Será um enorme prazer entregar a experiência Capim Santo através do nosso Room Service | Delivery

Entre em contato pelos **ramais 4543 ou 4544**

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Café da Manhã | 8h às 10h
Almoço | 11h às 15h
Jantar | 15h30 às 20h30

Para aproveitar ao máximo, lembre-se: alguns pratos podem conter traços de alergênicos. Nossa equipe está à disposição para tirar dúvidas.

Deseja algo diferente? Converse com a nossa equipe, faremos o possível para atender o seu pedido!

MENU CAFÉ DA MANHÃ
DAS 8h ÀS 10h

CAPIM SANTO

SERVIDO SOMENTE NO RESTAURANTE
Localizado ao lado da capela no 13° andar, bloco D

CAFÉ DA MANHÃ . 59,00 VEGANO

Bebida quente

Suco de laranja, maçã, cenoura e gengibre

Tapioca de creme de espinhafre com tomate ou Cuscuz com legumes

Fruta do dia

Mini fatia de bolo de cacau ou Mingau de aveia com ameixa

CAFÉ DA MANHÃ . 28,00 CAPIM I

Bebida quente

Pão francês ou pão integral
(pode ser ou não na chapa)

Fruta do dia

Mini fatia de bolo do dia

CAFÉ DA MANHÃ . 55,00 CAPIM II

Bebida quente

Suco de abacaxi com capim-santo

Pão francês ou pão integral
(pode ser ou não na chapa)

Queijo branco e peito de peru

Ovos mexidos

Fruta do dia

Mini fatia de bolo do dia

CAFÉ DA MANHÃ . 43,00 BRASILEIRO

Bebida quente

Suco de laranja

Tapioca ou cuscuz com queijo branco e ovo mexido

Mini fatia de bolo do dia

CAFÉ DA MANHÃ . 57,00 SÍRIO LIBANÊS

Bebida quente

Chá gelado de hibisco, mel e laranja

Pão árabe
(pode ser ou não na chapa)

Coalhada seca com zatar

Ovos mexidos com chancliche

Frutas secas com iogurte, mel e granola

PÃES | TAPIOCAS | FRIOS

Pão francês ou integral na chapa	11,00
Pão na chapa com requeijão	15,00
Tapiocas (massa tradicional ou verde com ervas) Recheios: ovos mexidos | queijo branco e tomate | queijo muçarela e presunto | doce de leite com banana e canela	28,00

Frios (duas fatias)

Queijo muçarela	6,00	Peito de peru	6,00
Queijo minas	10,00	Presunto magro	6,00

SALGADOS

Pão de queijo	10,00
Queijo quente	20,00
Misto quente (peito de peru ou presunto)	23,00
Bauru (peito de peru ou presunto)	24,00

OVOS CAIPIRAS ORGÂNICOS 2 OVOS

Ovos mexidos	25,00
Omelete	25,00

FRUTAS

Porção de salada de frutas	18,00
Porção de mamão	15,00

IOGURTE | MEL | GRANOLA

Iogurte integral	15,00
Porção de mel	7,00
Porção de granola	7,00

BOLOS E DOCES

Fatia de bolo do dia	18,00
Brigadeiro de colher	16,00

BEBIDAS QUENTES

Café espresso Beija Flor by Orfeu	10,00
Café espresso duplo Beija Flor by Orfeu	13,00
Café descafeinado Nespresso	12,00
Café com leite	13,00
Café com leite vegetal	16,00
Capuccino	14,00
Chocolate quente	13,00
Chá ou infusão	11,00

SUCOS

Abacaxi com capim-santo	20,00
Laranja	17,00
Suco de maracujá, cúrcuma e mel	20,00
Laranja, maçã, cenoura e gengibre	20,00
Uva integral	23,00

BEBIDAS DA CASA

Chá de capim-santo gelado	16,00
Chá mate gelado	15,00
Kombucha de maracujá com capim-santo	18,00

BEBIDAS

Água mineral	9,00
Água com gás	9,00
Água de coco natural	23,00
Guaraná orgânico Wewi	15,00
Refrigerante lata	11,00

@restaurantecapimsanto

VEGANO
SEM GLÚTEN
SEM LACTOSE

Para dúvidas e sugestões entre em contato conosco pelo ramal **4537** ou pelo whatsapp **11 91141-4053**

MENU
À LA CARTE
DAS 11h ÀS 20h30

CAPIM SANTO

PETISCOS E ENTRADAS

Bolinho de aipim recheado com queijo Canastra (g) — **39,00**

Porção de pastéis | Palmito pupunha, queijo com catupiry e carne seca com abóbora — **43,00**

