



GASTRONOMIA FUNCIONAL

*Seja Bem Vindo!*

Nossa paixão é proporcionar saúde e bem estar a você! Por isso cozinhamos de modo saudável, utilizando produtos sem glúten e sem lactose, dos mais respeitados produtores do país diretamente 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, veganos (sem nenhum ingrediente de origem animal), High Fiber e Low Carb.

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

### *Legenda*

*VG*

*Vegano*

*SG*

*Sem Glúten*

*SL*

*Sem Lactose*

*HF*

*High Fiber*

*LC*



*Low Carb*



Importante: não são permitidas entradas de alimentos externos, de qualquer natureza, no restaurante, evitando contaminação cruzada, para maior segurança de nossos clientes Celíacos e Intolerantes a Lactose.

# MENU

# 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 42,00
- Filé Mignon em Cubos 42,00
- Camarões Salteados 44,00
- Salmão Grelhado 44,00
- Pescada Grelhada 42,00
- Filhote Grelhado 45,00
- Hamburger de Quinoa 38,00 (VG)
- Picanha Grelhada 44,00
- Filé de Frango Grelhado 40,00
- Polpetone de Picanha com muçarela 40,00

## *Acompanhamentos\**

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

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

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

## Para Começar

### Tartare de Salmão 34,00 *SG SL*

Pedacinhos de salmão com guacamole. Acompanha torrada funcional.

### Bruschettas 29,00 *SG SL*

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

### Coxinha 23,00 *SG SL*

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

### Croquete 23,00 *SG SL*

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

### Camarões empanados com farinha de tapioca 34,00 *SG SL*

Cinco camarões na farinha de tapioca com Molho Rosé.

### Bolinho de Bacalhau 34,00 *SG SL*

Quatro bolinhos de bacalhau com batata inglesa, farinha de rosca funcional e azeite extra virgem, fritos no óleo de coco. Acompanha pesto de chicória.

## Saladas

### Salada com Camarão 44,00 *SG SL*

Mix de folhas com guacamole, camarões salteados com pimentões, tomate cereja, amêndoas laminadas e pesto de manjeriço.

### Salada Caesar 42,00 *SG SL*

Mix de folhas com lascas de frango orgânico, croutons, creme de parmesão, tomates cereja, parmesão ralado e amêndoas laminadas.

### Salada com Salmão 43,00 *SG SL*

Mix de folhas com guacamole, cubinhos de salmão grelhado, tomate cereja e amêndoas laminadas.

### Salada Refrescante 33,00 *VG SG SL*

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

### Tabule de Quinoa 35,00 *VG SG SL*

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

*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 35,00 *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 33,00 *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, manjeriço e orégano.

### Vegetariana 38,00 *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 34,00 *VG SG SL*

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

## Da Terra

### Spaguetti de Palmito Pupunha e Abobrinha com Shitake 47,00 *VG SG SL LC*

Spaghetti de palmito pupunha, abobrinha, shitake, azeite de alho negro.

### Berinjela ao Forno 38,00 *SG SL*

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

### Moqueca de Palmito 40,00 *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 no tucupi e jambu e farofa funcional.

## Do Rio e do Mar

### Farofa de Camarões da AP 44,00 *SG SL*

Camarões rosa salteados na Ghee, chicória, pimentões, farofa funcional, e banana da terra.

### Filhote com Risoto de Cupuaçu 62,00 *SG SL*

Posta de filhote coberto com mollica di pane com risoto de cupuaçu, arroz arboreo na manteiga ghee.

### Salmão Grelhado 61,00 *SG SL*

Com risoto de bacuri e pesto de manjericão.

### Camarão com Spaguetti de Palmito Pupunha e Pesto 54,00 *SG SL LC*

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

### 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 58,00 *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 72,00 *SG SL*

Cubos de pescada, camarão rosa ao creme com dendê, arroz integral e farofa funcional.

### Moqueca Paraense 72,00 *SG SL*

Cubos de filhote grelhado, camarão rosa ao creme com tucupi, "tremor verde" e farofa funcional.

### Cama de Bacalhau 73,00 *SG SL*

Mix de legumes gratinado, bacalhau desfiado com chicória e azeite de alho negro.

## Do Pasto e do Quintal

### Saddam Dubein 92,00 *SG SL*

Filé alto, presunto de parma (sem conservante químicos), queijo prato, farofa de ovo funcional, batatas assadas, piamontese sem lactose, molho acebolado.

