

# 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, isto é, sem nenhum ingrediente de origem animal.

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

### Legenda

VG SG SL  
Vegano Sem Glúten Sem Lactose



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

# Você é o Chef

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

Escolha a proteína de sua preferência, adicione dois acompanhamentos

Filé de Frango Grelhado	34,00
Filé Mignon Grelhado	38,00
Filé Mignon em Cubos	36,00
Camarões Salteados	39,00
Salmão Grelhado	40,00
Pescada Grelhada	36,00
Hambúrguer de Quinoa	32,00

## *Acompanhamentos\**

Arroz Integral	6,00
Farofa Funcional	7,00
Farofa de Ovo Funcional	10,00
Mix de Legumes Salteado	12,00
Salada Verde com Pesto de Manjericão	12,00
Banana da Terra Grelhada	10,00
Abóbora com Alecrim Grelhada	8,00
Tomate Recheado com Creme de Muçarela e Pesto de Manjericão	12,00
Quiche do Dia (fatia)	17,00
Crepioca do Dia (unidade)	14,00
Spaguetti Funcional (cenoura e abobrinha)	16,00
Batata Bolinha	10,00
Pallie Funcional	8,00
Nhoque de Batata Doce com molho	17,00

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

# Para Começar

**Tartare de Salmão com Guacamole** 28,00 *SG SL*

**Bruschettas** 25,00 *SG SL*

6 mini bruschettas com cupuaçu e pesto de rúcula, muçarela, manjeriço e tomate picado e caponata de berinjela e abobrinha.

**Unha de Caranguejo** 27,00 *SG SL*

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

**Coxinha** 18,00 *SG SL*

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

**Croquete** 18,00 *SG SL*

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

## *Creμες ... para saborear à noite*

### **Anti-oxi** 22,00 *VG SG SL*

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

### **Betacarotinha** 22,00 *VG SG SL*

Cenoura, gengibre e manjeriçao acompanhado de porção de croutons de pão funcional (opcional).

### **Crab do Santa** 28,00 *SG SL*

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

## *Saladas*

### **Salada com Camarão** 40,00 *SG SL*

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

### **Salada Caesar** 36,00 *SG SL*

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

### **Salada com Salmão** 37,00 *SG SL*

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

### **Salada Refrescante** 28,00 *VG SG SL*

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

### **Tabule de Quinoa** 30,00 *VG SG SL*

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

# Pizzas ...para saborear à noite

## Shitake com Alho Poró 32,00 *SG SL*

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

## Frango ao Curry 30,00 *SG SL*

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

## Paraense 36,00 *SG SL*

Muçarela, jambu, camarões no molho de tucupi.

## Caponata 28,00 *SG SL*

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

## Filé com cebola caramelizada 32,00 *SG SL*

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

## Picanha 30,00 *SG SL*

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

## Camarão ao Creme 36,00 *SG SL*

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

## Marguerita 26,00 *SG SL*

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

## Vegetariana 33,00 *SG SL*

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

## 4 Queijos 36,00 *SG SL*

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

## Da Terra

### Spaguetti de Palmito Pupunha e Abobrinha com Shitake 42,00 *VG SG SL*

Spaghetti de palmito pupunha e abobrinha, shitake e azeite.

### Berinjela ao Forno 34,00 *SG SL*

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

### Moqueca de Palmito 38,00 *VG SG SL*

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

## Do Rio e do Mar

### Salmão Grelhado 54,00 *SG SL*

Com risoto de maracujá.

### Camarão com Spaguetti de Palmito Pupunha e Pesto 49,00 *SG SL*

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

### Camarão ao Creme com Curry e Abacaxi 48,00 *SG SL*

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

### Pescada Regional 49,00 *SG SL*

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

### Pescada Desfiada Funcional 46,00 *SG SL*

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

### Moqueca Baiana 48,00 *SG SL*

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

# Do Pasto e do Quintal

## Prime Rib e Risoto de Alho Poró 54,00 *SG SL*

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

## Picanha Fatiada 46,00 *SG SL*

Picanha fatiada grelhada, risoto de feijão manteiguinha com abóbora e farofa funcional com ovo.

Sugestão do Chef: saboreie mal passada ou ao ponto.

