



Rotisseria

cardápio clássico

ENTRADAS

* à venda em múltiplos sob consulta



Bolovo mini de espinafre

Berinjela ao forno com parmesão e orégano	quilo
Berinjela ao forno com tomate seco e queijo	quilo
Bolovo mini de bacalhau	unidade*
Bolovo mini de carne C.S.	unidade*
Bolovo mini de espinafre	unidade*
Canapé de brie com damasco e amêndoas	unidade*
Canelone de salmão defumado com queijo C.S.	quilo
Casquinha de camarão	unidade*
Casquinha de siri	unidade*
Cestinha de alcachofra em massa filo C.S.	unidade*
Cestinha de bacalhau em massa filo	unidade*
Cestinha de brie com amêndoas em massa filo C.S.	unidade*
Cestinha de creme de ricota e pupunha em massa filo	unidade*
Cestinha de shitake com aspargos e cebola dourada em massa filo C.S.	unidade*
Cestinha vegana de abóbora com espinafre	unidade*
<i>Cheese ball</i> de queijo de cabra com papoula C.S.	unidade*
Cogumelo recheado com caponata C.S.	quilo ou mini
Cuscuz de bacalhau (também versão coquetel) C.S.	quilo ou mini
Cuscuz de camarão (também versão coquetel)	quilo ou mini
Cuscuz de palmito (também versão coquetel) C.S.	quilo ou mini
Cuscuz paulista	quilo
Dadinho de tapioca com queijo coalho	quilo
<i>Focaccia</i> de tomate, queijo e manjeriço	quilo
Gazpacho andaluz	quilo
<i>Involtni</i> de salmão C.S.	unidade*
Rolê de abobrinha com burrata e tomate <i>confit</i> C.S.	unidade*
Roulade de salmão defumado com espinafre e <i>cream cheese</i>	quilo
Tâmara medjoul com gorgonzola C.S.	quilo
Terrine de parma e parmesão C.S.	quilo
Terrine mediterrânea com pesto de salsinha C.S.	unidade*
Verrine coquetel de camarão C.S.	unidade*
Verrine caprese C.S.	unidade*
Verrine de alcachofra C.S.	unidade*
Verrine de bacalhau C.S.	unidade*
Verrine de cogumelos com alho-poró C.S.	unidade*
Verrine de homus com berinjela C.S.	unidade*
Verrine de salmão defumado C.S.	unidade*
<i>Vol au vent</i> de espinafre	unidade*
<i>Vol au vent</i> de palmito	unidade*

SALMÃO

Salmão chileno defumado	quilo
Salmão <i>Gravlax</i> (marinado)	quilo
Salmão norueguês defumado	quilo

TORTAS E QUICHES



Quiche de alho-poró

TORTAS ESPECIAIS

Crostata de berinjela com iogurte C.S.	unidade ou quilo
Crostata de espinafre C.S.	unidade ou quilo
<i>Tarte tatin</i> de cebola (mini ou grande)	unidade
<i>Tarte tatin</i> de tomate (mini)	unidade
Torta de queijo com cogumelo	unidade*
Torta de queijo com tomate assado	unidade ou quilo

TORTAS CLÁSSICAS

Torta de bacalhau	unidade ou quilo
Torta de camarão	unidade ou quilo
Torta de frango	unidade ou quilo
Torta de palmito	unidade ou quilo
Torta de queijo	unidade ou quilo

QUICHES

Quiche de alho-poró	unidade ou quilo
Quiche <i>lorraine</i>	unidade ou quilo

FOLHADOS ARTESANAIS unidade



Strudel de espinafre com queijo

<i>Strudel</i> de espinafre com queijo
<i>Strudel</i> de frango com catupiry
Beef <i>wellington</i>
<i>Wellington</i> de abóbora com gorgonzola e sálvia C.S.
<i>Wellington</i> de brie com cogumelos e alho-poró C.S.
<i>Wellington</i> de salmão com espinafre C.S.

ANTEPASTOS kg

Alichela
Antepasto de azeitonas com salsa
Antepasto de berinjela com alho
Antepasto de salmão defumado com mostarda em grão
Antepasto português de bacalhau
Bazergan (trigo com nozes e tamarindo) C.S.
Caponata C.S.
Catchup artesanal C.S.
Chutney de tomate C.S.
Conserva de berinjela em azeite extra virgem
Maionese caseira
Patê de ovo C.S.
Polvo em vinagrete
Requeijão vegano
Sardela
Tapenade de azeitonas

SALADAS kg



Salada de frutos do mar C.S.

