quente Cidade de Moçambique. O Restaurante a Brasa, é a compilação de a fusão entre cozinha moderna e classica. Pondo junto a seleção de carnes de primeira e cozinhar ao vivo em carvão vegetal.

Bom appetite

Located in the hottest City of Mozambique. A Brasa Restaurant, is the compilation of a fusion cuisine between the modern and the classic. Putting together a selection of prime meats and live cooking on charcoal.

Enjoy!

SOPAS, ENTRADAS E SALADAS
SOUP, STARTERS AND SALADS

Clássico Cocktail de Camarão / Classic Prawn Cocktail

(Juliana de alface, camarões cozidos descascados e molho Cocktail)
(Shredded lettuce, shelled prawns, tomato relish with Cocktail Sauce)

MZN 550

Carpaccio de Vaca / Beef Carpaccio

(Servido com salada, creme de mostarda e fatias de focaccia de queijo)
(With salad, mustard cream dressing and cheese focaccia)

MZN 600

Fígados de Frango / Chicken Livers

(Com molho cremoso, piri piri e pão de alho)
(With creamy sauce, piri piri and garlic bread)

MZN 500

Sopa de Dia / Soup of the Day

MZN 300

Sopa de Ervilhas / Signature Green Pea Soup

(Com Crotões, Queijo Feta e Salsa)
(With Croutons, Feta Cheese and Parsley)

MZN 400

Lulas grelhadas / Grilled Calamari

(Com Azeite e alho, servida com Arroz Aromatizado)
(With garlic and olive oil served with savoury rice)

MZN 550

Salada Caprese / Caprese Salad

(Tomate, mozzarella e Molho Pesto)
(Tomato, mozzarella and Pesto Sauce)

MZN 400

Salada Grega / Greek Salad

(Tomate, pepino, pimentos, azeitonas, cebola, orégãos, queijo feta e molho de salada grega)

(Tomato, cucumber, Green pepper, olives, onions, oregano, feta cheese and Greek salad dressing)

MZN 450

A NOSSA ESPECIALIDADE
A BRASA SPECIALITY

Uma variedade de cortes maduros de Carne, grelhada no carvão. Servidas com vegetais da Nossa Assinatura.

Tudo servido com uma guarnição de sua escolha: Arroz, Batatas fritas, Purê de batata, Xima, Salada ou Vegetais)

Um molho à sua escolha: - Molho de Cogumelos cremoso, Molho de picanha e vinho tinto, Molho de Mostarda e cebola ou Manteiga Maitre De Hotel

"A variety of mature cuts of meat, grilled on charcoal, and served with Our Vegetables Signature

All served with a garnish of your choice: Rice, French Fries, Potato Puree, Xima, Salad or Vegetable)

A sauce of your choice: - Creamy mushroom, madagascar peppercorn sauce, Chakalaka, Red wine picanha sauce, onion mustard or Maitre De Hotel butter

Espetada / Beef Skewer

(250 gr de carne da vaca, com cebola e pimentos, grelhada ao seu gosto com alho e manteiga de ervas)

(250 gr of prime beef, with onion and bell peppers, char grilled to your liking with garlic and herb butter)

MZN 1600

Costeleta / T-Bone

(Não podíamos deixar de fora, 450 gr de carne com osso, salgada e polvilhada com pimenta preta, grelhada a seu gosto)

(Not to be forgotten, 450 Gr of Beef bone, salted and sprinkled with olive oil and black pepper, grilled to your liking)

MZN 1500

Bife da Vazia / Sirloin Steak

(300 gr num corte especial, temperado e grelhado ao seu gosto)

(300 gr in special cut seasoned and grilled to your liking)

MZN 1200

Bife de Alcatra / Rump Steak

(Sem dúvida um dos cortes mais populares do mundo. 350 gr de bife de alcatra. Uma obrigação para os amantes da carne... grelhado a seu gosto)

(Arguably one of the most popular cuts in the world. 350 gr of rump steak.

