CARDÁPIO

THANKSGIVING

26 de novembro



ROTISSERIA

ENTRADAS • STARTERS

01. Bombom de salmão defumado com amêndoas e dill 10UN C.S. *Smoked salmon balls with almonds and dill*	125G	R$ 54,00
02. Brie folhado com compota de frutas vermelhas *Brie in puff pastry with mixed berry compote*	630G	R$ 118,00
03. Brie folhado com nuts e caramelo C.S. *Brie in puff pastry with nuts and caramel*	750G	R$ 136,00
04. Canapé de brie com damasco e amêndoas 10UN *Brie canapé with apricot and almonds*	150G	R$ 59,00
05. Canapé de salmão defumado 10UN C.S. *Smoked salmon canapé*	120G	R$ 66,00
06. Cestinha de queijo brie e amêndoas 6UN C.S. *Brie and almond phyllo basket*	180G	R$ 44,00
07. Cestinha vegana de abóbora com espinafre 6UN *Vegan pumpkin and spinach phyllo basket*	270G	R$ 46,00
08. Cheesecake de salmão defumado C.S. *Smoked salmon cheesecake*	620G	R$ 188,00
09. Camarão em crosta de massa filo com molho rosê 6UN *Shrimp in phyllo pastry with rosé sauce*	130G	R$ 50,00
10. Patê de fígado artesanal *Artisanal liver pâté*	150G	R$ 24,20
11. Roulade de salmão defumado com espinafre e cream cheese 2UN C.S. *Smoked salmon roulade with spinach and cream cheese*	100G	R$ 38,60






15


19

APPETIZERS

12. Bombom de melba com cebolinha e damasco 10UN *Melba cheese balls with chives and apricot*	170G	R$ 43,00
13. Bombom de melba com cranberry e pistache 10UN *Melba cheese balls with cranberry and pistachio*	140G	R$ 36,30
14. Burrata com tomate e azeite *Burrata with tomato and olive oil*	315G	R$ 70,00
15. Creme de alcachofra com azeitonas *Artichoke spread with olives*	200G	R$ 29,10
16. Duo de pasta de queijo de cabra e mix de azeitonas *Duo of goat cheese spread and mixed olives*	180G	R$ 36,40
17. Pasta de cebolinha *Chive spread*	200G	R$ 23,10
18. Queijo melba de blueberry *Blueberry melba cheese*	200G	R$ 35,60
19. Queijo melba de cranberry *Cranberry melba cheese*	200G	R$ 27,80
20. Queijo melba de damasco com amêndoas em formato de abóbora *Pumpkin-shaped apricot melba cheese with almonds*	KG	R$ 153,00
21. Queijo melba de salmão defumado *Smoked salmon melba cheese*	200G	R$ 50,00

ASSORTED MEATS AND CHEESES

22. Rosbife fatiado com chutney de manga *Sliced roast beef with mango chutney*	KG	R$ 240,00
23. Rosbife fatiado com mostarda dijon *Sliced roast beef with dijon mustard*	KG	R$ 211,00
24. Pastrame fatiado extremamente fino *Paper-thin sliced pastrami*	KG	R$ 367,00

SALMÃO DEFUMADO • SMOKED SALMON

25. Kit de salmão defumado norueguês com creme azedo *Norwegian smoked salmon kit with sour cream*	214G	R$ 87,00
26. Salmão defumado norueguês *Norwegian smoked salmon*	KG	R$ 428,00


27


30


32

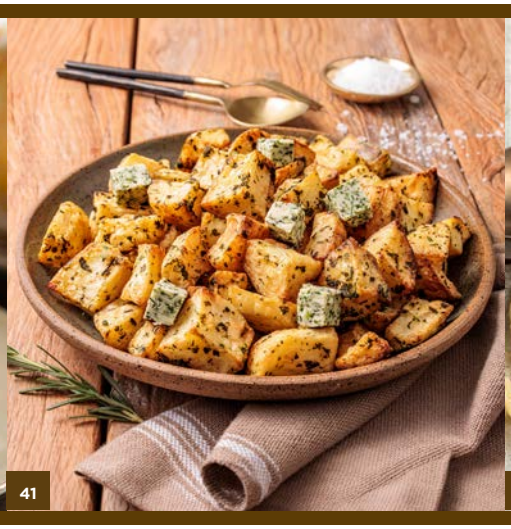
SALADAS E ANTEPASTOS
ANTIPASTI AND COMPOSED SALADS

27. Coleslaw C.S. *Coleslaw*	130G	R$ 18,70
28. Conserva de berinjela com azeite *Marinated eggplant in olive oil*	180G	R$ 35,70
29. Homus *Hummus*	160G	R$ 19,60
30. Patê de ovo C.S. *Egg salad*	155G	R$ 22,80
31. Salada clássica de batata C.S. *Classic potato salad*	260G	R$ 34,20
32. Salpicão de frango *Chicken salad*	300G	R$ 48,00

