



CAPIM SANTO

CARDÁPIO DA ESTAÇÃO SEASON MENU

Valorizamos a qualidade dos ingredientes e a sazonalidade.

Buscamos os melhores produtos, que sejam frescos, locais e orgânicos.

We value the quality of the ingredients and seasonality.

We search for the best products, which are fresh, local and organic.

Entradas / Entrees

Pastel de palmito pupunha com gema mole de codorna	R\$ 25,00
Crispy pastry filled with heart of palm and quail soft yolk	
Sopa de mandioquinha com pérolas negras de tapioca	R\$ 28,00
Brazilian Parsnip soup with black tapioca pearls	

Peixes & Frutos do Mar / Fish & Seafood

Lombo de bacalhau com rendas de batata doce acompanhado de purê de ervilha	R\$ 82,00
Cod fish loin with sweet potato laces served with mashed peas	

Carnes / Meat

Costela desfiada acompanhada de petit gateau de milho verde com catupiry	R\$ 49,00
Shredded ribs served with corn and Brazilian Catupiry cream cheese petit gateau	

Sobremesas / Desserts

Fondue de Capim Santo servido com macarons de Capim Santo e pedaços de abacaxi	R\$ 26,00
Lemongrass fondue served with Lemongrass macarons and pineapple cubes	



CAPIM SANTO

CLÁSSICOS DO CAPIM SANTO CLASSIC CAPIM SANTO MENU

Selecionamos algumas opções consideradas a “identidade do Capim Santo”.

São os nossos pratos mais pedidos e que jamais poderiam ficar fora do cardápio.

We have selected recipes that we consider as “Capim Santo identity”. Those are the most ordered ones and must be included in any Capim Santo's menu.

Couvert R\$ 16,50

Petiscos/ Appetizer

Croquete de palmito pupunha com molho de limão cravo R\$ 19,00

Heart of palm croquette served with lemon sauce

Bolinho de aipim recheado com queijo Canastra da Serra R\$ 19,00

Manioc muffins stuffed with “Canastra da Serra” cheese

Bombom de Camarão com chutney de manga (assado) R\$ 23,00

Roasted Shrimps balls with mango chutney

Pastelzinho de carne seca com abóbora R\$ 16,00

Crispy pastry filled with pumpkin and dried meat

Charutinho de pato com molho de pitanga (assado) R\$ 21,00

Duck dolma with “pitanga” sauce (roasted)

Degustação de petiscos (2 unidades de cada) R\$ 41,00

Appetizer tasting (2 units each)



CAPIM SANTO

Entradas & Saladas / Entrees & Salads

Carpaccio de Buri com chutney de abacaxi R\$ 26,00
Buri carpaccio with pineapple chutney

Mil folhas de Tapioca com aratu R\$ 28,00
Tapioca and aratu(brazilian crab) mille feuille

Baião de dois R\$ 18,00
Mix with rice, beans, dried meat and cheese

Tabule de quinua com coalhada fresca R\$ 23,00
Quinoa tabbouleh with fresh curd

Salada morna de lula com rúcula e tomate confit R\$ 27,00
Calamari and rocket warm salad with Tomato confit

Mix de folhas orgânicas e brotos com molho de tamarindo R\$ 20,00
Mix of greens with tamarin sauce

Massas & Vegetarianos/ Pasta & Vegetarian

Nhoque de mandioquinha recheado com brie e mel R\$ 48,00
ao molho de sálvia
Brazilian Parsnip gnocchi stuffed with brie cheese and honey with sage sauce

Estrogonofe de cogumelos acompanhado de arroz R\$ 46,00
de 7 grãos e chips de batata doce
Mushrooms stroganoff served 7-grains rice and sweet potato chips

Espaguete ao pesto com camarões salteados R\$ 69,00
Spaghetti pasta with pesto sauce and salted shrimps



CAPIM SANTO

Carnes & Aves / Meat & Poultry

Medalhão com queijo coalho servido ao molho de melado de cana acompanhado de talharim de palmito pupunha R\$ 58,00

Grilled Filet mignon medallion with white cheese and sugar cane syrup sauce served with heart of palm noodles

Peito de frango Korin (orgânico) envolto em crepe de mandioquinha recheado com queijo Canastra da Serra acompanhado de creme de espinafre. R\$ 43,00

Organic Chicken breast stuffed with white cheese wrapped in a Brazilian parsnip pancake served with spinach cream

Filet mignon com crosta de castanha de caju acompanhado de pirão de leite R\$ 61,00

Grilled Filet mignon with cashew nuts crust served with milk "pirão"

Picadinho ensopado na cerveja preta acompanhado de farofa de banana e purê de mandioquinha R\$ 54,00

Small cubes of mignon on black beer sauce served with Brazilian parsnip pure and banana "farofa" (toasted manioc flour with banana)

Mignon de cordeiro com shitake acompanhado com rosti de aipim recheado de catupiry R\$ 63,00

Lamb filet with wild mushrooms (shitake) served with manioc rosti stuffed with catupiry cheese (Brazilian cream cheese)





CAPIM SANTO

Peixes & Frutos do Mar/ Fish and Seafood

-  Robalo assado com crosta de ervas acompanhado de R\$ 63,00
Ratatouille brasileiro
-  Seabass roasted with herbs crust served with
Brazilian Ratatouille (pumpkin, heart of palm, chayote,
tomato and red onion)
- Peixe assado na folha de bananeira com farofa de R\$ 63,00
camarão
Roasted Fish wrapped in a banana leaf with shrimp
farofa
-  Moqueca acompanhada de arroz de castanha de R\$ 71,00
caju, farofa de beiju e pirão
 Moqueca (stew) served with cashew rice, tapioca
"farofa" and "pirão"
-  Camarão ensopado com palmito pupunha e tapioca R\$ 79,00
acompanhado de arroz de coco
 Shrimp stew with heart of palm and tapioca cream
served with Coconut rice
-  Risoto de frutos do mar ao perfume de limão cravo R\$ 69,00
 Seafood risotto with lemon scent

Menu Degustação/ Tasting Menu

Você poderá escolher 3 opções marcadas com o  "V" para R\$ 120,00
degustar. Os pratos serão servidos ao mesmo tempo e em
porções reduzidas. Prato individual. Caso seja dividido,
terá acréscimo de +50% do valor.

You can order 3 choices with the  "V" mark to taste. The
dishes will be served all in the same time in a tasting
portion. Individual portion. In case of sharing add +50%
to price.



CAPIM S A N T O ●

Sobremesa/ Dessert

Crème Brûlée de Abóbora com sorvete de queijo Pumpkin crème brulée with cheese ice-cream	R\$ 14,00
Tarte tartin de banana acompanhada de sorvete de canela e shot de cachaça Busca Vida Banana tarte tatin served with cinnamon ice-cream and cachaça "shot"	R\$ 14,00
Pudim de Castanha do Pará Brazil Nuts pudding	R\$ 14,00
Brigadeiro de Capim Santo servido na colher Lemongrass truffle served on a spoon	R\$ 11,00
Sorvete de Capim Santo Lemongrass ice-cream	R\$ 12,00
Fruta fresca tropical do dia Fresh tropical fruit fo the day	R\$ 8,00