

# THANKSGIVING

28 de novembro

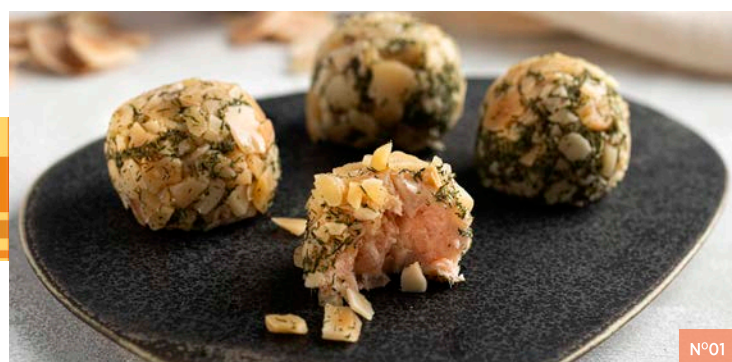
## CARDÁPIO



## ROTISSERIA

### ENTRADAS • STARTERS

01. Bombom de salmão defumado com amêndoas e dill 6UN C.S. <i>Smoked salmon, almond and dill balls</i>	75G	R\$ 32,10	08. Cestinha vegana de abóbora com espinafre 6 UN <i>Pumpkin and spinach phyllo basket (vegan)</i>	270G	R\$ 36,50
02. Camarão em crosta filo 8UN <i>Phyllo - wrapped shrimp</i>	110G	R\$ 56,00	09. Cestinha de queijo brie e amêndoas 6UN C.S. <i>Brie and almond phyllo basket</i>	180G	R\$ 39,30
03. Molho golf (sugestão: servir com camarão em crosta filo) <i>Cocktail sauce</i>	KG	R\$ 123,00	10. Cheesecake de salmão defumado C.S. <i>Smoked salmon cheesecake (serves eight)</i>	620G	R\$ 175,00
04. Canapé de salmão defumado 6UN C.S. <i>Smoked salmon canapes</i>	90G	R\$ 56,00	11. Cheesecake de salmão defumado C.S. <i>smoked salmon cheesecake (single serving)</i>	130G	R\$ 37,60
05. Canapé roll de salmão defumado 10UN C.S. <i>Salmon pinwheel sandwich</i>	130G	R\$ 48,00	12. Patê de fígado artesanal <i>chopped liver (with olive oil)</i>	KG	R\$ 112,00
06. Canapé de brie com damasco e amêndoas <i>Brie and apricot canape</i>	15G	R\$ 6,30	13. Roulade de salmão defumado com espinafre e cream cheese C.S. <i>Smoked salmon and spinach roulade</i>	KG	R\$ 317,00
07. Wellington de salmão com espinafre C.S. <i>Salmon and spinach wellington (homemade puff pastry)</i>	160G	R\$ 40,00	14. Wellington de abóbora C.S. <i>Pumpkin blue cheese wellington (homemade puff pastry)</i>	150G	R\$ 19,00





