



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

Bife de Chorizo 53,00

Polpetone de Picanha com muçarela 49,00

Camarões Salteados 52,00

Pescada Grelhada 49,00

Filhote Grelhado 49,00

Hamburger de Quinoa 44,00 (VG)

Filé de Frango Grelhado 49,00

Salmão em Cubos 53,00

*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
- 15,00

Nhoque de batata doce - salada verde -mix de legumes - quiche
(fatia)spaguetti funcional - farofa com ovos - batata palito - purê de
banana da terra – 18,00

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

Para Começar

Tartare de Salmão 42,00 *SG SL*

Pedacinhos de salmão com guacamole. Acompanha torrada funcional.

Bruschettas 36,00 *SG SL*

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

Coxinha 31,00 *SG SL*

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

Croquete 31,00 *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 39,00 *SG SL*

Cinco camarões na farinha de tapioca com Molho Rosé.

Bolinho de Bacalhau 39,00 *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 58,00 *SG SL*

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

Salada Caesar 49,00 *SG SL*

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

Salada com Salmão 58,00 *SG SL*

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

Salada Refrescante 36,00 *VG SG SL*

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

Tabule de Quinoa 42,00 *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 42,00 *SG SL*

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

Frango ao Curry 42,00 *SG SL*

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

Paraense 45,00 *SG SL*

Muçarela, jambu, camarões no molho de tucupi.

Caponata 41,00 *SG SL*

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

Filé com cebola caramelizada 44,00 *SG SL*

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

Picanha 44,00 *SG SL* Picanha, muçarela, molho de tomate artesanal, tomate, cebola, azeitona e orégano.

Camarão ao Creme 44,00 *SG SL*

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

Marguerita 41,00 *SG SL*

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

Vegetariana 43,00 *SG SL*

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

4 Queijos 43,00 *SG SL*

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

Rúcula com Tomate seco 41,00 *VG SG SL*

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

Da Terra

Spaguetti de Palmito Pupunha e Abobrinha com Shitake 54,00 *VG SG SL LC*

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

Berinjela ao Forno 51,00 *SG SL*

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

Maniçoba Vegana 49,00 *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 58,00 *SG SL*

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

Filhote com Risoto de Cupuaçu 68,00 *SG SL*

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

Salmão Grelhado 83,00 *SG SL*

Com risoto de bacuri e pesto de manjeriço.

Camarão com Spaguetti de Palmito Pupunha e Pesto 64,00 *SG SL LC*

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

Camarão ao Creme com Curry e Abacaxi 56,00 *SG SL*

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

Pescada Regional 68,00 *SG SL*

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

Pescada Desfiada Funcional 58,00 *SG SL*

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

Moqueca Baiana 105,00 *SG SL (INDICADA PARA DUAS PESSOAS)*

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

Moqueca Paraense 105,00 *SG SL (INDICADA PARA DUAS PESSOAS)*

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

Cama de Bacalhau 84,00 *SG SL*

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

Do Pasto e do Quintal

Saddam Dubein 114,00 *SG SL (INDICADA PARA DUAS PESSOAS)*

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

Boeuf Bourguignon 104,00 *SG SL (INDICADA PARA DUAS PESSOAS)*

Perfeita combinação deste típico Guisado francês, de cocção lenta e prolongada, com o arroz da região de Piemont na Itália, acompanhado de Farofa Funcional e molho acebolado.

Prime Rib com Risoto de Alho Poró 76,00 *SG SL*

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

Picanha Fatiada 78,00 *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 68,00 *SG SL*

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

Filé com Spaguetti de Palmito Pupunha com molho Alfredo 86,00 *SG SL*

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

Filé Brasileiro 83,00 *SG SL*

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

Filé do Santa 76,00 *SG SL*

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

Strogonoff Ancho 62,00 *SG SL*

Corte de carne nobre, cogumelos, molho de tomate artesanal, creme de leite, arroz integral e pallie ou farofa funcional.

Frango a Parmigiana 62,00 *SG SL*

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

Risotos

Risoto de Frutos do Mar 88,00 *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 76,00 *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 83,00 *SG SL*

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

Risoto de Shitake 56,00 *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 44,00 *SG SL*

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

Tirinha de Peito de Frango 38,00 *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 piamontese) 27,00

Piamontese do Santa 22,00

Queijo (vegano, parmesão ou muçarela) 14,00

Guacamole 10,00

Molhos 7,00

Risoto sabores (porção) 30,00

Proteínas grelhadas (*consultar preço*)

Pão funcional (2 fatias) 8,00

Para Adoçar

Brownie 16,00 *SG SL*

Brownie Trufado 23,00 *SG SL*

Cheesecake de Cupuaçu com Cottage e Castanha do Pará 24,00 *SG SL*

Maria Isabel de Bacuri 26,00 *SG SL*

Mousse de Chocolate Diet 18,00 *SG SL* (SEM PROTEÍNA DO LEITE)

Nega Maluca 36,00 *SG SL*

Taça de Morango com Leite Ninho 26,00 *SG SL*

Taça de Morango com Leite Ninho Zero 27,00 *SG SL*

Taça de Raspa de Brownie 26,00 *SG SL*

Tartelete de Chocolate com Farofa de Pistache 25,00 *SG SL*

Tartelete Limão 21,00 *SG SL*

Tartelete Vegana 22,00 *VG SG SL*

Tiramisu 26,00 *SG SL*

Trufa de Chocolate 13,00 *SG SL*

Trufa Viva 14,00 *VG SG SL*

Docinhos Gourmet (10 un) 22,00 *SG SL*

Sucos para Hidratar

Total 16,00

Beterraba, Cenoura e Laranja.

Detox 16,00

Abacaxi, couve, hortelã e gengibre.

Da Terra 16,00

Açaí, morango e acerola.

Relax 16,00

Maracujá, manjerição e gengibre.

Bem Estar 16,00

Abacaxi e hortelã.

Morango com Hibisco 16,00

Caju com hortelã e gengibre 16,00

Cupuaçu - Laranja - Limão - Acerola - Taperebá - Graviola 14,00

ALCOÓLICOS

Cerveja Stella Sem Glúten 15,00

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

Caipivodka Nacional (Limão, Morango e Abacaxi) 25,00

Para Refrescar

Wewi Orgânicos - Guaraná, Guaraná Zero ou Cola. 13,00

Chá Rio (Uva verde ou Tangerina) 13,00

Água Mineral com/sem gás 9,00

Suco Perini de Uva Moscato ou Bordô 15,00

Para Aquecer

Café Expresso 8,00

Santo Bazar

Farofa Funcional 350g 31,00

Massa Pizza Açaí (5un) 49,00

Pão funcional Grande 750g 31,00

Pão funcional Medio 400g 18,00

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 51,00

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

Quiche Bacalhau ou Camarão 218,00 (30cm)

Quiche Frango ou Alho Poró 179,00 (30cm)

Maria Isabel de Cupuaçu 228,00 (22cm) / 254,00 (30cm)

Maria Isabel de Bacuri 241,00 (22cm) / 278,00 (30cm)

Nega Maluca 241,00 (22cm) / 266,00 (30cm)

Torta de Chocolate com Pistache ou Limão 193,00 (30cm)

Torta de Limão 144,00 (22cm) / 211,00 (30cm)

Torta de Chocolate Vegana 241,00 (30cm)

Docinhos Gourmet 170,00 (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



(91) 2121.6222