## 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 35,00 *SG SL*

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

## Frango a Parmegiana 39,00 *SG SL*

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

## Frango Light 34,00 *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 69,00 *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 51,00 *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 69,00 *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 39,00 *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 25,00 *sg sl*

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

## Extras

Farofa de ovo funcional 10,00

Farofa funcional 7,00

Pallie funcional 8,00

Queijo (parmesão ou muçarela) 8,00

Guacamole 8,00

Molhos (porção) 6,00

Arroz integral 6,00

Pão funcional (2 fatias) 8,00

Pão funcional Grande 750g 25,00

Pão funcional Medio 400g 15,00

# Para Adoçar

Brownie 11,00 *SG SL*

Brownie Trufado 13,00 *SG SL*

Cheesecake de Cupuaçu com Cottage e Castanha do Pará 13,00 *SG SL*

Maria Isabel de Bacuri 18,00 *SG SL*

Maria Isabel de Cupuaçu 14,00 *SG SL*

Mousse de Chocolate Diet 10,00 *SG SL* (SEM PROTEÍNA DO LEITE)

Nega Maluca 21,00 *SG SL*

Pudim de Leite de Castanha do Pará 8,00 *SG SL* (SEM PROTEÍNA DO LEITE)

Taça de Morango com Leite Ninho 19,00 *SG SL*

Taça de Raspa de Brownie 19,00 *SG SL*

Tartelete de Chocolate com Farofa de Pistache 14,00 *SG SL*

Tartelete (Sabores) 12,00 *SG SL*

Tartelete Vegana 17,00 *VG SG SL*

Tiramisu 19,00 *SG SL*

Trufa de Chocolate 8,00 *SG SL*

Trufa Viva 9,00 *VG SG SL*

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

# Para Hidratar e Nutrir

**Total** 11,00

Beterraba, Cenoura e Laranja.

**Detox** 11,00

Abacaxi, couve, hortelã e gengibre.

**Da Terra** 11,00

Açaí, morango e acerola.

**Relax** 11,00

Maracujá, manjeriço e gengibre.

**Bem Estar** 11,00

Abacaxi e hortelã.

**Morango com Hibisco** 11,00

**Caju com hortelã e gengibre** 11,00

**Cupuaçu** 9,00

**Laranja** 9,00

**Limão** 9,00

**Acerola** 9,00

**Taperebá** 9,00

**Graviola** 11,00

## Para Refrescar

Refrigerante Wewi - Guaraná, Laranja, Tônica e Tônica Rose 8,00

Chá Rio - Tangerina ou Uva Verde 10,00

Água Mineral com/sem gás 7,00

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

Caipvodka Nacional (Kiwi, Morango e Tangerina) 17,00

## Para Aquecer

Café Expresso 6,00

Café orgânico.

Chá 5,00

Consulte os sabores disponíveis.

## Santo Bazar

Óleo de Coco Orgânico Copra 200ml 36,00

Stevia Forno & Fogão 400g 18,00

Farofa Funcional 350g 25,00

Massa Pizza Açaí (5un) 48,00

# 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 38,00

Escolha queijo muçarela ou parmesão e mais 1 sabor (cebola roxa, tomate seco, alho poró, pesto de manjeriço e caponata de berinjela) no ato da encomenda.

Quiche Bacalhau ou Camarão 180,00 (30cm)

Quiche Frango ou Alho Poró 140,00 (30cm)

Maria Isabel de Cupuaçu 180,00 (22cm) / 210,00 (30cm)

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

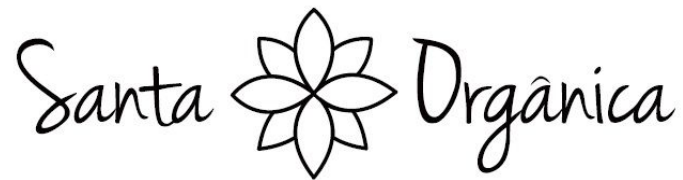
Nega Maluca 200,00 (22cm) / 230,00 (30cm)

Torta de Chocolate com Pistache ou Limão 140,00 (30cm)

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

Torta de Chocolate Vegana 200,00 (30cm)

Docinhos Gourmet 140,00 (100 un)



GASTRONOMIA FUNCIONAL

*Horário de Funcionamento*

*Domingo e Segunda 12 às 15h*

*Terça a Sábado 12 às 15h e 19h às 23h*

*O pagamento dos 10% de serviço é opcional*



@restaurantesantaorganica



facebook.com/santaorganica



www.santaorganica.com.br



(91) 2121.6222