ARROZ • RICE

33. Arroz de abóbora com espinafre *Pumpkin spinach rice pilaf*	300G	R$ 33,80
34. Mix de arroz branco e selvagem com nozes *Wild rice and walnuts*	300G	R$ 39,70
35. Arroz de couve *Kale rice pilaf*	300G	R$ 32,30


39


41


45

OUTROS ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

36. Abóbora ao forno *Roasted pumpkin*	300G	R$ 29,30
37. Abóbora assada com maçã caramelada *Roasted pumpkin with caramelized apple*	300G	R$ 42,00
38. Abóbora assada com couve e romã *Roasted pumpkin with kale and pomegranate*	300G	R$ 54,00
39. Mini abóbora recheada com stuffing UN *Stuffed baby pumpkin wiht spinach stuffing*	240G	R$ 55,00
40. Aspargos frescos com ervas aromáticas *Fresh asparagus with aromatic herbs*	300G	R$ 123,00
41. Batata corada com manteiga de ervas *Golden potatoes with herb butter*	300G	R$ 53,00
42. Batata doce assada com alecrim *Roasted sweet potatoes with rosemary*	300G	R$ 38,60
43. Cebola roxa grelhada *Grilled red onion*	300G	R$ 42,00
44. Cenoura fatiada grelhada *Grilled sliced carrots*	300G	R$ 39,00
45. Couscous marroquino com cranberry e laranja C.S. *Moroccan couscous with cranberries and orange*	300G	R$ 46,00
46. Creme de espinafre *Creamed spinach*	400G	R$ 50,00
47. Creme de milho *Creamed corn*	400G	R$ 60,00
48. Purê de abóbora *Pumpkin purée*	400G	R$ 45,00
49. Quinua com nozes e abóbora C.S. *Quinoa with walnuts and pumpkin*	300G	R$ 39,90
50. Stuffing de blueberry com damasco *Blueberry and apricot stuffing*	300G	R$ 68,00
51. Trio de batatas assadas *Roasted potato trio*	300G	R$ 42,00

MASSAS E MOLHOS • PASTA AND SAUCES

52. Agnolotti de alcachofra C.S. *Artichoke agnolotti*	300G	R$ 51,00
53. Cappelletti de zucca com cebola caramelizada NOVIDADE C.S. *Cappelletti zucca with caramelized onion*	300G	R$ 53,00
54. Nhoque de abóbora com manteiga e sálvia C.S. *Pumpkin gnocchi with butter and sage*	250G	R$ 31,40
55. Molho clássico de tomate *Classic tomato sauce*	300G	R$ 44,00
56. Molho de parmesão *Parmesan sauce*	300G	R$ 59,00


58


53


59

SALGADOS E TORTAS
SAVORY PASTRIES AND PIES

57. Crostata de espinafre *Spinach crostata*	750G	R$ 142,00
58. Pumpkin pie C.S. *Savory pumpkin pie*	600G	R$ 94,00
59. Torta gruyère com cebola caramelizada C.S. *Gruyère pie with caramelized onion*	1200KG	R$ 229,00
60. Torta de queijo *Cheese pie*	1200KG	R$ 183,00
61. Wellington de abóbora C.S. *Pumpkin Wellington*	150G	R$ 21,00
62. Wellington de salmão com espinafre C.S. *Salmon Wellington with spinach*	170G	R$ 44,00

