

Cardápio



feliz
Páscoa



..... 2025



feliz
Páscoa

Uma das mais bonitas tradições da Páscoa é a Osterbaum, a árvore da Páscoa. Nos países de língua germânica, pendurar ovos coloridos em galhos secos é a representação do renascimento da vida que chega com a primavera.

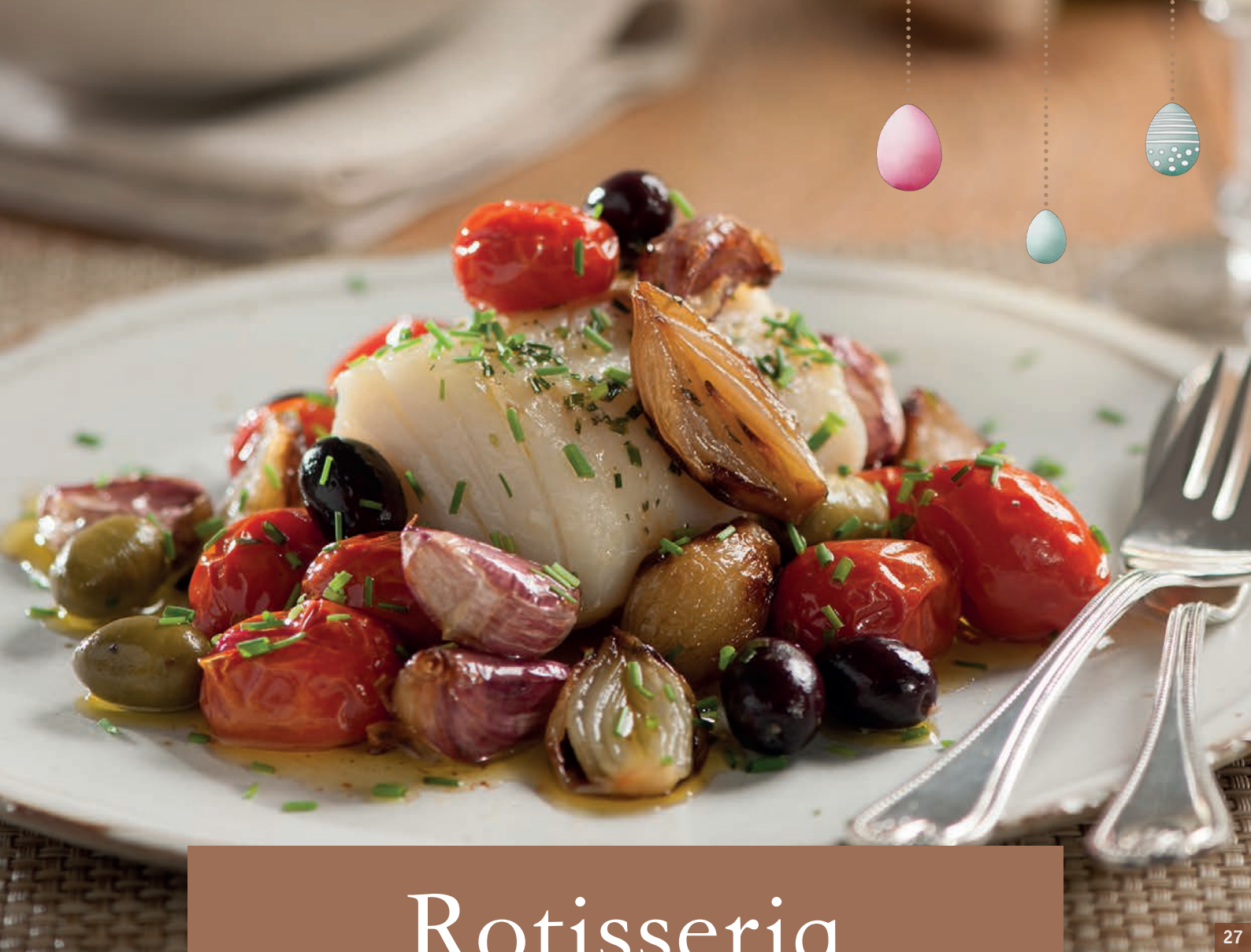
Nesta Páscoa, a Osterbaum nos lembra deste tempo de renovação e esperança. Sobre os galhos estéreis, os ovos brotam como flores cheias de vida e nos recordam que até o que parece perdido pode florescer novamente e que há sempre um novo começo à nossa espera.

Que nesta Páscoa possamos celebrar a beleza da vida que se renova e se enche de cores, sempre encontrando mil e uma formas de florescer outra vez.

Que nesta Páscoa possamos renascer e nos transformar em uma árvore cheia de vida e de cor.



CONHEÇA NOSSO CARDÁPIO
DE CONGELADOS.



