

THANKSGIVING

27 de novembro

CARDÁPIO



ENTRADINHAS

APPETIZERS

01. Bombom de queijo melba com cranberry e pistache <i>Melba cheese bonbon with cranberry and pistachio</i>	160G	R\$ 54,00	04. Pasta primavera <i>Primavera spread</i>	200G	R\$ 25,00
02. Burrata com tomate e azeite na frigideira <i>Burrata with tomato and olive oil</i>	KG	R\$ 273,00	05. Queijo melba com salmão defumado <i>Melba cheese with smoked salmon</i>	200G	R\$ 45,00
03. Pasta de cebolinha <i>Chive spread</i>	200G	R\$ 26,40	06. Queijo melba de damasco com amêndoas em formato de abóbora <i>Melba cheese with apricot and almonds in pumpkin shape</i>	KG	R\$ 158,00

ASSORTED MEATS AND CHEESES

07. Bandeja de frios e queijos (brie, queijo prato, presunto parma, salame imperial, chouriço) <i>Cold cuts and cheese platter (brie, prato cheese, parma ham, imperial salami, chorizo)</i>	KG	R\$ 336,00	08. Pastrame fatiado extremamente fino <i>Pastrami, ultra-thin sliced</i>	KG	R\$ 367,00
---	----	------------	--	----	------------

ANTEPASTI

09. Caponata <i>Caponata</i>	180G	R\$ 37,20	11. Conserva de berinjela com azeite <i>Marinated eggplant in olive oil</i>	180G	R\$ 35,70
10. Homus <i>Hummus</i>	160G	R\$ 17,90			

SALMÃO DEFUMADO • SMOKED SALMON

12. Kit de salmão defumado norueguês com creme azedo <i>Norwegian smoked salmon kit with sour cream</i>	214G	R\$ 84,00	13. Salmão defumado norueguês <i>Norwegian smoked salmon</i>	KG	R\$ 427,00
--	------	-----------	---	----	------------



58

ROTISSERIA

ENTRADAS • STARTERS

14. Brie folhado com nuts e caramelo C.S. <i>Baked brie in puff pastry with nuts and salted caramel</i>	750G	R\$ 124,00	21. Cestinha vegana de abóbora com espinafre 6UN <i>Pumpkin and spinach phyllo basket (vegan)</i>	270G	R\$ 44,00
15. Brie folhado com nuts e caramelo C.S. <i>Baked brie in puff pastry with nuts and salted caramel</i>	280G	R\$ 50,00	22. Cestinha de queijo brie e amêndoas 6UN C.S. <i>Brie and almond phyllo basket</i>	180G	R\$ 42,00
16. Bombom de salmão defumado com amêndoas e dill 6UN C.S. <i>Smoked salmon and dill balls</i>	75G	R\$ 32,70	23. Cheesecake de salmão defumado C.S. <i>Smoked salmon cheesecake (serves eight)</i>	620G	R\$ 188,00
17. Camarão em crosta de massa filo com molho rosê 6UN <i>Shrimp in filo pastry with rosé sauce</i>	130G	R\$ 50,00	24. Cheesecake de salmão defumado C.S. <i>Smoked salmon cheesecake (single serving)</i>	130G	R\$ 42,00
18. Canapé de salmão defumado 6UN C.S. <i>Smoked salmon canapes</i>	90G	R\$ 56,00	25. Patê de fígado artesanal <i>Chopped liver (with olive oil)</i>	KG	R\$ 136,00
19. Canapé de brie com damasco e amêndoas <i>Brie and apricot canape</i>	15G	R\$ 6,50	26. Roulade de salmão defumado com espinafre e cream cheese C.S. <i>Smoked salmon and spinach roulade</i>	KG	R\$ 317,00
20. Wellington de salmão com espinafre C.S. <i>Salmon and spinach wellington (homemade puff pastry)</i>	160G	R\$ 42,00	27. Wellington de abóbora C.S. <i>Pumpkin blue cheese wellington (homemade puff pastry)</i>	150G	R\$ 20,90



14



18



29



28



21

SALADAS • SALADS

28. Tartar de salmão defumado C.S.

Smoked salmon tartar

145G R\$ 60,00

29. Coleslaw C.S

Coleslaw

130G R\$ 18,70

30. Patê de ovo C.S

Egg salad (with homemade mayo)

155G R\$ 21,20

31. Salada clássica de batata C.S

Classic potato salad (with homemade mayo)

260G R\$ 27,80

32. Salpicão de frango

Chicken salad (with homemade mayo)

300G R\$ 46,00



32



34

ARROZ • RICE

33. Arroz de abóbora com espinafre

Pumpkin spinach rice pilaf

KG R\$ 81,00

34. Mix de arroz branco e selvagem com nozes

Wild rice and walnuts

KG R\$ 101,00

35. Arroz de couve

Kale rice pilaf

KG R\$ 74,00

OUTROS ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

36. Trio de batatas assadas

Roasted potato trio (sweet and regular)