Nº06



Nº15



Nº08

## SALADAS • SALADS

15. Tartar de salmão defumado C.S.

145G R\$ 58,00

*Smoked salmon tartar*

16. Coleslaw C.S.

130G R\$ 15,90

17. Patê de ovo C.S.

155G R\$ 20,00

*Egg salad (with homemade mayo)*

18. Salada clássica de batata C.S.

260G R\$ 27,40

*Classic potato salad (with homemade mayo)*

19. Salpicão de frango

300G R\$ 41,00

*Chicken salad (with homemade mayo)*



Nº18



Nº21

## ARROZ • RICE

20. Arroz de abóbora com espinafre

KG R\$ 69,00

*Pumpkin spinach rice pilaf*

21. Mix de arroz branco e selvagem com nozes

KG R\$ 100,00

*Wild rice and walnuts*

22. Arroz de couve

KG R\$ 68,00

*Kale rice pilaf*

## OUTROS ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

23. Batata rústica C.S.

300G R\$ 29,60

*Oven roasted potatoes*

24. Stuffing de blueberry com damasco

300G R\$ 57,00

*Blueberry apricot stuffing*

25. Aspargos frescos com ervas aromáticas

300G R\$ 102,00

*Fresh asparagus with herbs*

26. Cebola roxa grelhada

KG R\$ 139,00

*Roasted red onion wedges*

27. Cenoura fatiada grelhada

KG R\$ 186,00

*Roasted carrot slices*

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

300G R\$ 41,00

*Cranberry and orange couscous*

29. Quinoa com nozes e abóbora C.S.

300G R\$ 41,00

*Quinoa, pumpkin and walnut mix*

30. Abóbora ao forno

KG R\$ 73,00

*Roasted pumpkin wedges*

31. Abóbora assada com couve e romã

KG R\$ 162,00

*Roasted squash, kale and pomegranate*

32. Abóbora assada com maçã caramelada

KG R\$ 131,00

*Caramelized pumpkin and apples*

33. Batata doce assada com alecrim

KG R\$ 80,00

*Roasted sweet potatoes with rosemary*

34. Creme de espinafre

KG R\$ 111,00

*Creamed spinach*

35. Mini abóbora com stuffing de espinafre

KG R\$ 237,00

*Baby pumpkin with spinach stuffing*

36. Purê de abóbora

KG R\$ 98,00

*Pumpkin and caramelized onion puree*



Nº25



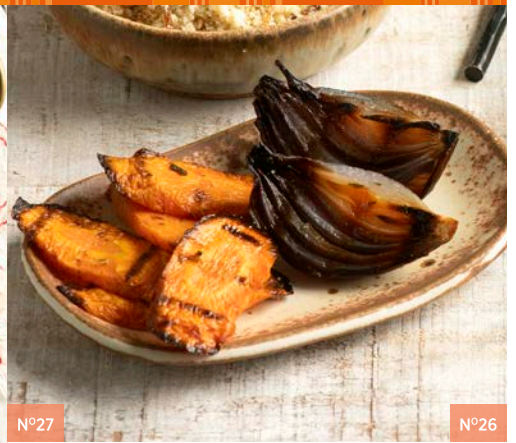
Nº35



Nº23



Nº28



Nº27

Nº26

## SALGADOS E TORTAS • SIDE DISHES

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

710G R\$ 114,00

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

100G R\$ 17,70

39. Torta de queijo  
*Cheese pie*

1,2KG R\$ 159,00

40. Torta de queijo  
*Cheese pie*

540G R\$ 83,00

41. Pumpkin pie C.S.  
*Savoury roasted pumpkin pie*

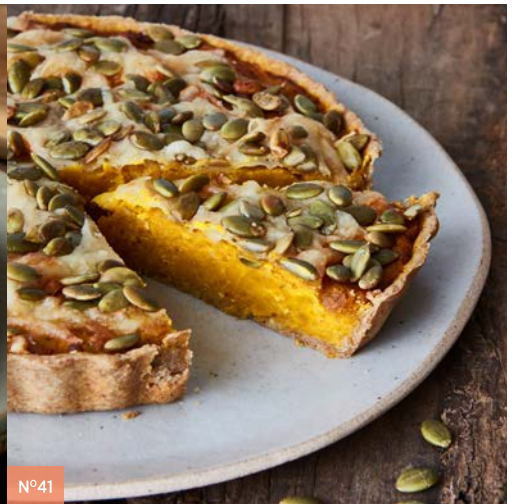
600G R\$ 83,00



Nº37



Nº39



Nº41

## PERUS • TURKEYS

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

500G R\$ 123,00

43. Peito de peru fatiado recheado  
com amêndoas

500G R\$ 106,00

44. Peito de peru fatiado recheado  
com ameixa e damasco

500G R\$ 111,00

*Turkey breast stuffed with prunes and apricots*

45. Peru assado inteiro recheado com  
stuffing de blueberry e damasco

