

MENU





COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS , MANTEIGA E PATÊS

9,5º

PETISCOS

OSTRAS FRESCAS

(6 unidades) / ostras provenientes da fazenda Ostravagante, em Florianópolis.

33,

OSTRAS GRATINADAS AO BEURRE BLANC

(6 unidades) / ostras provenientes da fazenda Ostravagante, em Florianópolis, gratinadas em uma emulsão de manteiga, vinho branco e cebola .

38,

MEXILHOES À PROVENÇAL

Mexilhões frescos, cozidos em vinho branco, com tomates italianos, alho, cebola e ervas aromáticas, acompanha torradas.

38,

BOLINHO DE BACALHAU

(6 unidades) tradicional receita portuguesa, utilizando bacalhau*.

24,

VIEIRAS GRATINADAS AO BEURRE BLANC E CAPIM SANTO

(8 unidades)

45,





ENTRADAS

BURRATA

produto de Minas Gerais

(serve duas pessoas) / 100 % mozzarella de búfala queijo fresco e cremoso à base de mozzarella de búfala e creme, servido com molho pesto, tomates italianos e mini-rúcula.

45,

**OPÇÃO DEFUMADA*

produto sazonal | consulte disponibilidade

PETIT CAMEMBERT

Servido com chutney de papaya

29,50

PETIT CAMEMBERT (CABRA)

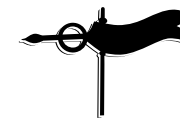
Servido com compota de limão siciliano.

39,

FRIGIDEIRA DE BACALHAU*

(serve duas pessoas) / lascas salteadas no azeite, batatas ao murro, alho e salsinha, acompanha torradas.

40,50



ENTRADAS

CAMARÕES E LULAS GRELHADAS

(serve duas pessoas) / servidos com molho de pimenta doce e mini-salada.

36,50

TENTÁCULOS DE POLVO

(serve duas pessoas) / servidos com couve, batatas ao murro e azeite de especiarias.

36,

TARTINE DE LINGUIÇA BLUMENAU, RÚCULA E QUEIJO

EMENTAL

19,50

SOPA DE CEBOLA

(serve uma pessoa) / receita tradicional, servido com torradas e queijo gruyère.

23,

SALADA VERDE

(serve duas pessoas) / Seleção de folhas frescas, tomate cereja e emulsão de limão siciliano.

17,50





CARNES

MIGNON POIVRE VERT

tournedor de mignon grelhado em manteiga de ervas, acompanha risoto de cogumelos frescos e alho poró.

68,

MIGNON DIJON

tournedor de mignon grelhado em manteiga de ervas, acompanha linguini de espinafre.

65,

MIGNON COM CROSTA DE CASTANHA E CHÁ LAPSANG SOUCHONG

tournedor de mignon grelhado com manteiga de ervas, acompanha risoto de alcachofras e queijo brie.

68,

PICADINHO À PAULISTA

cubos de alcatra ao molho roti, acompanha arroz branco, tijolinhos de abóbora, farofa de banana e ovo estrelado.

62,50

CARNE DE SOL DESFIADA

risoto de abóbora com carne de sol desfiada e cebolas caramelizadas.

62,50

MAGRET DE CANARD

acompanha purê de batata doce salmão, cogumelos selvagem, ao molho de bergamota.

75,



CARNES

PORCHETA

servido com mix de feijões ao molho de erva mate e limão galego.

63,

OPÇÃO VEGETARIANA

TORTEI DE ABÓBORA

delicada massa artesanal, recheada com abóbora cabotiá, em emulsão de manteiga de amêndoas.

56,

RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS

shitake, paris e shimeji.

52,





FRUTOS DO MAR

CAMARÕES GRATINADOS COM ALHO PORÓ E ARROZ NEGRO

camarões rosa gratinados ao molho mornay e alho poró, acompanha arroz negro.

82,50

LAGOSTA GRELHADA

risoto de manga e queijo brie.