KG R\$ 97,00

37. Stuffing de blueberry com damasco

Blueberry apricot stuffing

300G R\$ 63,00

38. Aspargos frescos com ervas aromáticas

Fresh asparagus with herbs

300G R\$ 118,00

39. Cebola roxa onivelhada

Roasted red onion wedges

KG R\$ 124,00

40. Cenoura fatiada grelhada

Roasted carrot slices

KG R\$ 186,00

41. Couscous marroquino com cranberry e laranja C.S.

Cranberry and orange couscous

300G R\$ 46,00

42. Quinoa com nozes e abóbora C.S.

Quinoa, pumpkin and walnut mix

300G R\$ 46,00

43. Abóbora ao forno

Roasted pumpkin wedges

KG R\$ 73,00

44. Abóbora assada com couve e romã

Roasted squash, kale and pomegranate

KG R\$ 167,00

45. Abóbora assada com maçã caramelada

Caramelized pumpkin and apples

KG R\$ 131,00

46. Batata doce assada com alecrim

Roasted sweet potatoes with rosemary

KG R\$ 82,00

47. Batata corada com manteiga ervas

Golden potatoes with herb butter

300G R\$ 43,00

48. Creme de espinafre

Creamed spinach

KG R\$ 122,00

49. Creme de milho

Cream of corn

KG R\$ 154,00

50. Mini abóbora recheada com stuffing de espinafre

Baby pumpkin with spinach stuffing

KG R\$ 243,00

51. Purê de abóbora

Pumpkin and caramelized onion puree

KG R\$ 103,00



38



50



47



41



40

39

TORTAS • SAVORY PIES

52. Crostata de espinafre
Spinach and ricotta tart (serves eight)

53. Crostata de espinafre
Spinach and ricotta tart (single serving)

54. Torta de queijo
Cheese pie

55. Torta de queijo
Cheese pie

710G R\$ 142,00

100G R\$ 23,10

1,200KG R\$ 168,00

540G R\$ 83,00

56. Torta de gruyere com cebola caramelizada
Gruyère tart with caramelized onions

57. Torta de gruyere com cebola caramelizada
Gruyère tart with caramelized onions

58. Pumpkin pie C.S.
Savoury roasted pumpkin pie

820G R\$ 137,00

1,200KG R\$ 226,00

600G R\$ 93,00



52



54



56

PERUS • TURKEYS

59. Peito de peru assado e fatiado
Roast turkey breast, sliced

60. Peito de peru fatiado e recheado com
ameixa e damasco
Turkey breast stuffed with prunes and apricots

61. Peito de peru inteiro ao limone com glaze
de cranberry
Turkey breast with lemon and cranberry glaze

500G R\$ 135,00

500G R\$ 120,00

KG R\$ 302,00

62. Peru recheado com stuffing de blueberry e
damasco assado inteiro
Whole roast turkey with blueberry apricot stuffing

63. Peru assado inteiro sem recheio
Whole roast turkey, plain w/ gravy

KG R\$ 345,00

KG R\$ 311,00

OUTRAS AVES • OTHER BIRDS

64. Frango assado inteiro com trio de batatas
Whole roasted chicken with trio of potatoes

KG

R\$ 178,00



60



61

CARNES • MEAT

65. Beef wellington C.S. <i>Beef wellington (single serving)</i>	190G	R\$ 62,00	70. Filé mignon ao molho de cogumelos C.S. <i>Tenderloin roast beef, mushroom sauce</i>	500G	R\$ 186,00
66. Tender assado e fatiado - sem molho <i>Smoked ham (boneless)</i>	230G	R\$ 100,00	71. Rosbife com molho roti <i>Roast beef with roti sauce</i>	KG	R\$ 305,00
67. Tender assado e fatiado ao molho de laranja e abacaxi C.S. <i>Orange pineapple roast ham (boneless)</i>	500G	R\$ 153,00	72. Filé mignon envolto de bacon, acompanha batata corada <i>Bacon-wrapped tenderloin with roasted potatoes</i>	KG	R\$ 304,00
68. Costelinha suína ao molho barbecue C.S. <i>Oven barbecue ribs</i>	KG	R\$ 224,00	73. Rib eye ao molho barbecue C.S. <i>Roast rib eye with barbecue sauce</i>	KG	R\$ 251,00
69. Filé mignon ao molho de mel e mostarda <i>Tenderloin roast beef, honey mustard sauce</i>	KG	R\$ 302,00			



68



80



72

MOLHOS PARA ASSADOS • SAUCES

74. Molho de laranja para assados <i>Orange sauce for roasts</i>	310G	R\$ 32,60	76. Molho para peru assado <i>Turkey gravy</i>	300G	R\$ 35,30
75. Molho de cranberry <i>Cranberry sauce</i>	340G	R\$ 52,00			