KG R\$ 337,00

46. Peru assado inteiro

KG R\$ 294,00

*Whole roast turkey, plain with gravy*



Nº43



Nº46

## CARNES • MEAT

47. Beef wellington <i>(single serving)</i>	190G	R\$ 52,00	52. Filé mignon ao molho de cogumelos C.S. <i>Tenderloin roast beef, mushroom sauce</i>	500G	R\$ 158,00
48. Tender assado fatiado <i>Smoked ham (boneless)</i>	230G	R\$ 85,00	53. Filé mignon ao limone C.S. <i>Tenderloin roast beef, lemon sauce</i>	500G	R\$ 154,00
49. Tender assado ao molho de mostarda dijon e laranja fatiado C.S. <i>Orange mustard roast ham (boneless)</i>	500G	R\$ 137,00	54. Fraldinha na cerveja <i>Beer braised flank steak</i>	KG	R\$ 341,00
50. Costelinha suína ao molho barbecue C.S. <i>Oven barbecue ribs</i>	KG	R\$ 200,00	55. Rib eye ao molho barbecue C.S. <i>Roast rib eye with barbecue sauce</i>	KG	R\$ 224,00
51. Filé mignon ao molho de mel e mostarda <i>Tenderloin roast beef, honey mustard sauce</i>	KG	R\$ 295,00			



Nº50



Nº52



Nº59

## PEIXES • FISH

56. Linguado com amêndoas C.S. <i>Sole with almonds</i>	KG	R\$ 440,00	57. Salmão grelhado com romã <i>Salmon with pomegranate sauce</i>	KG	R\$ 338,00
--	----	------------	--	----	------------

## MOLHOS PARA ASSADOS • SAUCES

58. Molho de laranja para assados <i>Orange sauce for roasts</i>	310G	R\$ 25,20	60. Molho para peru assado <i>Turkey gravy</i>	300G	R\$ 33,30
59. Molho de cranberry C.S. <i>Cranberry sauce</i>	370G	R\$ 48,00			

## CONFEITARIA



Nº82

## SOBREMESAS • DESSERTS

61. Banana bread	320G	R\$ 48,00	70. Brownie de chocolate meio amargo belga com caramelo e flor de sal P.B.	540G	R\$ 132,00
62. Carrot cake com cream cheese P.B. <i>Carrot cake with cr.cheese (per kilo)</i>	KG	R\$ 230,00	<i>Dark belgian chocolate brownie with salted caramel</i>		
63. Devil's food cake P.B. <i>(per kilo)</i>	KG	R\$ 206,00	71. Cheesecake de frutas vermelhas <i>Cheese cake topped with berries (serves six)</i>	650G	R\$ 153,00
64. Devil's food cake P.B. <i>(single serving)</i>	140G	R\$ 34,10	72. Cheesecake de frutas vermelhas <i>Cheese cake topped with berries (single serving)</i>	175G	R\$ 42,00
65. Devil's food cake P.B. <i>(serves six)</i>	960G	R\$ 203,00	73. Cheesecake de frutas vermelhas <i>Cheese cake topped with berries (per kilo)</i>	KG	R\$ 225,00
66. Lemon blueberry cake <i>(single serving)</i>	140G	R\$ 33,70	74. Chocolate experience terrine with berries C.S.	960G	R\$ 297,00
67. Lemon blueberry cake <i>(per kilo)</i>	KG	R\$ 251,00	75. Cookie big de chocolate recheado com nutella	400G	R\$ 110,00
68. Bolo red velvet P.B. <i>Red velvet cake</i>	KG	R\$ 177,00	76. Cookie de frigideira recheado com nutella <i>Skillet chocolate chip cookie</i>	420G	R\$ 158,00
69. Vanilla chiffon cream cake	KG	R\$ 220,00			



