

CARDÁPIO

ENTRADAS

Aipim Crocante - 300 gr.	R\$ 53,00
Acompanhamento perfeito para começar, com aipim frito até ficar dourado e crocante, temperada na medida certa.	
Batata Frita - 300 gr.	R\$ 48,00
Batatas sequinhas e temperadas com um toque especial da casa.	
Brusqueta Pampa (3 Unid)	R\$ 73,00
Mix Cogumelos - Pão artesanal coberto com um delicioso mix de cogumelos refogados.	
Caprese - Clássica e fresca, com tomate, manjerição e queijo de búfalo	
Provoleta	
Tradicional com Orégano - 300gr.	R\$ 62,00
Queijo provolone assado com uma pitada de orégano, derretido à perfeição.	
Brasa e sabor (linguiça artesanal) - 400gr.	R\$ 62,00
Provoleta especial com molho de linguiça artesanal.	
Queijo Coalho - 300gr.	R\$ 66,00
Com Bacon - queijo coalho assado, envolto em tiras de bacon crocante.	

CARNES

Bife de Ancho - 400gr.	R\$ 197,00
Suculento corte nobre, grelhado no ponto perfeito, acompanhado de farofa da casa e salsa crioula.	
Assado de Tira - 400gr.	R\$ 189,00
Corte especial da costela bovina, preparado lentamente na brasa para realçar o sabor, acompanhado de farofa da casa e salsa crioula.	
Picanha - 400gr.	R\$ 234,00
Uma das carnes mais apreciadas do Brasil, grelhada com perfeição, preservando a suculência, acompanhado de farofa da casa e salsa crioula.	
Carre de Cordeiro (4 ossos) - 400gr.	R\$ 240,00
Delicados ossos com carne de cordeiro macia e suculenta, acompanhados por geléia de pimenta para um toque agridoce.	
Mix de Linguiça Artesanais - 450 gr.	R\$ 129,00
Um combinado saboroso de linguiças artesanais, servido com pimentões assados, recheados com parmesão.	
Parrilla Araucária com Mix de Carnes - 2 Pessoas (250gr p/ corte)	R\$ 622,00
Uma seleção especial com bife de ancho, picanha, linguiça, batatas rústicas, legumes braseados e farofa da casa e salsa crioula.	
Parrilla do Lago com Mix de Carnes - 4 Pessoas	R\$ 876,00
Inclui bife de ancho, assado de tira, linguiça, batatas rústicas e legumes braseados.	
Parrilla da Montanha com Mix de Carnes - 6 Pessoas	R\$ 1.257,00
Uma experiência completa com ancho, picanha, linguiça, rusticas, legumes, provoleta, farofa da casa e salsa crioula.	

Legumes Braseados	R\$ 48,00
Batata Rústica	R\$ 49,00
Purê de Cabotíá	R\$ 38,00
Feijão	R\$ 28,50
Arroz	R\$ 25,00
Ovo Frito (2 ovos fritos na manteiga).	R\$ 9,50
Farofa Especial da Casa	R\$ 35,00
Pão de Alho	R\$ 22,00



CARDÁPIO PARA RESERVAS COM UM DIA DE ANTECEDÊNCIA

OPÇÕES DE PROTEÍNAS

Paleta Cordeiro	R\$ 570,00
Uma suculenta paleta assada lentamente, acompanhada de batata rústica, salada Altos da Serra e legumes braseados.	
Costela 4 ossos	R\$ 570,00
Costela bovina assada ao estilo fogo de chão, com carne desmanchando.	
Morangão Cabotíá Recheada	R\$ 249,00
Abóbora cabotíá recheada com carne e temperos da casa.	
Costelão Janelão	R\$ 1.200,00
Uma imponente costela bovina de 8 Kg, assada lentamente até a perfeição.	

ACOMPANHAMENTO

Batata Rústica, Salada Altos da Serra e Legumes Braseados.

Refrigerantes	R\$ 9,00
H2O	R\$ 9,00
Água com ou sem Gás	R\$ 8,00
Sucos	R\$ 15,00
Laranja ou abacaxi Sucos feitos na hora com frutas frescas e sazonais.	
Chopp Pilsen (300ml)	R\$ 19,00
Chopp Pilsen (500ml)	R\$ 29,00
Berg Cola	R\$ 17,00
Cerveja Heineken (600ml).	R\$ 24,00
Cerveja Heineken Long Neck	R\$ 16,00
Cerveja Original (600ml).	R\$ 24,00
Cerveja Corona Long	R\$ 16,00
Cervejas clássicas em diferentes tamanhos para harmonizar com sua refeição.	
Suco de Uva Integral	R\$ 16,00
Branco ou tinto.	
Suco de Goiaba	R\$ 16,00

DRINKS

Whisky Johnnie Red Label	R\$ 45,00
Whisky Jack Daniels (dose)	R\$ 49,00

CAFÉS

Chá	R\$ 7,00
Infusão quente e relaxante, ideal para encerrar sua refeição.	
Café Passado	R\$ 9,00
Café passado na hora, com aroma e sabor tradicionais.	