Coleslaw C.S.
Salada clássica de batata C.S.
Salada de frutos do mar C.S.
Salada de grãos com tâmaras e avelãs C.S.
Salpicão de frango
Tabule de quinua

ARROZ kg

Arroz basmati C.S.
Arroz basmati com amêndoas
Arroz com aletria C.S.
Arroz com lentilha
Arroz com passas e *prosecco* C.S.
Arroz de abóbora com espinafre
Arroz com açafrão espanhol C.S.
Arroz de alho-poró
Arroz de couve
Arroz de *funghi porcini* C.S.
Arroz integral de salsa com quinua
Arroz jasmim com gergelim e cebolinha C.S.
Arroz thailandês C.S.
Arroz vermelho com feijão azuki
Mix de arroz branco e selvagem com nozes



C.S.
Desenvolvido pelo Chef **Carlos Siffert**

"O chef tem como seus primeiros mestres Laurent Suaudeau e Nina Horta, com os quais trabalhou no começo da carreira. Esteve à frente da cozinha do Tambor, sua primeira empreitada solo, em São Paulo. Hoje é consultor gastronômico e professor na Escola Wilma Kovesi, também na capital paulista." **Paladar**

ACOMPANHAMENTOS kg



Ratatouille

Abobrinha, cenoura, berinjela ao forno com passas
Aspargos frescos com ervas aromáticas
Assado de lentilha vegano C.S.
Batata assada com azeite e ervas C.S.
Batata doce assada com alecrim
Batata mini ao "murro" C.S.
Batata *Roesti*
Batata rústica C.S.
Berinjela ao forno com cebolas douradas
Brócolis com couve
Cevadinha com brócolis
Couscous de couve-flor e cúrcuma
Couscous marroquino com sete legumes C.S.
Creme de espinafre
Creme de milho C.S.
Dahl grão-de-bico (cozido indiano)
Dueto de lentilhas com melado de romã
Ervilha fresca, grão de bico e cebola caramelada
Farofa de banana nanica C.S.
Farofa de castanha do pará
Farofa de ovos
Farofa tradicional
"Farofa" úmida de couscous marroquino com *cranberry*, macadâmia e laranja C.S.
"Farofa" úmida de quinua com nozes e abóbora
Farofa vegana de tomate *sweet*
Farofa vegetariana
Mandioca *Roesti*
Mandioquinha assada com couve
Mix de cereais com espinafre
Mix de cogumelos grelhados
Mix de legumes assados C.S.
Moqueca de banana da terra C.S.
Polenta com fonduta *al formaggio*
Purê de abóbora com cebola dourada
Purê de batata com azeite e salsa
Purê de mandioquinha
Quibe de abóbora com ricota
Quinua com grão-de-bico e tomate *confit*
Ratatouille
Roesti de mandioquinha e cenoura C.S.
Roesti suíça
Salteado de quinua com cogumelo fresco
Spaghetini de legumes com champignon
Stroganoff vegano de pupunha e ervilha
Tomate *farci* C.S.

CARNES kg

Baião de dois
Carne seca desfiada com cebola
Cordeiro ao molho de maçã e hortelã C.S.
Couscous marroquino com cordeiro
Coxão mole da fazenda
Filé *mignon* ao molho de cogumelos
Filé *mignon* com cebolas ao balsâmico
Filé *mignon* com ervas frescas C.S.
Filé *mignon* salteado com cogumelos
Fraldinha na cerveja
Lagarto vienês
Picadinho de filé mignon ao molho ferrugem
Roast beef de mignon em crosta de especiarias C.S.
Stinco de cordeiro ao molho de vinho tinto C.S.
Stroganoff de carne C.S.
Vitela ao molho de vinho e alho-poró

INTEIROS



Paleta suína precoce assada

Carré de cordeiro com dois tomilhos e alho confitado C.S.
Costela suína desossada
Fraldinha ao forno
Lombo assado ao molho de limão e ervas frescas (inteiro ou fatiado)
Maminha com laranja
Paleta de cordeiro recheada
Paleta de leitão
Paleta suína precoce assada
Pernil de cordeiro de lento cozimento C.S.
Pernil de leitão
Pernil suíno precoce assado
Peru assado recheado com farofa tradicional C.S.