Salada verde com tomate confit, granola salgada, molho de mostarda Dijon e melaço de cana — **33,00**

Salada de cogumelos com queijo de cabra, mix de folhas verdes, tomate-cereja e castanhas caramelizadas — **63,00**

Burrata com ragu de tomate e focaccia de capim-santo — **75,00**

Omelete (3 ovos) com queijo e legumes, acompanhada de salada verde, tomate confit, granola salgada, molho de mostarda Dijon e melaço de cana — **58,00**

Tapioca recheada de queijo Canastra e espinafre, acompanhada de salada verde, tomate confit, granola salgada, molho de mostarda Dijon e melaço de cana — **56,00**

Quiche do dia acompanhada de salada verde, tomate confit, granola salgada, molho de mostarda Dijon e melaço de cana — **65,00**

Sopa do dia acompanhada de pão da casa — **56,00**

GRELHADO DO DIA . 87,00

acompanha salada, ou puré de raízes com espinafre refogado, ou puré de raízes com farofa de ovo

Escolher 1 grelhado: (g) (p)
Peixe | Frango | Escalope de filé mignon

Caso opte pela salada, escolher 1 opção abaixo:

Salada verde com tomate confit, granola salgada, molho de mostarda Dijon e melaço de cana (vg)

Salada de banana com gergelim, uvas-passas e castanha de caju, acompanhada de agrião e molho pesto (vg) (g) (p)

Salada oriental com repolho roxo e branco, cenoura, nabo, pepino, rabanete, erva doce, moyashi, amendoim e molho oriental (vg) (g) (p)

CLÁSSICOS

PRATOS CLÁSSICOS CRIADOS PELA CHEF MORENA LEITE

VEGANOS E VEGETARIANOS

Moqueca vegana, arroz com castanha de caju e farofa de dendê (vg) (g) (p) — **79,00**

Nhoque de mandioquinha recheado de queijo brie e mel ao molho cremoso de sálvia — **74,00**

Ravioli de espinafre recheado de muçarela de búfala ao molho rústico de tomates — **67,00**

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Salmão grelhado acompanhado de risone cremoso de limão e espinafre — **99,00**

Peixe assado no iogurte com farofa de castanha, uvas-passas e batatas coradas — **104,00**

Brandade de pirarucu acompanhado de arroz com brócolis, batata doce palha e tapenade de azeitonas pretas (g) — **100,00**

Bobó de camarão, acompanhado de arroz com coco e farofa de dendê com mel (g) (p) — **116,00**

AVES E CARNES

Galeto acompanhado de polenta cítrica cremosa e folhas de agrião (g) — **81,00**

Picadinho de filé mignon com aligot de raízes brasileiras, farofa de banana e crocante de parmesão (g) — **99,00**

Bife ancho grelhado acompanhado de farofa de milho rica, cebola e tomate assados, vinagrete caipira, arroz e feijão (p) — **104,00**

Filé mignon grelhado com espetinho de queijo coalho e risoto de palmito pupunha (g) — **105,00**

PORÇÕES EXTRAS

VENDIDAS COMO ACOMPANHAMENTO EXTRA

Arroz branco ou integral (vg) (g)	13,00
Feijão ou lentilha (vg) (g)	13,00
Legumes grelhados (vg) (g)	14,00
Espinafre refogado (vg) (g)	14,00
Ovo Frito (g) (p)	11,00
Farofa de milho rica ou farofa de banana (p)	13,00
Batata frita (vg) (g) (p)	29,00
Purê de raízes (vg) (g) (p)	14,00

MONTE SEU PRATO . 101,00

SERVIDO TODOS OS DIAS EXCLUSIVAMENTE NO ROOM SERVICE | DELIVERY

Escolha: uma entrada | um prato principal com uma proteína + uma massa ou uma proteína + três acompanhamentos | e para finalizar, uma sobremesa

ENTRADAS
(escolha uma opção abaixo)
Salada do dia
Sopa do dia

PRATO PRINCIPAL
(escolha uma proteína com uma opção de massa OU uma proteína com 3 opções de acompanhamentos)

PROTEÍNAS
Proteína vegana do dia (vg) (g) (p)
Omelete com queijo e legumes (g)
Peixe do dia grelhado (g) (p)
Frango grelhado (g) (p)
Escalope de filé mignon grelhado (g) (p)

ACOMPANHAMENTOS
Farofa de milho rica (p)
Purê de raízes (vg) (g) (p)
Legumes tostados (vg) (g) (p)
Espinafre refogado (vg) (g) (p)
Arroz branco ou integral (vg) (g) (p)
Feijão (vg) (g) (p)

MASSA
Massa com molho de limão ou
Molho de tomate rústico (vg) (g) (p)

SOBREMESAS
(escolha uma opção abaixo)
Brigadeiro de colher
capim-santo, castanha do Pará ou chocolate (g)
Mini pudim (g)
Fruta do dia (vg) (g) (p)

HAMBÚRGUERES

SERVIDOS NO DELIVERY
TODOS OS DIAS DAS 11H ÀS 20H30

Exceto vegetariano, nossos hambúrgueres são de fraldinha, montados no pão brioche. Acompanham batatas fritas.