DRINKS SEM ÁLCOOL

Soda Italiana Tradicional Maçã Verde	R\$ 29,00
Refrescante e levemente adocicada, com xarope de maçã verde, alecrim, hortelã e água com gás.	
Soda Italiana Fogo e Brasa	R\$ 29,00
Um mix único de morango, alecrim, pimenta rosa e água com gás.	
Soda laliana de Gengibre	R\$ 29,00
Sabor marcante com notas de gengibre, laranja e canela.	
Soda Italiana de Limão Siciliano	R\$ 29,00
Refrescante com limão siciliano, hortelã e gelo.	

VINHO

Taça Vinho Branco Seco	R\$ 59,00
Taça Vinho Tinto Cabernet Sauvignon	R\$ 59,00



Marcelo Sartori, o nome por trás do Fogo Brasa e Sabor, tem uma trajetória inspiradora marcada por dedicação, paixão e, claro, muito sabor. Para ele, assar vai além da técnica; é uma forma de tocar as pessoas, algo que fica evidente no brilho dos olhos ao observar a reação dos clientes dando a primeira mordida. Ver alguém saboreando seu trabalho e exclamando aquele típico “hummm, que delícia, quer experimentar?” é o que alimenta sua alma de assador. Com mais de 10 anos de experiência no fogo de chão do renomado restaurante Alma, localizado no hotel Parador, Marcelo conquistou um lugar de destaque no mundo dos assados. Durante esse período, ele participou de eventos memoráveis, como as 23 edições da Confraria SG, com histórias icônicas como a de um boi de 300 kg assado ao longo de 24 horas sob mau tempo, que foi devorado em apenas 50 minutos.



Marcelo Sartori já teve o privilégio de levar seu talento e paixão pelos assados a momentos especiais para grandes nomes. Entre seus clientes mais memoráveis, está o cantor Zé Vaqueiro e sua esposa, figura de destaque no forró eletrônico e um dos artistas mais celebrados do gênero atualmente.

Além disso, Marcelo já foi chamado para assar churrascos no condomínio mais luxuoso de Goiânia, proporcionando experiências únicas e sofisticadas.

Na foto a cima, podemos destacar outros momentos marcantes de sua trajetória, em que ele assou para grandes personalidades como o cantor sertanejo Daniel, cuja trajetória é icônica na música brasileira.

Nossa história...

O Fogo Brasa e Sabor nasceu da paixão de Marcelo Sartori, aquele garotinho que cresceu rodeado pelo calor do fogo de chão, grandes grelhas e panelas de ferro. Inspirado por um ambiente familiar onde a boa comida unia as pessoas, Marcelo transformou suas raízes e sua paixão pela culinária em um Restaurante que celebra os sabores autênticos e a tradição. Hoje, o Fogo Brasa e Sabor honra essa história, oferecendo pratos únicos que conectam memória e sabor, sempre com a essência do aconchego e da boa mesa.



Outro marco de sua carreira é o evento Paleta Atlântida, onde centenas de assadores preparam cortes incríveis ao longo do extenso litoral gaúcho, reunindo o melhor do estado em torno de churrascos à beira-mar. Em 2023, Marcelo brilhou ao conquistar o prêmio de Melhor Assador de Paleta de Cordeiro na categoria profissional, um troféu exposto com orgulho em nosso restaurante. Cada avental pendurado nas paredes do Fogo Brasa e Sabor conta um pouco de sua jornada, mostrando os lugares e eventos onde Marcelo compartilhou seu talento e encantou paladares com preparos impecáveis. E não para por aí! Em 2023, nosso restaurante foi premiado no Sabores do Sul, um reconhecimento exposto com destaque em nossa recepção e que reflete o compromisso com a qualidade e a autenticidade que Marcelo traz em tudo que faz. Aqui, cada prato servido carrega um pedaço dessa trajetória, criando uma experiência única para nossos clientes, que podem degustar não só o sabor, mas também a história de quem ama o que faz.



Estes encontros mostram que seu talento ultrapassa barreiras, conquistando o paladar de famosos e admiradores da boa gastronomia por onde passa.