96,

RAVIOLI DE SIRI

massa artesanal recheada com carne de siri, ao molho de moqueca, com camarões e coco em fita

68,

ROBALO GRELHADO

acompanha guisado de banana da terra, gengibre e pupunha

69,

ROBALO GRELHADO COM LEGUMES NA MANTEIGA

69,



FRUTOS DO MAR

LOMBO DE BACALHAU

bacalhau* gratinado, acompanha ovos, azeitonas pretas, batata e cebola refogada

87,

LOMBO DE BACALHAU Á LAGAREIRO

Bacalhau* com legumes no azeite

87,

RISOTO DE CAMARÃO COM BANANA DA TERRA E GENGIBRE

72,50

CAMARÕES ROSA COM PERA

pera cozida na erva-mate tostada com laranja, Kirsch e fava de baunilha

120,

* Para os pratos com bacalhau, utilizamos o legítimo Bacalhau *Gadus Mohrua*





SANTOS DA CASA

(servem duas pessoas)

FILET A PARMEGIANA

mignon empanado ao molho de tomates, acompanha gnocchi gratinado e molho Alfredo.

118,

BARREADO

prato típico do litoral paranaense, cuja carne é cozida em fogo lento, acompanha arroz, banana, pirão e farinha de mandioca.

86,90

PALETA DE CORDEIRO

paleta cozida lentamente, acompanhada de talharim artesanal na manteiga, legumes frescos refogados e molho de hortelã.

145,

PAELLA

receita tradicional espanhola, com lula, polvo, mariscos, camarões e vieiras.

112,

MOQUECA DE PEIXE

robalo cozido com cebolas, pimentões, tomates e leite de coco, acompanha arroz, farofa de dendê e creme de arroz com leite de coco.

106,

MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO

robalo e camarões cozidos com cebolas, pimentões, tomates e leite de coco, acompanha arroz, farofa de dendê e creme de arroz com leite de coco

120,



SANTOS DA CASA

(servem duas pessoas)

MOQUECA DE CAMARÃO

camarões cozidos com cebolas, pimentões, tomates e leite de coco, acompanha arroz, farofa de dendê e creme de arroz com leite de coco.

145,

CAMARÕES À MARTHA ROCHA

camarões rosa grelhados ao molho Aurora, cobertos com catupiry e claras em neve gratinadas, acompanhados de arroz branco e batata sauté.

143,

BACALHAU EM LASCAS

bacalhau* salteadas no azeite, com batatas, ovos, azeitonas pretas e cebola refogada.

115,

BACALHAU DAS ABADESSAS

bacalhau* gratinado, servido com molho de nata, maçã verde e arroz.

115,

BACALHAU AS NATAS

acompanha arroz branco.

115,

FILÉ DE LINGUADO

acompanha arroz cremoso de palmito e batatas sauté.

120,

* Para os pratos com bacalhau, utilizamos o legítimo Bacalhau *Gadus Mohrua*





SANTO DOCE

COMPOTA DE FRUTAS TROPICAIS

com *sorbet* de limão siciliano

21,

STRUDEL DE CASTANHAS DO BRASIL

banana flambada e Sorvete de
Cachaça e Canela

20,50

BAKLAV DE PISTACHES E AMÊNDOAS

com espuma de Iogurte

25,

DIET PANNACOTA

de baunilha e *berries*

17,

DEVIL'S FOOD CAKE

cake cremoso de chocolate,
70% calda de chocolate e geléia
picante de damasco

23,

"LA RELIGIEUSE"

Massa *choux* com creme de
avelãs e caldinha quente de
chocolate e café

20,50

TOUCINHO DO CÉU

Sobremesa tradicional
portuguesa a base de ovos, açúcar
e amêndoas moídas, com calda
de Vinho do Porto

18,

TORTA QUENTE DE MAÇÃ

Massa *brisée* de castanhas e
coco, com compota de maçã,
acompanha sorvete de paçoca

22,

SOUFLÉ DE GOIABADA CASCÃO

(*tempo de preparo 20min*)