Hambúrguer vegetariano grelhado com rúcula, carpaccio de tomate, guacamole e picles de rabanete — **63,00**

Hambúrguer grelhado com muçarela, alface, tomate e cebola roxa — **63,00**

Hambúrguer grelhado com queijo Canastra, tomate-cereja assado e cebolas caramelizadas — **63,00**

Hambúrguer grelhado com creme de gorgonzola, rúcula e cebolas caramelizadas — **63,00**

EXTRAS:

Bacon (g) (p)	12,00
Ovo (g) (p)	11,00

SOBREMESAS

Fruta do dia (vg) (g)	24,00
Manjar com calda de frutas vermelhas diet (vg) (g)	40,00
Crumble de banana com castanhas, baru e sorvete de iogurte com mel	41,00
Pudim (consulte os sabores disponíveis)	31,00
Creme brûlée de goiaba com sorvete de queijo (servido somente no restaurante) (g)	42,00
Mousse de chocolate vegano com nibs de cacau e creme de cupuaçu (vg) (p) (g)	45,00
Trilogia de chocolate	42,00
Brigadeiro de colher (g) — capim-santo, castanha do Pará ou chocolate	individual 16,00 / Trio 37,00

SORVETES

SERVIDOS SOMENTE NO RESTAURANTE

Sorbet de jabuticaba com pipoca de tapioca e jabuticaba-passa (vg) (g)	35,00
Açaí com granola e frutas (vg) (p)	45,00
Creme de papaya (g)	40,00
Sorvete de doce de leite com banana e farofa de amendoim (g)	45,00
Sorvete de maracujá com calda de manga e crocante de coco	45,00
Sorvete de queijo com calda de figo e crocante de nozes	45,00

PIZZAS

SERVIDO DE 2ª A SÁBADO, DAS 16H ÀS 20H30

Vegana Cogumelos, alho-poró, abobrinha e creme de castanhas	67,00
Nossa Marguerita Queijo Canastra, muçarela, tomate, manjericão e parmesão	63,00
Calabresa Calabresa fatiada, cebola, pimenta biquinho e azeitona preta	66,00

BUFFET CAPIM-SANTO

SERVIDO NO RESTAURANTE DE 2ª A 6ª FEIRA, DAS 11H30 ÀS 15H, EXCETO FERIADOS E PERÍODOS DE RECESSO

Buffet de saladas e pratos quentes	86,00
Buffet de saladas, pratos quentes e sobremesas	108,00
Buffet de sobremesas	45,00

BUFFET DE FEIJOADA . 98,00

SERVIDO NO RESTAURANTE AOS SÁBADOS, DAS 11H30 ÀS 15H30, EXCETO FERIADOS E PERÍODOS DE RECESSO

Buffet de saladas e feijoada

FEIJOADA . 101,00
ROOM SERVICE / DELIVERY

SERVIDO SOMENTE AOS SÁBADOS NO ROOM SERVICE | DELIVERY, DAS 11H30 ÀS 15H30

Feijoada com carnes de porco variadas servida com arroz branco, farofa, torresmo, stick de mandioca e laranja

Acompanha uma sobremesa:

Brigadeiro de colher
capim-santo, castanha do Pará ou chocolate

Mini pudim

Fruta do dia

SUCOS

Abacaxi com capim-santo	20,00
Melancia com gengibre	19,00
Limão	16,00
Laranja	17,00
Maracujá, cúrcuma e mel	20,00
Laranja, maçã, cenoura e gengibre	20,00
Uva integral	23,00

BEBIDAS DA CASA

Chá de capim-santo gelado	16,00
Chá mate gelado	15,00
Kombucha de maracujá com capim-santo	18,00

BEBIDAS

Água mineral	9,00
Água com gás	9,00
Água de coco natural	23,00
Guaraná orgânico Wewi	15,00
Refrigerante lata	11,00

@restaurantecapimsanto

VEGANO

SEM GLÚTEN

SEM LACTOSE

Para dúvidas e sugestões entre em contato conosco pelo ramal **4537** ou pelo whatsapp **11 91141-4053**