FOGO, BRASA & SABOR



PRATOS

Sopas	
Capeletti	R\$ 59,00
Uma sopa tradicional e reconfortante com pequenos capeletti recheados, perfeita para os dias frios.	
Creme do Dia	R\$ 59,00
Uma opção cremosa e saborosa, feita com ingredientes frescos escolhidos diariamente pelo chef.	
Risotos	
Tomates Secos e Rúcula	R\$ 98,00
Um risoto leve, equilibrado e aromático com a combinação de tomates secos e rúcula.	
File e Mix de Cogumelos Com Iscas	R\$ 143,00
Risoto cremoso com filé macio e uma rica variedade de cogumelos.	
Massas - Macarrão Caseiro ou Tortei	
Mix de Cogumelos	R\$ 89,00
Nata com Iscas de File	R\$ 89,00
Massa artesanal envolta em molho de nata cremosa e suculentas iscas de filé.	
Molho de Queijos (Nata, Gorgonzola e Parmesão)	R\$ 89,00
Uma explosão de sabores com queijos especiais e cremosidade incomparável.	
Sorrentino - Costelão desfiado	R\$ 159,00
Recheado com costela desfiada, acompanhado de um clássico molho da casa.	
Fogo e Brasa Executivo	R\$ 149,00
Um prato completo com bife de picanha ou ancho, arroz, batatas rústicas ou aipim frito, ovo frito e feijão.	
Cordeiro da Montanha	R\$ 189,00
Corte especial de costela de cordeiro, acompanhado de purê de batatas, farofa da casa e salsa crioula.	

P / 2 PESSOAS

Fogo e Brasa Executivo	R\$ 289,00
Um prato completo com bife de picanha ou ancho, arroz, batatas rústicas ou aipim frito, ovo frito e feijão.	
Bife a Parmegiana de Filé	R\$ 249,00
Tradicional parmegiana de filé, servida com arroz branco e batata frita.	
Tambaqui na Brasa	R\$ 259,00
Suculento tambaqui grelhada na brasa, servido com arroz e legumes tostados.	

SALADA

Salada Altos da Serra	R\$ 54,00
Uma combinação leve e saudável de folhas frescas, tomate cereja, lascas de queijo, semente de chia, picles da casa (cenoura e moranga cabotia) e molho de mostarda e mel.	

LANCHES

Brasa Burguer (180 gramas de carne)	R\$ 58,00
Pão artesanal com bife grelhado ao estilo fogo e brasa, queijo, bacon crocante e maionese especial.	
Brasa Sinistro (180 gramas de carne)	R\$ 65,00
Pão tostado na manteiga , 180 gramas de carne na brasa, queijo derretido bacon, maionese da casa e cebola caramelizada no mel.	
Pancho da Montanha - Prato Sazonal (180 gramas de carne)	R\$ 38,00
Pão tostado, linguça de pinhão assada, maionese, farofa de cebola e salsa crioula.	

SOBREMESAS

Queijo Coalho	R\$ 69,00
Generosas fatias de queijo coalho grelhado, servidas com amêndoas e doce de leite.	
Frutas Vermelhas Tostadas com Mel	R\$ 59,00
Frutas assadas e caramelizadas ao toque de mel, acompanhadas de panna cotta e ganache de chocolate.	
Arroz Doce Quente	R\$ 45,00
Tradicional arroz doce servido quente, com cobertura de chocolate branco.	
Pudim	R\$ 42,00
Clássico e cremoso, feito com ingredientes frescos e equilibrados.	
Torta de Chocolate	R\$ 43,00
Uma sobremesa irresistível para os amantes de chocolate, rica e indulgente.	

Carta de Vinhos



Vinhos Tintos

BLACK TIE

Marselan & Tannat R\$ 589,00

Encarar as adversidades que a vida nos impõe significa crescer. Garbo acredita que nesse processo devemos conservar nossa essência, postura e valores. Black Tie simboliza esse espírito de renovação e persistência, um vinho de grande personalidade, opulência e força, marcante como nossas melhores vitórias.

*Dica de harmonização: Costelão



ALICANTE BOURBON

Alicante Bouschet R\$ 314,00

Escolhemos a variedade Alicante Bouschet, de grande força e personalidade, para criar Alicante Bourbon. Aliando a maturação em tradicionais barricas francesas e barris americanos de Whiskey, esse vinho foi talhado para unir dois mundos, com robustez e complexidade envoltos por uma vibrante e intensa expressão.

*Dica de harmonização: Bife Ancho e Carré de Cordeiro



POTENZA

Tannat R\$ 246,00

Um gigante gentil, Potenza é antítese, contradição, a prova de que a personalidade do homem é fator cerne na composição do Terroir. Garbo apresenta o Tannat em um perfil único, grandeza e robustez esculpidos delicadamente em um vinho moderno, de grande complexidade e finesse.

