

DIA DOS PAIS

11 DE AGOSTO



CARDÁPIO
ROTISSERIA E CONFEITARIA

Casa
Santa Luzia
1926

ENTRADAS



Bolovo mini de carne C.S.

ENTRADAS FRIAS

Cheese cake de salmão defumado C.S.	R\$ 94,00 500g
Cheese cake de salmão defumado C.S. (individual)	R\$ 23,80 150g
Cuscuz de camarão (grande)	R\$ 192,00 1,2kg
Cuscuz de camarão (médio)	R\$ 98,00 600g
Cuscuz de palmito C.S. (grande)	R\$ 121,00 1,2kg
Cuscuz de palmito C.S. (médio)	R\$ 62,00 600g
Polvo em vinagrete	R\$ 266,00 kg
Verrine de cogumelos e alho-poró C.S.	R\$ 6,10 45g*

ENTRADAS QUENTES

Bolovo mini de espinafre	R\$ 4,70 35g*
Bolovo mini de carne C.S.	R\$ 4,70 35g*
Casquinha de siri	R\$ 14,30 105g
Cestinha de bacalhau	R\$ 6,90 35g*
Cestinha de queijo brie com amêndoas em massa filo C.S.	R\$ 4,40 30g*

ASSADOS INTEIROS



Rib eye ao molho barbecue C.S.

Costela bovina da Casa	R\$ 155,00 kg
Fraldinha ao forno	R\$ 233,00 kg
Lombo assado ao molho de limão e ervas frescas	R\$ 132,00 kg
Paleta de leitoa	R\$ 176,00 kg
Pernil de cordeiro de lento cozimento C.S.	R\$ 279,00 kg
Pernil suíno precoce	R\$ 228,00 kg
<u>Porchetta</u> NOVIDADE	R\$ 134,00 kg
Rib eye ao molho barbecue C.S.	R\$ 137,00 kg

CARNES



Stínco de cordeiro ao molho de vinho tinto C.S.

Almôndega de vitela ao molho	R\$ 98,00 kg
Beef wellington	R\$ 29,50 un.
Carne seca desfiada com cebola	R\$ 162,00 kg
Filet mignon com ervas frescas C.S.	R\$ 161,00 kg

Roast beef de mignon clássico com rôti da Casa C.S.	R\$ 171,00 kg
Stinco de cordeiro ao molho de vinho tinto C.S.	R\$ 194,00 kg

AVES



Arroz de pato

Arroz de pato	R\$ 145,00 kg
Galinhada caipira	R\$ 90,00 kg
Peito de frango ao molho de mel e mostarda C.S.	R\$ 96,00 kg

PEIXES



Bobó de camarão

Arroz de polvo	R\$ 210,00 kg
Bacalhau com crosta dourada de batatas C.S.	R\$ 217,00 kg
Bobó de camarão	R\$ 225,00 kg
Linguado com amêndoas C.S.	R\$ 256,00 kg
Lombo de bacalhau em lascas com grão-de-bico C.S.	R\$ 174,00 kg
<u>Lombo de bacalhau em lascas com castanha portuguesa</u> NOVIDADE	R\$ 214,00 kg
Salmão em crosta de amêndoa e salvia	R\$ 214,00 kg
Wellington de "haddock" C.S.	R\$ 35,80 160g

ACOMPANHAMENTOS



Salada de grãos com tâmara e avelã C.S.

Aspargos frescos com ervas aromáticas	R\$ 128,00 kg
Batata doce assada com alecrim	R\$ 72,00 kg
Batata rústica	R\$ 77,00 kg
<u>Farofa de castanha portuguesa</u> NOVIDADE	R\$ 109,00 kg
Mandioca roesti	R\$ 94,00 kg
Mix de cogumelos grelhados	R\$ 209,00 kg
Mix de legumes assados C.S.	R\$ 97,00 kg
Polenta com fonduta al formaggio C.S.	R\$ 65,00 kg
Purê de maçã (350g)	R\$ 34,30 un.
Salada de grãos com tâmara e avelã C.S.	R\$ 78,00 kg
Tomate farci C.S.	R\$ 98,00 kg

ARROZ

Arroz basmati com amêndoas	R\$ 59,00 kg
Arroz de funghi porcini C.S.	R\$ 88,00 kg
Arroz à provençal C.S.	R\$ 49,00 kg

MASSAS ARTESANAIS

Cappeloni caprese ao molho clássico de tomate C.S.	R\$ 99,00 kg
Cappeloni de cogumelos ao molho de parmesão C.S.	R\$ 111,00 kg
Panzerotti de bacalhau ao molho de parmesão	R\$ 101,00 kg
Ravioli de ricota e alho-poró ao molho clássico de tomate	R\$ 83,00 kg
Ravioli di zucca ao molho de camarão	R\$ 102,00 kg

SALGADOS

<u>Quiche folhada de castanha portuguesa com espinafre e queijo de cabra</u> NOVIDADE	R\$ 116,00 550g
Strudel de espinafre com queijo	R\$ 44,00 390g
Strudel de frango com catupiry	R\$ 42,50 390g
Torta de queijo com tomate assado	R\$ 59,00 560g
Wellington de abóbora com gorgonzola e salvia C.S.	R\$ 13,20 140g
Wellington de brie com cogumelos e alho-poró C.S.	R\$ 18,30 150g

ESPECIAL VEGANO

"Bacon" S.V.	R\$ 20,50 50g
Molho carbonara S.V.	R\$ 28,40 240g
Molho putanesca S.V.	R\$ 27,60 240g

Experimente com uma massa de sua preferência

ESPECIAL PARA O DIA DOS PAIS



Baba à cachaça A.D.