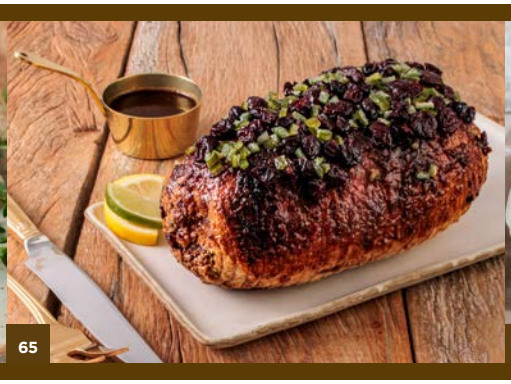
PERUS • TURKEYS

63. Peito de peru assado e fatiado ao molho do assado *Sliced roast turkey breast with pan gravy*	500G	R$ 135,00
64. Peito de peru assado e fatiado recheado com ameixa e damasco *Sliced roast turkey breast stuffed with prunes and apricots*	500G	R$ 122,00
65. Peito de peru inteiro ao limone com glaze de cranberry *Whole turkey breast with lemon and cranberry glaze*	KG	R$ 302,00
66. Peru recheado com stuffing de blueberry e damasco assado inteiro *Whole roast turkey stuffed with blueberry and apricot stuffing*	KG	R$ 390,00
67. Peru assado inteiro sem recheio *Whole roast turkey, unstuffed*	KG	R$ 319,00

FRANGO • CHICKEN

68. Arroz de frango desfiado com especiarias C.S. *Spiced shredded chicken rice*	500G	R$ 91,00
69. Frango assado inteiro com trio de batatas *Whole roast chicken with potato trio*	KG	R$ 178,00


64


65


69

CARNES • MEAT

70. Beef wellington C.S. *Beef wellington*	190G	R$ 70,00
71. Costelinha suína ao molho barbecue *Pork ribs with barbecue sauce* C.S.	KG	R$ 235,00
72. Filé mignon inteiro envolto de bacon, acompanha batata corada *Whole bacon-wrapped beef tenderloin with golden potatoes*	KG	R$ 333,00
73. Filé mignon fatiado ao molho de cogumelos C.S. *Sliced beef tenderloin with mushroom sauce*	500G	R$ 197,00
74. Filé mignon fatiado ao molho de mel e mostarda *Sliced beef tenderloin with honey mustard sauce*	500G	R$ 208,00
75. Rib eye ao molho barbecue C.S. *Rib-eye with barbecue sauce*	KG	R$ 268,00
76. Roast beef fatiado com molho roti *Sliced roast beef with roti sauce*	500G	R$ 193,00
77. Tender assado e fatiado sem molho *Roasted and sliced ham, no sauce*	230G	R$ 100,00
78. Tender assado e fatiado ao molho de laranja e abacaxi C.S. *Roasted and sliced ham with orange and pineapple sauce*	500G	R$ 167,00


71


72


78

MOLHOS PARA ASSADOS • SAUCES

79. Molho de laranja para assados *Orange sauce for roasts*	310G	R$ 34,10
80. Molho de cranberry C.S. *Cranberry sauce*	340G	R$ 54,00
81. Molho para peru assado *Turkey gravy*	300G	R$ 36,40

PEIXES • FISH

82. Linguado com amêndoas C.S. *Sole with almonds*	KG	R$ 458,00
83. Robalo com crosta verde *Sea bass with green crust*	KG	R$ 390,00
84. Salmão defumado artesanalmente com molho escandinavo (indicação: servir frio) *Artisan-smoked salmon with scandinavian sauce (serving suggestion: serve cold)*	KG	R$ 465,00
85. Salmão grelhado com romã e melaço *Grilled salmon with pomegranate and molasses*	KG	R$ 363,00