A must...)

MZN 1400

Picanha

(A nossa especialidade ... 280 gr ligeiramente temperada com sal grosso e cortada em fatias finas)

(Our speciality... 280 gr lightly seasoned with rock salt and sliced thinly...)

MZN 1600

Altamente recomendado:

Highly recommended:

Bife do Lombo / Filé Mignon

(250 gr de bife do lombo grelhado a seu gosto servido com manteiga de alho e ervas)

(250 Gr beef fillet grilled to your liking served with garlic herb butter)

MZN 1600

FRANGO, BORREGO E CARNE DE PORCO
CHICKEN, LAMB AND PORK DISHES

Barriga De Porco / Pork Belly

(Cozinhada lentamente em molho especial e depois assada na perfeição)
(Slow roasted coated in a special basting sauce, roasted on perfection)

MZN 1200

Entrecosto / Pork Ribs

(450 gr entrecosto de porco mergulhado numa marinada especial durante 24 horas. Assado na perfeição e regado com o nosso molho unico de cerveja)
(450 gr of Spare ribs marinated in our signature marinade for 24 hrs, cooked to perfection and served with our beer basting sauce)

MZN 1200

Costeletas de Borrego / Lamb Chops

(Saborosas e grelhadas a seu gosto)
(Succulent loin of lamb chops grilled to your taste)

MZN 1300

Frango / Chicken

(Meio frango grelhado, acompanhado com nosso piri piri famoso)
(Grilled half chicken and served with our famous piri-piri)

MZN 650

Caril de Frango com Manteiga / Butter Chicken Curry

(Peito de frango ao sabor de crème de manteiga, servido com arroz aromático, pão naan e condimentos)
(Creamy butter Curry with chicken breast served with fragrant rice and oven bake naan bread and condiments)

MZN 800

MASSA
PASTA

Lasanha Caseira / Homemade Lasagne

(Composta com Carne de Vaca, e terminada em nosso forno de pizza. Servida com salada)

(Made with Beef, and finished in our pizza oven. Served with salad)

MZN 750

Beringelas Parmagiana / Melanzane Parmigiana

(Fatias de beringelas, intercaladas com tomate, Feta e queijo mozzarella, assadas no nosso forno de pizza. Servida com uma salada)
(Slices of eggplants, interspersed with tomato, feta and mozzarella cheese, baked in our pizza oven. Served with a salad)

MZN 650

Massa Penne / Penne Pasta

(Massa penne, com frango, cogumelos, ervilhas, molho cremoso de vinho branco)
(Penne, with chicken, mushrooms, peas, and a creamy white wine sauce)

MZN 750

Esparquete Bolonhesa / Spaghetti Bolognaise

(Feito da maneira tradicional com queijo parmesão ralado. Servido com salada)
(Made in the traditional way with grated parmesan. Served with salad)

MZN 750

PIZZAS

Frango com Caril / Butter Chicken Pizza

(Base com tomate, Caril de frango com manteiga, queijo de mozzarella, ervas e temperos)

(Tomato base. butter chicken Curry. mozzarella cheese. herbs and spices)

MZN 700

TETE FERRY

(Base com tomate, salame, chouriço, cebola assada e mozzarella)
(Tomato base. salami. chorizo. roasted onion and mozzarella)

MZN 700

Quatro Estações / Four Seasons

(Base com tomate, mozzarella, fiambre de ave, carne moída, frango desfiado, azeitonas, pimentos, cogumelos e ervas aromáticas)

(Tomato base, mozzarella, poultry ham, mince, shredded chicken, olives, greenpepper, mushrooms, herb seasoning)

MZN 700

Camarão / Prawn

(Base com tomate, mozzarella, camarão salteado e ervas aromáticas)
(Tomato base, mozzarella, prawn and herb seasoning)

MZN 900

Marguerita / Margherita

(Base com tomate, mozzarella e oregãos)
(Tomato base, mozzarella and oregano)

