

Santa Orgânica

GASTRONOMIA FUNCIONAL

Seja Bem Vindo!

Nossa paixão é proporcionar saúde e bem estar a você! Por isso cozinhamos de modo saudável, utilizando sem glúten e sem lactose, dos produtores mais respeitados do país para o seu prato; preferimos alimentos orgânicos, isto é, livres de agrotóxico, fertilizantes e hormônios, respeitando a sazonalidade de cada ingrediente e privilegiando a compra direta destes com o produtor local.

Em nosso menu você encontrará marcadores que indicam os pratos sem glúten, sem lactose e veganos, sem nenhum ingrediente de origem animal.

Viver oSanta Orgânica, é viver a vida com mais sabor e saúde. Bom Apetite!

Legenda

VG
Vegano

SG
Sem Glúten

SL
Sem Lactose



Importante: não são permitidas entradas de alimentos externos, de qualquer natureza, no restaurante.

Você é o Chef

De terça à sexta-feira seu almoço
pode ser do seu jeito: saudável!*

**exceto feriados*

Escolha a proteína de sua preferência e adicione dois acompanhamentos

Filé Mignon Grelhado 38,00
Filé Mignon em Cubos 36,00
Camarões Salteados 41,00
Salmão Grelhado 41,00
Pescada Grelhada 40,00
Filhote Grelhado 42,00
Hamburger de Quinoa 36,00
Picanha Grelhada 38,00
Filé de Frango Grelhado 36,00
Polpetone de Picanha com muçarela 38,00

*Acompanhamentos**

Arroz integral - farofa funcional - penne ao molho - feijão manteiguinha com pimentões - abobora com alecrim - pallie funcional - banana da terra grelhada - tomate recheado com muçarela – 12,00

Nhoque de batata doce - salada verde - mix de legumes - quiche (fatia) - spaguetti funcional - farofa com ovos - batata bolinha - batata palito –17,00

*Os valores acima se referem a um acompanhamento extra, se desejar acrescentar.

Para Começar

Tartare de Salmão 30,00 *SG SL*

Pedacinhos de salmão com guacamole

Bruschettas 27,00 *SG SL*

Seis mini bruschettas com cupuaçu e pesto de rúcula, muçarela, manjericão e tomate picado e caponata de berinjela e abobrinha. Consulte versão vegana

Unha de Caranguejo 29,00 *SG SL*

Duas unidades com massa de batata doce, massa de caranguejo, pata de caranguejo, empanadas em farinha de linhaça e gergelim.

Coxinha 20,00 *SG SL*

Quatro mini coxinhas com massa de batata doce e frango, empanadas em farinha de linhaça e gergelim.

Croquete 20,00 *SG SL*

Quatro mini croquetes com massa de abóbora, charque dianteiro e muçarela, empanados em farinha de linhaça e gergelim.

Camarões VG empanados com farinha de tapioca 30,00 *SG SL*

Cinco camarões na farinha de tapioca com Molho Rosé.

Bolinho de Bacalhau 30,00 *SG SL*

Quatro bolinhos de bacalhau com batata inglesa, farinha de rosca funcional e azeite extra virgem, assados de forno.

Saladas

Salada com Camarão 42,00 *SG SL*

Mix de folhas com guacamole, camarões no azeite, tomate cereja e amêndoas laminadas.

Salada Caesar 38,00 *SG SL*

Mix de folhas com lascas de frango organico, croutons, creme de parmesão e tomates cereja.

Salada com Salmão 39,00 *SG SL*

Mix de folhas com guacamole, cubinhos de salmão grelhado no azeite, tomate cereja e amêndoas laminadas.

Salada Refrescante 33,00 *VG SG SL*

Mix de folhas, frutas do dia, tomate cereja e molho cítrico.

Tabule de Quinoa 32,00 *VG SG SL*

Mix de folhas, quinoa tricolor, maça verde, abobrinha, castanha-do-pará, amêndoas laminadas, passas brancas, tomate cereja, azeitee molho cítrico.