*Dica de harmonização: Assado de Tira e Paleta de Cordeiro



INQUIETO

Merlot & Sauvignon Blanc R\$ 229,00

O legado de Sir Isaac Newton inspira nossa busca por novas descobertas. Inquieto traduz esta essência, a partir de um corte único e inusitado. A Merlot lhe aporta elegância e profundidade, enquanto a Sauvignon Blanc traz frescor e intensidade, criando um vinho instigante e complexo.

*Dica de harmonização: Sorrentino de Costelão desfiado, Moranga Cabotia Recheada e Bife a Parmegiana



COLAPSO

Marselan, Teroldego e Ancellotta R\$ 189,00

Em meio ao caos do mundo moderno, Colapso é um convite à calma e à conexão interior. Este elegante blend apresenta coloração rubi profunda e aromas complexos de frutas vermelhas maduras, especiarias e sutis notas de carvalho. No paladar, é rico e potente, com taninos aveludados e retrogosto marcante.

*Dica de harmonização: Matambre recheado e Risoto de Filé com Mix de Cogumelos



LOS HERMANOS

Malbec & Tannat R\$ 159,00

Inspirado na tradição vitivinícola de Brasil, Uruguai e Argentina, este blend icônico de Malbec e Tannat celebra a paixão dos vinhateiros latinos. De coloração violácea e brilho intenso, revela aromas envolventes de frutas negras maduras, cacau, café e baunilha. Em boca, apresenta bom corpo, taninos macios e retrogosto longo e elegante.

*Dica de harmonização: Assado de Tira e Picanha



RIPAZZO

Cabernet Sauvignon R\$ 139,00

Na Garbo não buscamos criar vinhos fáceis, mas sim, experiências autênticas que mereçam ser conhecidas. "Pazzo", louco em italiano, também traduz ousadia, ir além dos limites. RiPazzo é um Cabernet Sauvignon inspirado nos Ripassos Italianos. Após maturar por 12 meses, o vinho fermenta sobre cascas de Alicante Bouschet elevando a potência da fruta e complexidade.

*Dica de harmonização: Massa ao Molho de Natas com Filé, Mix de Linguanças Artesanais e Brasa Burguer



CHERRY BOMB

Pinot noir R\$ 166,00

Vivo e intenso, Cherry Bomb irrompe da clássica variedade Pinot Noir, vinificad cuidadosamente para criar um vinho vibrante, com notas de frutas frescas, para se bebido gelado, perfeitamente harmonizado ao clima tropical às praia exuberantes do Brasil.

*Dica de harmonização: Peixe na Brasa e Salada Altos da Serra



Carta de Vinhos

Vinhos Brancos

DUO

Chardonnay & Arneis R\$ 148,00

Neste corte singular, o clássico Chardonnay, com passagem por carvalho, une-se ao Arneis, variedade típica do Piemonte, criando um vinho de textura untuosa e grande potência aromática.

*Dica de harmonização: Peixe na Brasa



AKIS

Riesling Itálico R\$ 194,00

Akis evidencia nosso espírito arrojado e constante apetite por criar vinhos autênticos e originais. Maturado em barricas de acácia, de origem gaúcha, é um branco intenso, com notas amadeiradas e grande vivacidade.

*Dica de harmonização: Sopa de Capeletti, Massa com Molho de Queijos e Peixe na Brasa



Espumantes

IMPERIAL BLANC DE BLANC

Chardonnay R\$ 149,00

Nobre por natureza, Garbo Imperial convida a celebrar as pequenas vitórias e sentir-se rei de si mesmo. De coloração amarelo-palha e perlage fina, revela elegantes notas de pera, maçã verde e sutis nuances de panificação. No paladar, é leve, fresco e delicado, com acidez equilibrada e final surpreendentemente refinado — o coringa ideal para qualquer ocasião.

*Dica de harmonização: Entradas de modo geral



IMPERIAL ROSE DE NOIR

Pinot Noir R\$ 149,00

Nobre por natureza, Garbo Imperial convida a celebrar também as pequenas vitórias. De elegante tonalidade rosa salmão e perlage fina, revela aromas de morango, framboesa e sutis notas de panificação. No paladar, combina frescor, acidez equilibrada e final macio e delicado — um espumante versátil e refinado.

*Dica de harmonização: Entradas de modo geral



DOM MOSCATEL ROSE

Moscato Branco e Moscato Hamburgo R\$ 149,00

Inspirado no amor e na arte de fazer bem o que se ama, Dom Rosé celebra a dedicação em cada detalhe. De coloração salmão brilhante e perlage delicado, exibe aromas intensos de pêssego, maçã verde, morango e sutis notas florais. No paladar, equilibra dulçor e acidez vibrante, com retrogosto amplo e frutado que encanta a cada taça.

*Dica de harmonização: Sobremesas de modo geral



GARBO

FOGO,
BRASA
& SABOR