Rotisseria



ENTRADAS FRIAS

FINGER FOOD

- | | | |
|---|------|-----------|
| 01. Bombom de salmão defumado com dill 6 UN C.S. | 75G | R\$ 32,40 |
| 02. Canapé de queijo Saint Agur com pera 6UN C.S. | 75G | R\$ 26,30 |
| 03. Cuscuz de camarão coquetel 10 UN | 150G | R\$ 48,00 |
| 04. Tâmara medjoul com gorgonzola 10 UN | 140G | R\$ 52,00 |

DIVERSOS

- | | | |
|---|------------------------|--|
| 05. Camarão grelhado com molho escandinavo
NOVIDADE 8 UN | 150G | R\$ 61,00 |
| 06. Cheesecake de salmão defumado C.S. | 130G
620G | R\$ 37,60
R\$ 175,00 |
| 07. Cuscuz de camarão | 600G
1,2KG
1,8KG | R\$ 116,00
R\$ 239,00
R\$ 366,00 |
| 08. Cuscuz de palmito C.S. | 600G
1,2KG
1,8KG | R\$ 80,00
R\$ 156,00
R\$ 229,00 |
| 09. Molho de camarão com tomate SUGESTÃO DE CONSUMO PARA CUSCUZ | 230G | R\$ 55,00 |
| 10. Torta fria de atum com patê de ovos | KG | R\$ 166,00 |
| 11. Torta fria de salmão defumado | KG | R\$ 235,00 |



ENTRADAS QUENTES



12. Bolovo mini C.S.	40G	R\$ 9,80	17. Casquinha de siri	105G	R\$ 30,20
13. Brie folhado com compota de frutas vermelhas C.S.	290G 630G	R\$ 57,00 R\$ 115,00	18. Cestinha de alcachofra em massa filo 6 UN C.S.	205G	R\$ 37,60
14. Brie folhado com nuts crocantes C.S.	280G 750G	R\$ 52,00 R\$ 129,00	19. Cestinha de bacalhau em massa filo 6 UN C.S.	230G	R\$ 92,00
15. Camarão em crosta filo com molho rosé NOVIDADE 6 UN	130G	R\$ 49,00	20. Cestinha de brie com amêndoas em massa filo 6 UN C.S.	180G	R\$ 41,00
16. Casquinha de camarão	105G	R\$ 26,00	21. Cestinha vegana de abóbora e espinafre em massa filo 6 UN C.S.	270G	R\$ 37,40



13



19

TORTAS E QUICHES

22. Crostata rústica de berinjela com iogurte C.S.	600G	R\$ 101,00	25. Torta de camarão	1,180KG	R\$ 188,00
23. Quiche de alcachofra C.S.	520G	R\$ 93,00	26. Torta pasqualina C.S.	790G	R\$ 88,00
24. Torta de bacalhau	540G 1,2KG	R\$ 144,00 R\$ 280,00			



24



26

PEIXESE FRUTOS DO MAR

27. Bacalhau à provençal C.S.	KG	R\$ 468,00	35. Lombo de bacalhau em lascas com grão-de-bico C.S.	500G	R\$ 204,00
28. Bacalhau com brócolis, ovo e tomate confit C.S.	KG	R\$ 494,00	36. Pescada grelhada com limão siciliano C.S.	KG	R\$ 405,00
29. Bacalhau com pimenta rosa, acompanha batatas mini ao murro	KG	R\$ 541,00	37. Robalo com molho de açafrão e legumes C.S.	KG	R\$ 426,00
30. Bobó de camarão	400G	R\$ 116,00	38. Salada de camarão com polvo C.S.	400G	R\$ 241,00
31. Camarão com whisky e estragão C.S.	400G	R\$ 132,00	39. Salmão selvagem ao molho de iogurte e dill C.S.	KG	R\$ 470,00
32. Gratinado de polvo em frigideira NOVIDADE C.S.	600G	R\$ 109,00	40. Wellington de bacalhau espiritual C.S.	160G	R\$ 59,00
33. Linguado à primavera C.S.	KG	R\$ 320,00	41. Wellington de salmão com espinafre C.S.	160G	R\$ 41,00
34. Lombo de bacalhau em lascas com batatas ao forno C.S.	500G	R\$ 259,00			



32



28

ASSADOS INTEIROS

42. Alcatra ao molho de mostarda	KG	R\$ 323,00		
43. Costela bovina com molho cremoso de mandioca C.S.	KG	R\$ 197,90		
44. Fraldinha ao forno C.S.	KG	R\$ 419,00		
45. Lombo suíno com limão e ervas frescas, acompanha mix de legumes assados	KG	R\$ 238,00		
			46. Paleta de leitão, acompanha farofa de banana nanica	KG R\$ 327,00
			47. Porchetta assada	KG R\$ 199,00