Baba à cachaça A.D.	R\$ 13,40
Bolo de doce de leite com whisky P.B.	R\$ 53,00 560g
Bolo Guinness com cacau com glacê P.B.	R\$ 50,00 kg
Bolo Guinness com cacau decorado P.B.	R\$ 149,00 kg
Naked cake de chocolate com whisky	R\$ 130,00 kg

DOCES E TORTAS



Chocolate experience terrine with red berries

Carré de chocolate ao whisky e compota de frutas vermelhas P.B.	R\$ 147,00 1kg
---	----------------

Cheese cake de frutas vermelhas**	R\$ 84,00 680g
Cheese cake de goiabada cascão**	R\$ 81,00 550g
Chocolate experience terrine with red berries	R\$ 147,00 830g
Dacquoise de chocolate com amêndoas**	R\$ 112,00 820g
<u>Flan parisien à la vanillé naturelle (grande) A.D. NOVIDADE</u>	R\$ 173,00 1,7kg
<u>Flan parisien à la vanillé naturelle (médio) A.D. NOVIDADE</u>	R\$ 88,00 850g
Pastiera di grano al cacao P.B.	R\$ 83,00 610g
Pecan caramel pie	R\$ 61,00 390g
Tarte tatin de maçã (grande)	R\$ 73,00 600g
Tarte tatin de maçã (médio)	R\$ 56,00 430g
Tiramisú P.B.	R\$ 146,00 750g
Torta brownie de Nutella**	R\$ 82,00 590g
Torta cremosa de chocolate com trufas P.B.	R\$ 122,00 650g
Torta crumbla de blueberry P.B.	R\$ 117,00 750g
Torta de chocolate meio amargo em base de marzipan	R\$ 138,00 600g
Torta dacquoise de frutas frescas **	R\$ 131,00 680g
Torta de figo com pinólis ao vinho do Porto C.S.	R\$ 162,00 890g



Torta de figo com pinólis ao vinho do Porto C.S.

BOLOS E ROCAMBOLES DECORADOS



Bolo de frutas vermelhas

Bolo de coco fresco**	R\$ 90,00 890g
Bolo devil's food cake P.B.	R\$ 130,00 980g
Bolo de frutas vermelhas	R\$ 159,00 kg
Bolo mousse de chocolate com caramelo**	R\$ 107,00 860g
Bolo de nozes com baba de moça**	R\$ 107,00 840g
Brownie de chocolate belga meio amargo com caramelo e flor de sal P.B.	R\$ 75,00 540g
Fofo de belas gigante	R\$ 81,00 910g
Naked cake com dueto de brigadeiros	R\$ 119,00 kg
Rocambol de chocolate com mousse de chocolate	R\$ 141,00 kg

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Bolo de chocolate com baba de moça	R\$ 149,00 kg
Bolo de coco fresco	R\$ 184,00 kg
Dacquoise de baba de moça e damasco	R\$ 153,00 kg
Rocambol de chocolate com mousse de chocolate	R\$ 163,00 kg

PADARIA



Pão de linguica portuguesa com sêmola trigo

Baguete a l'ancienne com azeitonas pretas	R\$ 13,40 180g
Baguete a l'ancienne especial	R\$ 13,70 210g
<u>Focaccia rústica de alecrim com azeitonas NOVIDADE</u>	R\$ 62,00 kg
<u>Focaccia rústica de alecrim com calabreza e parmesão NOVIDADE</u>	R\$ 64,00 kg
<u>Focaccia rústica de burrata com tomate e manjericão NOVIDADE</u>	R\$ 98,00 kg
Focaccia rústica com azeite R.M.	R\$ 66,00 kg
<u>Pão alemão com sementes (funcional) M.P. NOVIDADE</u>	R\$ 11,90 330g
<u>Pão de alho NOVIDADE</u>	sobconsulta
Pão de cerveja artesanal R.M.	R\$ 68,00 kg
Pão ciabatta recheada de 4 queijos	R\$ 86,00 kg
Pão ciabatta rústica italiana	R\$ 69,00 kg
Pão de linguica portuguesa com sêmola trigo	R\$ 127,00 kg
Pão natural de passas, nozes e centeio	R\$ 69,00 kg



Pão de cerveja artesanal R.M.

A.D. - Desenvolvido pelo Chef Apollon Delamotte

C.S. - Desenvolvido pelo Chef Carlos Siffert

M.P. - Desenvolvido por Marcos Pickina

P.B. - Desenvolvido pela Chef Paola Biselli

R.M. - Desenvolvido pelo Chef Raffaele Mostaccioli

S.V. - Desenvolvido pelo Chef Stéfano Viólla

* à venda em múltiplos - sob consulta

** à venda também sob encomenda por quilo

CONDIÇÕES DE ENCOMENDA

PRAZOS: Para garantir o seu pedido, antecipe-se. As encomendas serão aceitas até dia 06/08, ou até atingirmos nossa capacidade de produção. Alterações de pedido somente serão aceitas até o dia 07/08.

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 é feita no Setor de Nutrição.
EMBALAGEM/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 retomá-las à loja.

Casa
Santa Luzia
1926

www.santaluzia.com.br

MAIS INFORMAÇÕES

Tel. (11) 3897-5013 ou 3897-5023

e-mail: encomendas@santaluzia.com.br

Alameda Lorena, 1471 - São Paulo