Salada Vegana 38,00 *VG SG SL*

Mix de folhas com cubos de queijo vegano, brócolis, molho agridoce de abacaxi e amêndoas laminadas.

Cremes ...para saborear à noite

Anti-oxi 26,00 *VG SG SL*

Abobora, tomate e curry, acompanhado de porção de croutons de pão funcional.

Betacarotinha 24,00 *VG SG SL*

Cenoura, gengibre e manjericão acompanhado de porção de croutons de pão funcional.

Crab do Santa 33,00 *SG SL*

Caranguejo catado, batata doce, jambu e tucupi acompanhado de porção de croutons de pão funcional.

Pizzas ...para saborear à noite

Shitake com Alho Poró 36,00 *SG SL*

Muçarela, molho de tomate artesanal, shitake, alho poró e orégano.

Frango ao Curry 33,00 *SG SL*

Muçarela, molho de tomate artesanal, frango orgânico ao creme com curry e orégano.

Paraense 38,00 *SG SL*

Muçarela, jambu, camarões no molho de tucupi.

Caponata 31,00 *SG SL*

Muçarela, molho de tomate artesanal, caponata (berinjela, abobrinha, pimentões assados) e orégano.

Filé com cebola caramelizada 34,00 *SG SL*

Muçarela, molho de tomate artesanal, filé mignon em cubos, cebola em redução de vinho e orégano.

Picanha 34,00 *SG SL*

Picanha, muçarela, molho de tomate artesanal, tomate, cebola, azeitona e orégano.

Camarão ao Creme 38,00 *SG SL*

Camarão rosa, requeijão cremoso, muçarela, molho de tomate artesanal e orégano.

Marguerita 30,00 *SG SL*

Muçarela, molho de tomate artesanal, tomate cereja, manjericão e orégano.

Vegetariana 36,00 *SG SL*

Muçarela, shitake, tomate seco e alho negro (consulte versão VEGANA).

4 Queijos 38,00 *SG SL*

Muçarela, molho de tomate artesanal, parmesão, queijo minas e queijo pecorino.

Rúcula com Tomate seco 32,00 *VG SG SL*

Queijo vegano, molho de tomate artesanal, tomate seco e rucula.

Da Terra

Spaguetti de Palmito Pupunha e Abobrinha com Shitake 44,00 *VG SG SL*

Spaghetti de palmito pupunha e abobrinha, shitake e azeite.

Berinjela ao Forno 36,00 *SG SL*

Fatias de berinjela assadas com molho de tomate artesanal e muçarela (consulte versão VEGANA e avise se preferir gratinar).

Moqueca de Palmito 41,00 *VG SG SL*

Palmito pupunha, leite de coco fresco, cúrcuma, pimentão, páprica, tomate, cebola e tempero verde, arroz integral e farofa funcional.

Maniçoba Vegana 42,00 *VG SG SL*

Maniva, tofu defumado, berinjela, abobrinha, shitake e cogumelos com arroz integral e farofa funcional.

Do Rio e do Mar

Salmão Grelhado 58,00 *SG SL*

Com risoto de maracujá.

Camarão com Spaguetti de Palmito Pupunha e Pesto 52,00 *SG SL*

Camarões rosa salteados no azeite, spaguetti de palmito pupunha fresco e pesto de manjeriço.

Camarão ao Creme com Curry e Abacaxi 51,00 *SG SL*

Camarão rosa, creme com curry, abacaxi em cubo, arroz integral e pallie funcional.

Pescada Regional 56,00 *SG SL*

Posta de pescada grelhada, risoto de tucupi com jambu e pesto.

Pescada Desfiada Funcional 50,00 *SG SL*

Pescada assada desfiada, pimentões vermelho e amarelo, purê de banana da terra e farofa funcional.

Moqueca Baiana 51,00 *SG SL*

Posta de pescada em cubo, camarão rosa ao creme com dendê, arroz integral e farofa funcional.

Moqueca Paraense 56,00 *SG SL*

Posta de filhote em cubo, camarão rosa ao creme com tucupi, "tremor verde" e farofa funcional.