AVES kg



Arroz de pato

Arroz de pato
Bobó de frango
Couscous marroquino com frango desfiado e cebola
Filé de frango à fiorentina
Filé de frango à parmegiana
Filé de frango ao curry
Filé de frango com alcaparras ao limão
Filé de frango com ervas finas ao limão
Frango ao molho madeira
Frango aperitivo

Frango com crosta crocante
Frango mediterrâneo
Frango orgânico inteiro assado
Galeto assado com tomilho e farofa
Galinhada caipira
Peito de frango ao molho de mel e mostarda
Peito de frango com ervas e limão siciliano
Peito de frango com mix de mostardas dijon C.S.
Peito de frango recheado com brie e damasco ao molho de laranja
Peito de frango recheado com champignon ao molho madeira
Peito de peru assado e fatiado
Quibe assado de frango com quinoa recheado com queijo
Stroganoff de frango

PEIXES kg



Lombo de bacalhau em lascas com grão-de-bico e couve C.S.

Abadejo ao molho de laranja e maracujá
Abadejo com crosta de mandioquinha *roesti*
Arroz de bacalhau com couve e tomate confit C.S.
Arroz de polvo
Bacalhau à portuguesa
Bacalhau a provençal C.S.
Bacalhau com azeite de ervas e pimenta rosa
Bacalhau com crosta dourada de batata e ervas C.S.
Bacalhau com crosta dourada de *roesti* de batata doce e brócolis
Bacalhau desfiado com batatas ao forno
Bobó de camarão
Camarão com whisky e estragão C.S.
Filé de Saint Pierre ao molho de alcaparras
Filé de Saint Pierre com cobertura de cenoura, gergelim e gengibre
Linguado à primavera C.S.
Linguado com amêndoas
Linguado com aspargos C.S.
Lombo de bacalhau em lascas com azeite de ervas frescas
Lombo de bacalhau em lascas com grão-de-bico e couve C.S.
Pescada com cobertura de quinoa e linhaça
Pescada amarela com escamas de batata
Pescada amarela com camarão ao molho de moqueca
Polpetone de salmão recheado de *cream cheese*
Salmão ao forno com crosta de amêndoas e sálvia
Salmão grelhado ao molho mostarda
Salmão grelhado com crosta de gergelim
Salmão grelhado com melão de romã

MASSAS kg



Agnolotti de burrata ao molho clássico de tomate C.S.

- Agnolotti de burrata ao molho clássico de tomate C.S.
- Capellaci de alcachofra ao molho branco de alcachofra
- Capelli de vitela com amêndoas ao molho trufado C.S.
- Cappeloni de cogumelos da casa ao molho cremoso de parmesão C.S.
- Lasanha à bolognesa
- Lasanha ao sugo (sem presunto)
- Lasanha de *funghi secchi*
- Nhoque de batata e salsa ao sugo
- Varenikes com cebola dourada C.S.
- Varenikes de mandioquinha com alho-poró C.S.

DESTAQUES VEGANOS



Assado de lentilha vegano C.S.

- Assado de lentilha vegano C.S. quilo
- Cestinha vegana de abóbora com espinafre unidade*
- Dahl grão-de-bico (cozido indiano) quilo
- Salada de grãos com tâmaras e avelãs C.S. quilo
- Stroganoff vegano de pupunha e ervilha quilo

Consulte nossas opções para preferências e/ou restrições alimentares

As receitas criadas e desenvolvidas pela Casa Santa Luzia preservam o que é mais importante: sabor, qualidade, além de oferecerem praticidade aos clientes.

Ingredientes frescos e selecionados fazem parte de uma variedade de pratos versáteis e deliciosos. Só experimentando para entender todo esse cuidado e saborear cada detalhe.

Nossas nutricionistas oferecem um atendimento personalizado, auxiliando na escolha e na medida de sua encomenda para qualquer ocasião.

Condições de encomenda

Este cardápio oferece uma seleção de nossas receitas clássicas. Consulte outras opções no Serviço de Nutrição.

ATENDIMENTO

- Será feito pessoalmente no setor de Nutrição, por e-mail ou telefone, diariamente das 8h às 20h.
- O pedido deve ser feito com no mínimo 48h de antecedência a data de entrega.
- A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA

A retirada de encomendas é feita no Setor de Nutrição e acompanham manual de instruções de aquecimento.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os pratos serão condicionados em embalagens descartáveis próprias para aquecimento.

Sempre atentos em favorecer a sustentabilidade, os pratos serão acomodados em caixas recicláveis de papel cartão virgem, garantindo um transporte seguro e adequado, não havendo necessidade de retorná-las à loja.

Atualizado em Fevereiro/2018

Produtos sujeitos à variação de cardápio e estoque.

Imagens meramente ilustrativas.

MAIS INFORMAÇÕES

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

Casa
Santa Luzia
1926

www.santaluzia.com.br