

DIA DOS PAIS

12 de agosto

ENTRADAS



Wellington de brie com cogumelos e alho-poró C.S.

ANTEPASTOS, PÃES E NUTS

Caponata C.S.	R\$ 88,00 kg
Patê de fígado artesanal	R\$ 102,00 kg
Polvo em vinagrete	sob consulta
Sardela	R\$ 184,00 kg
Tapenade	R\$ 93,00 kg
Baguete a l'ancienne mini	R\$ 8,50 un.
Baguete campagne mini	R\$ 4,90 un.
Pão rústico de cerveja artesanal R.M. NOVIDADE	sob consulta
Torrada extra fina de ciabatta	R\$ 120,00 kg
Mixed nuts premium	R\$ 38,30 200g

ENTRADAS FRIAS

Roulade de espinafre recheado com salmão defumado e cream cheese C.S.	R\$ 125,00 kg
Terrine de parma e parmesão C.S.	sob consulta
	R\$ 121,00 kg

ENTRADAS QUENTES

Bolovo mini C.S.	R\$ 5,90 un.
Bolovo mini de bacalhau C.S.	R\$ 8,20 un.
Casquinha de camarão	R\$ 20,10 un.
Casquinha de siri	R\$ 16,40 un.
Cestinha de queijo brie com amêndoas C.S.	R\$ 4,90 un.
Dadinho de tapioca funcional vegano C.S.	R\$ 67,00 kg
Dadinho de tapioca com queijo coalho	R\$ 95,00 kg
Wellington de brie com cogumelos e alho-poró C.S.	R\$ 25,00 un.
Wellington de haddock NOVIDADE	sob consulta

PEIXES

Arroz de polvo	R\$ 325,00 kg
Bacalhau à portuguesa	R\$ 257,00 kg
Bacalhau à provençal C.S.	R\$ 254,00 kg
Camarão com whisky e estragão C.S.	R\$ 246,00 kg
Lombo de bacalhau em lascas com grão-de-bico e couve C.S.	R\$ 252,00 kg
Pescada amarela com camarão ao molho de moqueca	R\$ 253,00 kg

AVES

Arroz de pato	R\$ 129,00 kg
Couscous marroquino de frango desfiado com cebola dourada	R\$ 98,00 kg
Frango aperitivo	R\$ 115,00 kg
Galinhada caipira	R\$ 92,00 kg
Peito de frango recheado com champignon ao molho madeira	R\$ 117,00 kg

ASSADOS INTEIROS



Maminha assada ao molho de laranja

Carré de cordeiro com tomilho e alho confitado C.S.	R\$ 283,00 kg
Costela bovina da Casa	R\$ 163,00 kg
Costela suína desossada	R\$ 169,00 kg
Fraldinha ao forno	R\$ 228,00 kg
Lombo assado ao molho de limão e ervas frescas	R\$ 131,00 kg
Maminha assada ao molho de laranja	R\$ 202,00 kg
Paleta de cordeiro recheada	R\$ 207,00 kg
Paleta de leitão	R\$ 177,00 kg
Paleta suína precoce	R\$ 226,00 kg
Rib eye ao molho barbecue C.S.	R\$ 136,00 kg

CARNES




Hamburguer de fraldinha com cebola caramelada

Baião de dois	R\$ 101,00 kg
Beef wellington	R\$ 38,20 un.
Filet mignon com ervas frescas C.S.	R\$ 189,00 kg
Fraldinha na cerveja	R\$ 161,00 kg
Hamburguer de fraldinha com cebola caramelada	R\$ 165,00 kg
Roast beef de mignon clássico com roti da Casa	R\$ 175,00 kg
Roast beef de mignon em crosta de especiarias C.S.	R\$ 183,00 kg
Stinco de cordeiro ao molho de vinho tinto C.S.	R\$ 190,00 kg

ACOMPANHAMENTOS

Aspargos frescos com ervas aromáticas	R\$ 114,00 kg
Batata doce assada com alecrim	R\$ 73,00 kg
Batata rústica	R\$ 72,00 kg
Coleslaw C.S.	R\$ 78,00 kg
Farofa de castanha-do-pará	R\$ 114,00 kg
Mix de legumes assados C.S.	R\$ 102,00 kg
Moqueca de banana-da-terra vegano	R\$ 82,00 kg
Polenta com fonduta al formaggio C.S.	R\$ 67,00 kg
Purê de mandioca ao forno	R\$ 88,00 kg
Salada de lentilha e frutas secas L.S. NOVIDADE	R\$ 86,00 kg
Tabule de quinua	R\$ 80,00 kg