Nº68



Nº71

77. Pecan caramel pie	390G	R\$ 70,00	84. Torta brownie de nutella C.S.	620G	R\$ 115,00
78. Pecan caramel pie <i>(single serving)</i>	70G	R\$ 16,70	<i>Nutella brownie pie (unit)</i>		
79. Pumpkin cake with cream cheese frosting	730G	R\$ 161,00	85. Torta brownie de nutella <i>Nutella brownie pie (per kilo)</i>	KG	R\$ 183,00
80. Pumpkin pie	560G	R\$ 110,00	86. Torta cookie recheado com brigadeiro belga <i>Nutella stuffed chocolate chip cookie pie</i>	550G	R\$ 119,00
81. Pumpkin pie <i>(single serving)</i>	80G	R\$ 18,60	87. Torta crumble de blueberry P.B. <i>Blueberry crumble pie</i>	650G	R\$ 179,00
82. Pumpkin pecan caramel pie	760G	R\$ 160,00	88. Torta crumble de blueberry P.B. <i>Blueberry crumble pie (single serving)</i>	115G	R\$ 35,10
83. Pumpkin pecan caramel pie <i>(single serving)</i>	100G	R\$ 23,20			



Nº80



Nº87



Nº77

## ESPECIAIS • ALTERNATIVE DESSERTS

89. Cheesecake vegano com doce de leite de amêndoas T.K.

120G R\$ 30,80

*Vegan cheesecake with almond milk caramel (Single serving)*

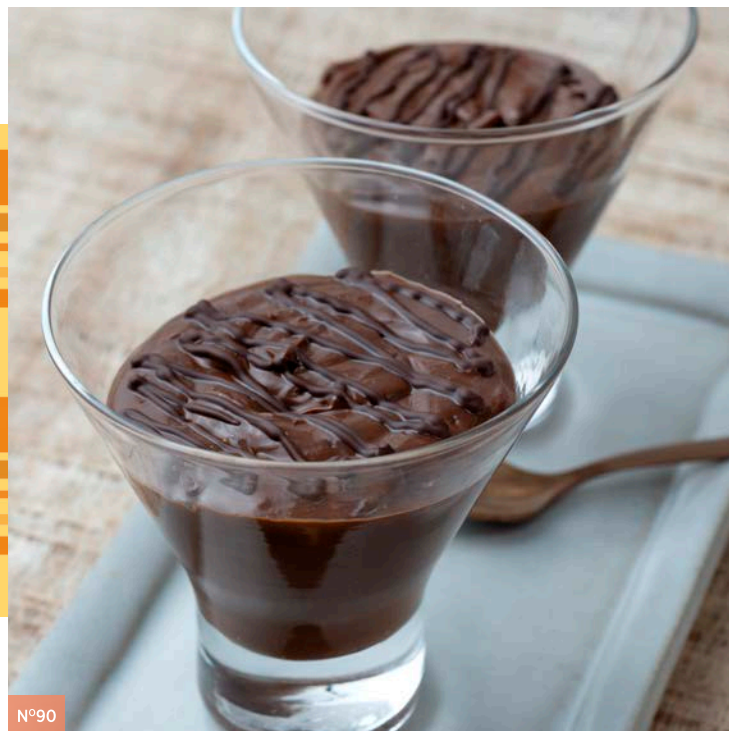
90. Mousse de chocolate com avocado vegana L.S.

90G R\$ 17,90

*Vegan chocolate avocado mousse (single serving)*



Nº89



Nº90

FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

### Chefs parceiros da Casa

C.S. - Carlos Siffert • L.S. - Lucia Sequeira • P.B. - Paola Biselli • T.K.Thiago Klein

## 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 **23/11/24**, 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 30/11/2024. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte dos produtos e as imagens são meramente ilustrativas.

Endereço: Alameda Lorena, 1471