CARNES

48. Cordeiro ao molho de romã e nozes	500G	R\$ 135,00	51. Lombo suíno ao molho de tangerina	500G	R\$ 73,00
49. Filé mignon ao limone C.S.	500G	R\$ 176,00	52. Pernil suíno fatiado ao molho do assado	500G	R\$ 130,00
50. Filé mignon com ervas frescas C.S.	500G	R\$ 175,00	53. Vitela ao molho rôti	500G	R\$ 106,00



AVES

54. Arroz de pato	500G	R\$ 123,00	56. Frango com alcachofra e limão siciliano C.S.	KG	R\$ 137,00
55. Frango assado com crosta de gremolata, acompanha trio de batatas C.S.	KG	R\$ 167,00	57. Peito de frango com mix de mostardas dijon C.S.	KG	R\$ 152,00



MASSAS

COM MOLHO

58. Capeloni de burrata caprese ao molho clássico de tomate C.S.	800G	R\$ 125,00
59. Pappardele recheado de pato ao molho roti C.S.	320G	R\$ 69,00
60. Ravioli de muçarela de búfala com molho de parmesão C.S.	800G	R\$ 120,00

SEM MOLHO

61. Agnolotti de alcachofra C.S.	300G	Sob Consulta
62. Capeloni de burrata caprese C.S.	300G	R\$ 55,00
63. Caramelle de espinafre com queijo C.S.	300G	R\$ 42,00
64. Nhoque de abóbora com manteiga e sálvia C.S.	250G	R\$ 30,90
65. Nhoque de batata C.S.	300G	R\$ 31,40
66. Ravioli de muçarela de búfala C.S.	300G	R\$ 48,00
67. Tortellini de carne C.S.	300G	R\$ 54,00





68. Alfredo C.S.	210G	R\$ 42,00
69. Ao sugo	300G	R\$ 36,00
70. Branco	300G	R\$ 32,30
71. Clássico de tomate	300G	R\$ 38,90
72. Gorgonzola	210G	R\$ 37,70
73. Funghi	220G	R\$ 27,70
74. Para assados suínos C.S.	300G	R\$ 34,30

MOLHOS



ESPECIAIS VEGANOS

75. Moqueca de banana-da-terra	KG	R\$ 140,00
--------------------------------	----	------------

ARROZ

76. Arroz basmati com amêndoas	300G	R\$ 23,30
77. Arroz com açafrão espanhol C.S.	KG	R\$ 53,00
78. Arroz com lentilha	300G	R\$ 26,40
79. Mix de arroz branco e selvagem com nozes	KG	R\$ 100,00



ACOMPANHAMENTOS E SALADAS

80. Batata mini "ao murro" C.S.	300G	R\$ 23,20
81. Batata rústica	300G	R\$ 23,90
82. Berinjela ao forno com cebolas douradas C.S.	KG	R\$ 202,00
83. Couscous israelense com aspargos	KG	R\$ 127,00
84. Farofa tradicional	150G	R\$ 21,20
85. Mix de cogumelos grelhados	KG	R\$ 255,00
86. Mix de legumes assados C.S.	300G	R\$ 39,30
87. Polenta trufada com queijo fontina C.S.	KG	R\$ 202,00
88. Purê de maçã	310G	R\$ 36,00
89. Salada clássica de batata C.S.	260G	R\$ 24,90
	1KG	R\$ 97,00

90. Salada de grãos com tâmara e avelã	300G	R\$ 35,60
91. Salada de lentilha com frutas secas L.S.	300G	R\$ 39,80
92. Salada de parmesão com damasco	600G	R\$ 120,00
93. Salada de polvo com batata NOVIDADE	150G	R\$ 76,00
94. Salpicão de frango	300G	R\$ 43,00
	1KG	R\$ 142,00
95. Tabule de quinoa	150G	R\$ 15,10





Padaria



96. Casatiello dolce di pasqua R.M.	420G	R\$ 121,00	101. Colomba tradizionale al limone R.M.	600G	R\$ 175,00
97. Hot cross bun M.P.	50G	R\$ 9,80	102. Colomba tradizionale mandorle e marzipan R.M.	710G	R\$ 208,00
98. Colomba tradizionale al amarena e mandarino R.M.	720G	R\$ 254,00	103. Pão de bacalhau com azeitonas	KG	R\$ 240,00
99. Colomba tradizionale all`arancia R.M.	680G	R\$ 190,00	104. Stollen de frutas secas R.M.	KG	R\$ 194,00
100. Colomba all`arancia i cioccolato fondente R.M.	700G	R\$ 201,00	105. Stollen de marzipan com frutas secas R.M.	KG	R\$ 212,00





Confeitaria



ESPECIAIS DE PÁSCOA

- 106. Bolo chiffon de chocolate com cenário de páscoa
- 107. Torta brownie de páscoa P.B.
- 108. Torta fudge de chocolate com caramelo P.B.