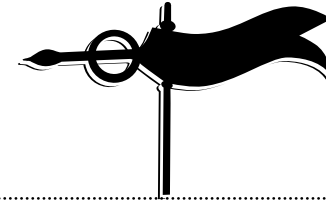
acompanha creme de catupiry

20,

SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE

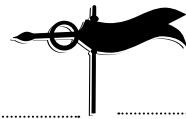
12,50





CARTA DE BEBIDAS





**CAIPIRINHAS COM
CACHAÇA ARTESANAL DE
ALAMBIQUE**

SANTO AMARO

limão taiti com açúcar mascavo
..... 20,

SANTA PRISCA

mexerica com geléia de pimenta
dedo-de-moça
..... 20,

BEATA TERESA

maracujá com mel de flor de
laranjeira
..... 20,

CAIPIRINHA DE FRUTAS

*consulte disponibilidade com nossos
atendentes*
..... 20,

**CACHAÇAS
ARTESANAIS DE
ALAMBIQUE**

ESPÍRITO DE MINAS,

São Tiago, MG
..... 13,

SANTO GRAU,

Coronel Xavier Chaves, MG
..... 13,

SALINAS,

Novorizonte, MG
..... 9,

SAGATIBA PURA,

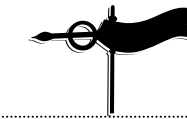
Sorocaba, SP
..... 9,

SAGATIBA OURO,

Sorocaba, SP
..... 13,

* ABSOLUT opção 24,

* SAQUÊ opção 20,



DRINKS

DRY MARTINI

london dry gin e french
dry vermute
..... 21,

MANHATTAN

uísque bourbon, vermute tinto
e gotas de angostura
..... 21,

NEGRONI

campari, vermute tinto e
london dry gin
..... 21,

BLOODY MARY

vodka e suco de tomate
temperado
..... 20,

COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, suco de
cranberry e suco de limão
fresco e natural
..... 20,

KIR

creme de cassis de dijon marie
brizard e vinho branco seco
(chardonnay)
..... 18,

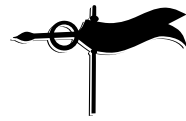
KIR ROYAL

creme de cassis de dijon marie
brizard & espumante brut
..... 20,

MOJITO

rum bacardí superior, folhas de
hortelã frescas, suco de limão fresco e
natural e
água com gás
..... 20,





RUM

BACARDÍ Prata	9,
BACARDÍ Gold	11,

Uísque Americano

JIM BEAM Kentucky	21,
JACK DANIEL'S Tennessee	21,

COGNAC & BRANDY

RÉMY MARTIN VSOP	31,
OSBORNE Brandy de Jerez	21,

VODKA

SMIRNOFF	9,
ABSOLUT	14,

TEQUILA

JOSE CUERVO Silver	9,
JOSE CUERVO Gold	12,

Uísque Escocês

JOHNNIE WALKER Red Label	21,
JOHNNIE WALKER Black Label	29,

GIM

TANQUERAY London Dry	15,
----------------------	-----

LICOR

MARIE BRIZARD ANISETTE	
COINTREAU	
AMARETTO DISARONO	
SAMBUCA	
LIMONCELLO	
DRAMBUIE	
AMARULA	
LICOR 43	
FRANGELICO	21,



cerveja

BOHEMIA	7,5°
STELLA ARTOIS	7,5°
PAULANER Hefe-Weissbier Naturtrüb	25,
GAUDEN BIER LARGER	17,5°
GAUDEN BIER PILSEN	17,5°
GAUDEN BIER WEISSBIER	19,5°

REFRIGERANTE

GUARANÁ e GUARANÁ ZERO	
COCA-COLA e COCA-COLA ZERO	
CITRUS e CITRUS ZERO	5,

CAFÉ

ESPRESSO	4,5°
----------	------

ÁGUA

SÃO LOURENÇO com e sem gás	4,5°
AQUA PANNA	14,
SAN PELEGRINO	18,
H ₂ O	
TÔNICA opção diet	5,
PERRIER LIMÃO	5,

SUCOS

SUCO DE FRUTAS NATURAIS consulte as frutas do dia	5,
* OPÇÃO JARRA	11,5°
UVA	12,

CHÁ

INFUSÕES	4,
----------	----



Taxa de serviço de 10% incluso no cupom fiscal.



ARMAZÉM

SANTO ANTONIO

CURITYBA

1870

armazemsantoantonio.com.br