CONFEITARIA

SOBREMESAS • DESSERTS

86. Banana bread *Banana bread*	320G	R$ 54,00
87. Bolo banoffee P.B. NOVIDADE *Banoffee cake (per kilo)*	KG	R$ 214,00
88. Carrot cake com cream cheese P.B. *Carrot cake with cream cheese frosting (per kilo)*	KG	R$ 164,00
89. Bolo de chocolate com cobertura de chocolate *Chocolate cake with chocolate frosting*	KG	R$ 226,00
90. Bolo de coco fresco *Fresh coconut cake*	870G	R$ 177,00
91. Devil's food cake P.B. *Devil's food cake*	960G	R$ 261,00
92. Lemon blueberry cake *Lemon blueberry cake (per kilo)*	KG	R$ 271,00
93. Bolo red velvet *Red velvet cake (per kilo)*	KG	R$ 203,00
94. Brownie de chocolate meio amargo belga com caramelo e flor de sal P.B. *Belgian dark chocolate brownie with caramel and fleur de sel*	540G	R$ 168,00
95. Torta brownie de nutella *Nutella brownie tart*	640G	R$ 169,00
96. Brownie de chocolate com doce de leite e noz pecan *Chocolate brownie with dulce de leche and pecans*	250G 470G	R$ 53,00 R$ 113,00
97. Cheesecake de frutas vermelhas *Red berries cheesecake*	640G	R$ 170,00
98. Chocolate experience terrine with berries P.B. *Chocolate experience terrine with berries*	960G	R$ 377,00
99. Big cookie de chocolate recheado com nutella *Big chocolate cookie filled with nutella filling*	400G	R$ 135,00
100. Cookie de frigideira recheado com nutella *Skillet cookie stuffed with nutella*	420G	R$ 174,00
101. Dacquoise de pistache com curd de berries *Pistachio dacquoise with berries curd*	750G	R$ 282,00
102. Crumble de maçã com amêndoas *Skillet apple crumble with walnuts*	520G	R$ 91,00
103. Pecan caramel pie *Pecan caramel pie*	70G 390G	R$ 18,20 R$ 77,00
104. Pumpkin cake with cream cheese frosting *Pumpkin cake with cream cheese frosting*	730G	R$ 171,00
105. Pumpkin pecan caramel pie *Pumpkin pecan caramel pie*	100G 760G	R$ 26,70 R$ 189,00
106. Pumpkin pie *Pumpkin pie*	90G 670G	R$ 25,10 R$ 155,00
107. Torta banoffee *Banoffee pie*	840G	R$ 169,00
108. Torta cookie recheado com brigadeiro belga *Cookie pie filled with belgian chocolate brigadeiro*	550G	R$ 136,00
109. Torta crumble de blueberry P.B. *Blueberry crumble pie*	650G	R$ 195,00
110. Torta de maçã com nozes *Apple walnut pie*	750G	R$ 165,00



103

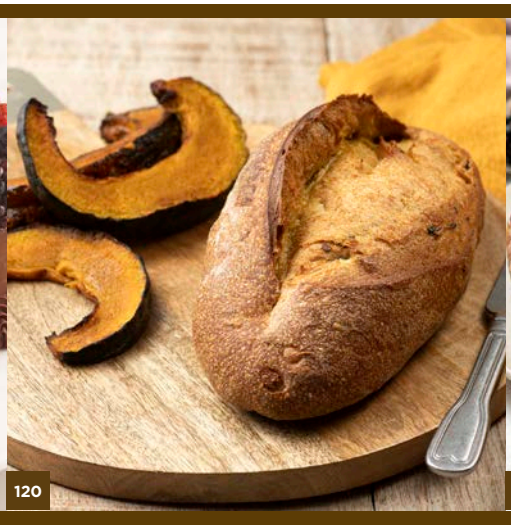


102



105


98


120


118

ESPECIAIS • ALTERNATIVE DESSERTS

115. Bolo de maçã sem trigo, sem açúcar e sem leite *Wheat-free, sugar-free and dairy-free apple cake*	360G	R$ 66,00
116 Mousse de chocolate com avocado vegana L.S. *Veja chocolate avocado mousse (single serving)*	135G	R$ 36,00
117. Pudim vegano de chia com compota de frutas vermelhas *Vegan chia pudding with red berries compote*	80G	R$ 22,70
118. Torta vegana de amora com frutas secas S.V. *Vegan blackberry pie with dried fruit*	600G	R$ 194,00

PÃES PARA O CAFÉ DA MANHÃ DE THANKSGIVING
THANKSGIVING BREAKFAST BREADS

119. Pão de forma de abóbora com sementes sem trigo *Wheat-free pumpkin sandwich bread with seeds*	650G	R$ 35,60
120. Pão natural de abóbora *Sourdough pumpkin bread*	KG	R$ 107,00
121. Scone com cranberry e laranja *Cranberry orange scones*	50G	R$ 13,70

Chefs parceiros da Casa

C.S. - Carlos Siffert • L.S. - Lucia Sequeira • P.B. - Paola Biselli

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 ***18/11/26***, garanta o seu pedido com antecedência.

RETIRADA

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

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.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

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

BAIXE NOSSO APP → @CASASANTALUZIA → VISITE O SITE →

Preços válidos até 28/11/2026. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte dos produtos e as imagens são meramente ilustrativas.

Endereço: Alameda Lorena, 1471