940G R\$ 285,00

640G R\$ 141,00

700G R\$ 191,00



BOLOS

109. Abacaxi com coco P.B.	KG	R\$ 174,00	115. Devil's food cake P.B.	960G	R\$ 209,00
110. Brigadeiro P.B.	930G	R\$ 166,00		KG	R\$ 213,00
	KG	R\$ 181,00	116. Floresta negra com chiffon de chocolate	KG	R\$ 242,00
111. Brownie de chocolate com berries NOVIDADE P.B.	KG	R\$ 283,00	117. Frutas vermelhas	KG	R\$ 289,00
112. Coco fresco	870G	R\$ 141,00	118. Mousse de chocolate com caramelo	1020KG	R\$ 211,00
	KG	R\$ 165,00		KG	R\$ 202,00
113. Cremoso de chocolate com macadâmia P.B.	450G	R\$ 105,00	119. Red velvet	KG	R\$ 181,00
114. Damasco com marzipan	860G	R\$ 164,00	120. Brownie de chocolate com nutella	640G	R\$ 143,00
	KG	R\$ 210,00		KG	R\$ 207,00



120

DOCES

121. Camafeu de amêndoas com curd de laranja P.B.	670G	R\$ 167,00	126. Pavê de brigadeiro de chocolate ao leite P.B.	840G	R\$ 149,00
122. Entremet de chocolate, whisky e frutas vermelhas P.B.	950G	R\$ 254,00	127. Savarin a l'orange et fruits frais P.B.	500G	R\$ 125,00
123. Chocolate experience terrine with berries C.S.	960G	R\$ 298,00		1,1KG	R\$ 245,00
124. Crumble de brigadeiro em frigideira P.B.	750G	R\$ 183,00	128. Tiramisu P.B.	850G	R\$ 194,00
125. Dacquoise de chocolate com amêndoas	950G	R\$ 177,00	129. Tiramisu de pistache P.B.	850G	R\$ 269,00
	KG	R\$ 202,00	130. Zabaione com morango P.B.	730G	R\$ 184,00



128



129



130

TORTAS

131. Pastiera di grano al cacao P.B.	630G	R\$ 128,00	135. Dacquoise de frutas frescas	600G	R\$ 138,00
132. Pastiera di grano C.S.	560G	R\$ 107,00	136. Chocolate meio amargo com base de marzipan P.B.	750G	R\$ 181,00
133. Tarte tatin de maçã P.B.	630G	R\$ 133,00			
134. Banoffee Santa Luzia P.B.	820G	R\$ 142,00			



136



133



134



144



141

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

137. Bolo de coco fresco	KG	R\$ 225,00	140. Rocambole de chocolate com mousse de chocolate	KG	R\$ 295,00
138. Bolo de nozes com doce de leite P.B.	KG	R\$ 256,00	141. Trufa de chocolate 8 UN	95G	R\$ 39,30
139. Dacquoise de damasco com baba de moça	KG	R\$ 202,00			

VEGANOS

142. Mousse de chocolate com avocado L.S.	90G	R\$ 18,50	144. Torta de amora com frutas secas S.V.	600G	R\$ 185,00
143. Torta de chocolate com frutas secas L.S.	460G	R\$ 134,00			

Chefs Parceiros da Casa

C.S. - Carlos Siffert • L.S - Lúcia Siqueira • M.P. - Marcos Pickina
P.B. - Paola Biselli • R.M. - Raffaele Mostaccioli • S.V. - Stefano Viola
T.K. - Thiago Klein

FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

FALE CONOSCO PARA MAIS INFORMAÇÕES

 (11) 3897-5000 →

ENCOMENDAS@SANTALUZIA.COM.BR →

Condições de Encomenda

PRAZOS

As encomendas e ou alterações serão aceitas até dia 12/04/25, garanta seu pedido com antecedência.

ATENDIMENTO

Pessoalmente no setor de nutrição, por e-mail ou telefone. Diariamente das 8h às 19h30. A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA

As retiradas de encomendas serão feitas no setor de nutrição e acompanhará manual de instruções de aquecimento. Também fazemos entregas.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os pratos serão acondicionados em embalagens descartáveis. Os pratos poderão ser acomodados em caixas recicláveis de papel cartão virgem, garantindo um transporte seguro e adequado. Não há necessidade de retorná-las à loja.



BAIXE NOSSO APP →



@CASASANTALUZIA →



VISITE O SITE →

Preços válidos até 19/04/2025 ou enquanto durarem os estoques. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos são meramente ilustrativas. Endereço: Alameda Lorena, 1471 - São Paulo - SP