Filhote com Risoto de Cupuaçu 58,00 *SG SL*

Posta de filhote coberto com molicadi pane com queijo parmesão, arroz arboreo na manteiga ghee.

Gateau de Filhote 51,00 *SG SL*

Cubo de filhote desfiado assado com curcuma recheado com jambu, castanha do pará e muçarela. Acompanha musseline de macaxeira e parmesão.

Do Pasto e do Quintal

Prime Rib com Risoto de Alho Poró 56,00 *SG SL*

Corte nobre de origem norte americana, molho barbecue artesanal e risoto de alho poró.

Picanha Fatiada 48,00 *SG SL*

Picanha fatiada grelhada, risoto de feijão manteiguinha com abóbora e farofa funcional comovo.
Sugestão do Chef :saboreie mal passada ou ao ponto.

Polpetone de Picanha recheado com Penne Integral ao molho 44,00 *SG SL*

Picanha, queijo muçarela e penne de arroz, molho(consulte opções)

Filé com Spaguetti de Palmito Pupunha com molho Alfredo 48,00 *SG SL*

Filé mignon grelhado e spaghetti de palmito pupunha ao molho Alfredo.

Filé Brasileiro 46,00 *SG SL*

Filé mignon grelhado, farofa funcional com feijão manteiguinha e banana grelhada.

Filé do Santa 48,00 *SG SL*

Filé paillard empanado em farinha de rosca funcional e gratinado com muçarela, nhoque de batata doce e molho de tomate artesanal.

Strogonoff de Filé 37,00 *SG SL*

Cubos de filé mignon, cogumelos, molho de tomate artesanal, creme de leite, arroz integral e pallie funcional.

Frango a Parmigiana 45,00 *SG SL*

Filé de peito de frango grelhado, molho de tomate artesanal, muçarela gratinada e nhoque de batata doce (sem empanado).

Frango Light 40,00 *SG SL*

Filé de peito de frango grelhado,mix de legumes salteados com azeite, finalizado com manteiga ghee saborizada com mostarda e mel.

Risotos

Risoto de Frutos do Mar 71,00 *SG SL*

Arroz arbóreo, camarão rosa, anéis de lula e polvo, flambados com vinho branco, finalizado com ghee e parmesão.

Risoto de Camarão com Abóbora e Chia 54,00 *SG SL*

Arroz arbóreo, camarão rosa flambado com vinho branco, cubos de abóbora, chia, finalizado com ghee, parmesão e molho de tomate artesanal.

Risoto de Bacalhau 73,00 *SG SL*

Arroz arbóreo, lascas de lombo de bacalhau dessalgado, brócolis, azeitona, finalizado com azeite de alho negro e parmesão.

Risoto de Filé Mignon com Shitake 48,00 *SG SL*

Arroz arbóreo, cubos de filé mignon, shitake, finalizado com ghee e parmesão.

Risoto de Shitake 45,00 *VG SG SL*

Arroz arbóreo, shitake, amêndoa laminada, finalizado com azeite de alho negro (consulte opção com ghee).

Para a Criançada

Cubinhos de Filé Mignon 27,00 *SG SL*

Filé mignon em cubos salteado em azeite com batata bolinha frita em óleo de coco.

Tirinha de Peito de Frango 30,00 *SG SL*

Peito de frango em tirinhas salteado em azeite com batata bolinha frita em óleo de coco.

Extras

Acompanhamento Simples 15,00

Acompanhamento Salada – Spaguetti - Nhoque 20,00

Queijo (vegano, parmesão ou muçarela) 10,00

Guacamole 10,00

Molhos 6,00

Risoto parmesão (porção) 25,00

Risoto sabores (porção) 30,00

Proteínas grelhadas (*consultar preço*)

Pão funcional (2 fatias) 8,00

Pão funcional Grande 750g 27,00

Pão funcional Medio 400g 16,00

Pão Vegano Grande 750g 25,00

Pão Vegano Medio 400g 15,00

Pote Farofa 350g 29,00

Para Adoçar

Brownie 12,00 *SG SL*

Brownie Trufado 15,00 *SG SL*

Cheesecake de Cupuaçu com Cottage e Castanha do Pará 18,00 *SG SL*

Maria Isabel de Bacuri 20,00 *SG SL*

Maria Isabel de Cupuaçu 16,00 *SG SL*

Mousse de Chocolate Diet 14,00 *SG SL* (SEM PROTEÍNA DO LEITE)