ARROZ

Arroz basmati C.S.	R\$ 47,00 kg
Arroz de açafrao espanhol C.S.	R\$ 70,00 kg
Arroz de funghi porcini C.S.	R\$ 90,00 kg
Arroz provençal C.S. 	R\$ 50,00 kg

MASSAS

Panzerotti de bacalhau ao molho de parmesão	R\$ 100,00 kg
Cappeloni caprese ao molho clássico de tomate C.S.	R\$ 98,00 kg
Cappeloni cogumelos ao molho de parmesão C.S.	R\$ 113,00 kg

QUICHES E TORTAS

Quiche de cebola dourada C.S.	R\$ 65,00 550g
Quiche folhado de brie e abobrinha NOVIDADE	sob consulta
Torta de camarão	R\$ 101,00 kg
Torta de queijo com cogumelos	R\$ 60,00 560g

BOLOS E ROCAMBOLES DECORADOS

Bolo de doce de leite com whisky P.B.	R\$ 52,00 560g
Bolo de frutas vermelhas	R\$ 154,00 kg
Bolo de nozes com baba de moça**	R\$ 100,00 860g
Bolo devil's food cake** P.B.	R\$ 126,00 980g
Bolo Guinness com cacau P.B.	R\$ 147,00 kg
Bolo mousse de chocolate com caramelo**	R\$ 105,00 860g
Brownie de chocolate belga meio amargo com caramelo e flor de sal P.B.	R\$ 72,00 540g
Naked cake com dueto de brigadeiros	R\$ 115,00 kg
Naked cake de chocolate com whisky NOVIDADE	R\$ 128,00 kg
Rocambole de chocolate com chantilly	R\$ 117,00 kg
Rocambole de chocolate com mousse de chocolate	R\$ 138,00 kg

DOCES E TORTAS



Sticky toffee pudding

Baba à cachaça NOVIDADE	sob consulta
Carré de chocolate ao whisky e compota de frutas vermelhas P.B.	r\$ 146,00 1kg
Cheese cake de frutas vermelhas**	R\$ 82,00 660g
Cheese cake de goiabada cascão** NOVIDADE	sob consulta
Chocolate experience terrine with red berries	R\$ 144,00 830g
Dacquoise de chocolate com amêndoas**	R\$ 107,00 820g
Patiera di grano al cacao P.B.	R\$ 79,00 610g
Sticky toffee pudding	R\$ 83,00 860g.
Tarte tatin de maçã grande	R\$ 68,00 600g
Tarte tatin de maçã médio	R\$ 51,00 430g
Torta bourdaloue aux poires NOVIDADE	sob consulta
Torta brownie de Nutella**	R\$ 79,00 590g
Torta cremosa de chocolate com trufas P.B.	R\$ 120,00 650g
Torta cremosa de chocolate meio amargo com compota de morango	R\$ 116,00 610g
Torta crumble de blueberry P.B.	R\$ 117,00 750g
Torta dacquoise de frutas frescas **	R\$ 126,00 680g
Torta de figo com pinólis ao vinho do Porto C.S.	R\$ 131,00 840g
Torta de maçã e nozes	R\$ 71,00 670g
Torta de tapioca com coco e castanha-do-pará P.B.	R\$ 85,00 760g

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Bolo de chocolate com baba de moça	R\$ 144,00 kg
Bolo de coco fresco	R\$ 176,00 kg
Rocambole de chocolate com mousse de chocolate	R\$ 156,00 kg

C.S. - Desenvolvido pelo Chef Carlos Siffert
L.S. - Desenvolvido pela Chef Lucia Sequerra
P.B. - Desenvolvido pela Chef Paola Biselli
R.M. - Desenvolvido pelo Chef Rafaele Mostaccioli
* à venda em múltiplos - sob consulta
** à venda também sob encomenda por quilo

fotos meramente ilustrativas

CONDIÇÕES DE ENCOMENDA

PRAZOS

Para garantir o seu pedido, antecipe-se. As encomendas serão aceitas até dia 09/08, ou até atingirmos nossa capacidade de produção. Alterações de pedido somente serão aceitas até o dia 09/08.

ATENDIMENTO

No setor de Nutrição da loja com a Equipe de Encomendas, diariamente das 8h às 20h. A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA

A retirada de encomendas será feita no Setor de Nutrição.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os pratos serão acondicionados em embalagens descartáveis próprias para aquecimento, estas serão acomodadas em caixas recicláveis, garantindo um transporte seguro e adequado, não havendo necessidade de retorná-las à loja.

MAIS INFORMAÇÕES

Tel. (11) 3897-5013 ou 3897-5023
e-mail: encomendas@santaluzia.com.br
Alameda Lorena, 1471 - São Paulo

Casa
SantaLuzia
1926

www.santaluzia.com.br