PEIXES • FISH

77. Robalo com crosta verde <i>Sea bass with green vegetables crust</i>	KG	R\$ 382,00	79. Salmão grelhado com romã e melaço <i>Salmon with pomegranate sauce</i>	KG	R\$ 351,00
78. Linguado com amêndoas C.S. <i>Sole with almonds</i>	KG	R\$ 458,00	80. Salmão defumado artesanal com molho escandinavo <i>Artisanal smoked salmon with scandinavian sauce (served cold)</i>	KG	R\$ 460,00

CONFEITARIA





82



94

SOBREMESAS • DESSERTS

81. Banana bread <i>Banana bread</i>	320G	R\$ 51,00	96. Cookie big de chocolate recheado com nutella <i>Big chocolate cookie filled with nutella</i>	400G	R\$ 117,00
82. Carrot cake com cream cheese P.B. <i>Carrot cake with cream cheese (per kilo)</i>	KG	R\$ 163,00	97. Cookie de frigideira recheado com nutella <i>Skillet cookie filled with nutella</i>	420G	R\$ 167,00
83. Devil's food cake P.B. <i>Devil's food cake (per kilo)</i>	KG	R\$ 245,00	98. Pecan caramel pie <i>Pecan caramel pie</i>	390G	R\$ 76,00
84. Devil's food cake P.B. <i>Devil's food cake (serves six)</i>	960G	R\$ 242,00	99. Pecan caramel pie <i>Pecan caramel pie (single serving)</i>	70G	R\$ 18,00
85. Lemon blueberry cake <i>Lemon blueberry cake</i>	KG	R\$ 266,00	100. Pumpkin cake with cream cheese frosting <i>Pumpkin cake with cream cheese frosting</i>	730G	R\$ 172,00
86. Bolo red velvet <i>Red velvet cake</i>	KG	R\$ 192,00	101. Pumpkin pie <i>Pumpkin pie</i>	670G	R\$ 144,00
87. Vanilla chiffon cream cake <i>Vanilla chiffon cream cake</i>	KG	R\$ 234,00	102. Pumpkin pie <i>Pumpkin pie (single serving)</i>	90G	R\$ 23,60
88. Bolo de chocolate com cobertura de chocolate <i>Chocolate cake</i>	KG	R\$ 206,00	103. Pumpkin pecan caramel pie <i>Pumpkin pecan caramel pie</i>	760G	R\$ 183,00
89. Bolo de coco fresco <i>Fresh coconut cake</i>	870G	R\$ 157,00	104. Pumpkin pecan caramel pie <i>Pumpkin pecan caramel pie (single serving)</i>	100G	R\$ 25,60
90. Bolo de coco fresco <i>Fresh coconut cake</i>	KG	R\$ 183,00	105. Brownie de nutella <i>Nutella brownie pie</i>	640G	R\$ 154,00
91. Brownie de chocolate meio amargo belga com caramelo e flor de sal P.B. <i>Dark belgian chocolate brownie with salted caramel</i>	540G	R\$ 156,00	106. Brownie de nutella <i>Nutella brownie pie (per kilo)</i>	KG	R\$ 223,00
92. Crumble de maçã com amêndoas em frigideira <i>Skillet apple and walnut crumble</i>	650G	R\$ 120,00	107. Riz au lait with vanille and caramel <i>Vanilla caramel rice pudding</i>	750G	R\$ 175,00
93. Cheesecake de frutas vermelhas <i>Cheese cake topped with red berries compote (serves six)</i>	650G	R\$ 166,00	108. Torta banoffee <i>Banoffee</i>	840G	R\$ 158,00
94. Cheesecake de frutas vermelhas <i>Cheese cake topped with red berries compote (per kilo)</i>	KG	R\$ 240,00	109. Torta de maçã com nozes <i>Apple walnut tart</i>	750G	R\$ 154,00
95. Chocolate experience terrine with berries C.S. <i>Chocolate experience terrine with berries</i>	960G	R\$ 341,00	110. Torta cookie recheado com brigadeiro belga <i>Cookie tart filled with belgian "brigadeiro"</i>	550G	R\$ 121,00
			111. Torta crumble de blueberry P.B. <i>Blueberry crumble pie</i>	650G	R\$ 186,00



107



111



98



95



113

ESPECIAIS • ALTERNATIVE DESSERTS

112. Pudim vegano de chia com compota de frutas vermelhas

Vegan chia pudding with red berries compote

80G

R\$ 21,70

113. Mousse de chocolate com avocado vegana L.S.

Chocolate avocado vegan mousse (single serving)

90G

R\$ 21,60

* SOMENTE SOB ENCOMENDA

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 **22/11/25**, garanta o 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 havendo necessidade de retorná-las à loja.



BAIXE NOSSO APP →



@CASASANTALUZIA →



VISITE O SITE →

Preços válidos até 30/11/2025. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte dos produtos e as imagens são meramente ilustrativas.

Endereço: Alameda Lorena, 1471