Nega Maluca 21,00 *SG SL*

Pudim de Leite de Castanha do Pará 11,00 *SG SL* (SEM PROTEÍNA DO LEITE)

Taça de Morango com Leite Ninho 20,00 *SG SL*

Taça de Morango com Leite Ninho Zero 23,00 *SG SL*

Taça de Raspa de Brownie 20,00 *SG SL*

Tartelete de Chocolate com Farofa de Pistache 16,00 *SG SL*

Tartelete Limão 14,00 *SG SL*

Tartelete Morango 16,00 *SG SL*

Tartelete Vegana 17,00 *VG SG SL*

Tiramisu 20,00 *SG SL*

Trufa de Chocolate 9,00 *SG SL*

Trufa Viva 10,00 *VG SG SL*

Docinhos Gourmet (10 un) 14,00 *SG SL*

Bolo Santella 20,00 *VG SG SL*

Copinho Brigadeiro ou Caramelo 8,00 *VG SG SL*

Sucos para Hidratar

Total 12,00

Beterraba, Cenoura e Laranja.

Detox 12,00

Abacaxi, couve, hortelã e gengibre.

Da Terra 12,00

Açaí, morango e acerola.

Relax 12,00

Maracujá, manjeriçao e gengibre.

Bem Estar 12,00

Abacaxi e hortelã.

Morango com Hibisco 12,00

Caju com hortelã e gengibre 12,00

Cupuaçu 9,00

Laranja 9,00

Limão 9,00

Acerola 9,00

Taperebá 9,00

Graviola 12,00

Para Refrescar

Wewi Orgânicos - Guaraná, Laranja, Tônica e Tônica Rose 10,00

Chá Rio(sabores) 11,00

Água Mineral com/sem gás 7,00

Cerveja Lake Side 14,00

Cerveja Germania 12,00

Caipvodka Importada (Kiwi, Morango e Tangerina) 21,00

Caipvodka Nacional (Kiwi, Morango e Tangerina) 19,00

Suco Perini de Uva Branca ou Bordô 10,00

Para Aquecer

Café Expresso 8,00

Café orgânico.

Chá 5,00

Consulte os sabores disponíveis.

Santo Bazar

Farofa Funcional 350g 29,00

Massa Pizza Açai (5un) 45,00

Sob Encomenda

Todos os produtos são sem glúten e sem lactose. Encomendas de doces com 48h, e os demais com 24h de antecedência. Pagamento no ato da encomenda.

Pão Funcional Recheado 42,00

Escolha queijo muçarela ou parmesão e mais 1 sabor (cebola roxa, tomate seco, alho poró, pesto de manjericão e caponata de berinjela).

Quiche Bacalhau ou Camarão 180,00 (30cm)

Quiche Frango ou Alho Poró 150,00 (30cm)

Maria Isabel de Cupuaçu 190,00 (22cm) / 220,00 (30cm)

Maria Isabel de Bacuri 200,00 (22cm) / 230,00 (30cm)

Nega Maluca 200,00 (22cm) / 230,00 (30cm)

Torta de Chocolate com Pistache ou Limão 160,00 (30cm)

Torta de Limão 120,00 (22cm) / 160,00 (30cm)

Torta de Chocolate Vegana 200,00 (30cm)

Docinhos Gourmet 140,00 (100 un)

Santa Orgânica

GASTRONOMIA FUNCIONAL

Horário de Funcionamento

Almoço de 3ª à 6ª feira, 12 às 15hs

Sab e Dom, 12 às 15:30hs

Jantar de 3ª à Sábado, 19h às 23hs

O pagamento dos 10% de taxa de serviço valoriza o bom atendimento, é opcional e reverte integralmente para as equipes



@restaurantesantaorganica



/santaorganica



www.santaorganica.com.br



(91) 2121.6222