### Prime Rib com Risoto de Alho Poró 68,00 *SG SL*

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

### Picanha Fatiada 58,00 *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.*

### Polpetone de Picanha recheado com Penne Integral ao molho 48,00 *SG SL*

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

### Filé com Spaguetti de Palmito Pupunha com molho Alfredo 55,00 *SG SL*

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

### Filé Brasileiro 55,00 *SG SL*

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

## Filé do Santa 53,00 *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 44,00 *SG SL*

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

## Frango a Parmigiana 53,00 *SG SL*

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

## Frango Light 47,00 *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 74,00 *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 58,00 *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 Filé Mignon com Shitake 56,00 *SG SL*

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

### Risoto de Shitake 47,00 *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 33,00 *SG SL*

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

Tirinha de Peito de Frango 33,00 *SG SL*

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

## Extras

Spaguetti de Palmito Pupunha(ao Pesto, ao alho e óleo, ao piemontese) 20,00

Piamontese do Santa 20,00

Queijo (vegano, parmesão ou muçarela) 10,00

Guacamole 10,00

Molhos 7,00

Risoto parmesão (porção) 25,00

Risoto sabores (porção) 30,00

Proteínas grelhadas (*consultar preço*)

Pão funcional (2 fatias) 8,00

# Para Adoçar

Brownie 12,00 *SG SL*

Brownie Trufado 18,00 *SG SL*

Cheesecake de Cupuaçu com Cottage e Castanha do Pará 20,00 *SG SL*

Maria Isabel de Bacuri 22,00 *SG SL*

Mousse de Chocolate Diet 16,00 *SG SL* (SEM PROTEÍNA DO LEITE)

Nega Maluca 30,00 *SG SL*

Taça de Morango com Leite Ninho 22,00 *SG SL*

Taça de Morango com Leite Ninho Zero 25,00 *SG SL*

Taça de Raspa de Brownie 22,00 *SG SL*

Tartelete de Chocolate com Farofa de Pistache 21,00 *SG SL*

Tartelete Limão 16,00 *SG*

*SL*

Tartelete Vegana 20,00 *VG SG SL*

Tiramisu 24,00 *SG SL*

Trufa de Chocolate 11,00 *SG SL*

Trufa Viva 12,00 *VG SG SL*

Docinhos Gourmet (10 un) 15,00 *SG SL*

## Sucos para Hidratar

Total 14,00

Beterraba, Cenoura e Laranja.

Detox 14,00

Abacaxi, couve, hortelã e gengibre.

Da Terra 14,00

Açaí, morango e acerola.

Relax 14,00

Maracujá, manjeriço e gengibre.

Bem Estar 14,00

Abacaxi e hortelã.

Morango com Hibisco 14,00

Caju com hortelã e gengibre 14,00

Cupuaçu - Laranja - Limão - Acerola - Taperebá 12,00

Graviola 14,00

## Para Refrescar

Wewi Orgânicos - Guaraná 10,00

Chá Rio (sabores) 11,00

Água Mineral com/sem gás 7,00

Cerveja Wienbier 13,00

Caipvodka Importada (Limão, Morango e Abacaxi) 28,00

Caipvodka Nacional (Limão, Morango e Abacaxi) 22,00

Suco Perini de Uva Branca ou Bordô 11,00

## *Para Aquecer*

Café Expresso 8,00

Café orgânico.

## *Santo Bazar*

Farofa Funcional 350g 29,00

Massa Pizza Açaí (5un) 45,00

Pão funcional Grande 750g 29,00

Pão funcional Medio 400g 16,00

Pão Vegano Grande 750g 27,00

Pão Vegano Medio 400g 15,00

# 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 44,00

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

Quiche Bacalhau ou Camarão 190,00 (30cm)

Quiche Frango ou Alho Poró 156,00 (30cm)

Maria Isabel de Cupuaçu 199,00 (22cm) / 231,00 (30cm)

Maria Isabel de Bacuri 210,00 (22cm) / 242,00 (30cm)

Nega Maluca 210,00 (22cm) / 242,00 (30cm)

Torta de Chocolate com Pistache ou Limão 168,00 (30cm)

Torta de Limão 126,00 (22cm) / 168,00 (30cm)

Torta de Chocolate Vegana 210,00 (30cm)

Docinhos Gourmet 148,00 (100 un)



GASTRONOMIA FUNCIONAL

## Horário de Funcionamento

Almoço de 3a à 6a feira, 12 hs às 15 hs

Sab e Dom, 12 hs às 15:30hs

Jantar de 3a à Sábado, 19 hs às 23hs

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



@santa.organica



/santaorganica



[www.santaorganica.com.br](http://www.santaorganica.com.br)



(91) 2121.6222