MZN 600

Vegetariana / Vegetarian

(Base com tomate, mozzarella, beringelas, cogumelos e cebola torrada)
(Tomato base, mozzarella, roasted aubergine, mushrooms and roasted onions)

MZN 650

Bolonhesa / Bolognaise

(Base com tomate, bolonhesa e queijo mozzarella)
(Tomato base, Bolognaise and mozzarella)

MZN 700

PEIXE E MARISCO
FISH AND SEAFOOD

**Clássico Peixe frito com batatas fritas / Classic Fish
And Chips**

(Favorito dos Sul-Africanos, Tempura de Pescada com base de cerveja.
Servida com batatas fritas)
(South African favourite, beer battered cold water fish, served with chips)

MZN 950

Camarão Tigre Grelhado / Grilled Giant Tiger Prawns

(Camarões Tigre grelhados, Servidos com molho de manteiga e limão,
e piri-piri)
(Grilled Tiger Prawns, served with lemon butter sauce, and piri-piri)

MZN 1700

Pende

(Pescado em Cahora Bassa. Grelhado na chapa em Filetes. Servido com molho
de manteiga e limão)

(Our local filleted fish from Cahora Bassa. Served with lemon butter sauce)

MZN 950

Peixe do Dia / Fish of the Day

(Muda diariamente. Consulte o seu empregado/a de mesa. Ira ser grelhado e
servido com molho de manteiga e limão)

(It changes daily. Consult your waiter. The Fish will be grilled and served with
lemon butter sauce)

MZN 1000

Misto de Mariscos / Seafood Platter

(Composto por camarão, lulas, peixe do dia e salmão duo de molhos e arroz
aromatizado)

(Prawns, Calamari, fish of the day and Salmon with a duo of sauces and fragrant
rice)

MZN 1550

Salmão Grelhado / Grilled Salmon

(Grelhado juntamente com camarão e servido com arroz aromatizado e
manteiga de ervas)

(Grilled with Prawn and served with flavored rice and aromatic herbs butter)

MZN 1300

SOBREMESAS DESSERTS

Cheesecake

(Semifrio de Queijo, ao Estilo de Nova York, com sabor de baunilha e molho de Frutos Vermelhos)
(New York, fresh Vanilla Cheesecake, with Berry´s sauce)

MZN 400

Mousse de Chocolate / Chocolate Mousse

(Mousse de chocolate com compota de laranja)
(Chocolate Mousse with Orange jam)

MZN 300

Criação de Chocolate / Chocolate Creation

(Para os Amantes de Chocolate, esta sobremesa consiste em 3 tipos de chocolate (Negro / Branco e de Leite)
(For Chocolate Lovers, this dessert consists in 3 types of chocolate (Black / White and Milk)

MZN 400

Tarte De Limão / Lemon Tart

(Tarte de limão caramelizada com gelado de baunilha)
(Caramelized lemon tart with vanilla ice cream)

MZN 300

Pudim Malva/ Malva Pudding

(Tradicional doce Sul- Africano, Quente. Servido com Gelado de Baunilha)
(Traditional sweet South African, Hot. Served with Vanilla ice cream)

MZN 300

Taça De Gelado / Ice Cream Cup

(Três bolas de gelado, regadas com molho de chocolate e bolacha crocante)
(Three ice cream balls, watered with chocolate sauce and crispy cracker)

MZN 300

Salada de fruta / Fresh Fruit Salad

(Frutas naturais com gelado de baunilha)
(Natural fruit with vanilla ice cream)

MZN 350

Pudim Flã / Flã Pudding

(Pudim de ovos com Caramelo)
(Eggs Pudding served with Caramel)

MZN 300

Creme Brule

(creme de nata, aromatizado com canela e limão)
(Custard cream, flavored with cinnamon and lemon)

MZN 400

Todos os pratos incluem IVA de 17%

est. — COZINHA DE BRASEIRO — *2016*

A Brasa