



CAPIM SANTO



Capim Santo, também conhecido como Erva Cidreira ou Capim Limão é uma erva muito apreciada pelos brasileiros. É o ingrediente principal da nossa história que começou, há 32 anos, com a vontade de acolher e alimentar as pessoas, proporcionando experiências únicas. Em Trancoso, pequeno vilarejo próximo a Porto Seguro, baía onde os portugueses, em busca de especiarias, descobriram o Brasil, cresceu nossa Chef Morena Leite entre as panelas da cozinha de seus pais. De lá, Morena foi para o mundo em busca de técnica e cultura gastronômica e se formou na Cordon Bleu em Paris em 1999. Voltou para o Brasil para temperar a cozinha do Restaurante Capim Santo seguindo o tripé da cozinha saudável, seu DNA gastronômico, com a técnica francesa e os ingredientes brasileiros.

Hoje, o Grupo tem uma Pousada em Trancoso, seis Restaurantes, uma Escola de Cozinha, um Instituto para o terceiro setor e o Buffet Capim Santo, que leva nossos sabores e personaliza uma Brasilidade Chic para sua festa ou evento.

Bem Vindos ao Capim Santo!

“Capim Santo” or lemongrass is a herb highly appreciated by Brazilians. It is the main ingredient in our cuisine and history that began 32 years ago with the desire to accommodate and feed people, providing them a unique experience. In Trancoso, a small village near Porto Seguro, where the Portuguese arrived and discovered Brazil, our chef Morena Leite grew up among the pans of her parent’s kitchen. From there, Morena traveled around the world searching for culinary techniques and gastronomic culture. She graduated from Cordon Bleu in Paris in 1999. She returned to Brazil to season Capim Santo’s kitchen following the triple idea of healthy cooking (her culinary DNA), French technique and Brazilian ingredients.

Today, the group has a charming hotel in Trancoso, six restaurants, a cooking school, a nonprofit institute and a catering service which brings our flavors to your party or corporate event with Brazilianness.

Welcome to Capim Santo!



CAPIM SANTO

Acredito que a identidade de um povo é mantida e transmitida através de seus hábitos alimentares. A nossa foi construída a partir da fusão de três culturas: indígena, africana e portuguesa em um primeiro momento, mas também com influências, árabes, orientais e europeias.

Tudo isto junto em um mesmo balaio, faz com que tenhamos uma cozinha rica em misturas, com uma diversidade cultural muito grande, uma cozinha alegre e colorida que brinca com os contrastes do quente com o frio, crocante com cremosos, doce com salgado, ácido e apimentado. Nosso cardápio foi construído, inspirado na cozinha saudável com técnica francesa e ingredientes brasileiros.

Eu, como uma baiana que mora há muito tempo em São Paulo, meio caixeiro viajante estou o tempo todo comendo, fazendo pesquisa, buscando referências, muito feliz. Comando uma equipe de mais de 250 pessoas sendo 6 restaurantes e 70 cozinheiros.

Sou formada no Cordon Bleu há 18 anos, mas digo que tenho uma cozinha mais intuitiva, herança do DNA, da minha mãe com quem cresci na cozinha do Capim Santo em Trancoso.

O principal ingrediente da minha cozinha é a equipe. Uma pessoa feliz é capaz de pegar um simples ovo caipira e transformá-lo em uma iguaria. Trabalhamos com produtos simples e frescos, uma equipe muito satisfeita por estar aqui cozinhando pra vocês. Rezamos todos os dias antes de começar a cozinhar, para agradecer a oportunidade de fazermos o que amamos.

**Um excelente jantar,
Morena Leite**

I believe that the identity of a group is maintained and transmitted through their food habits. Our identity was built from the fusion of three cultures: Indian, African and Portuguese at the first moment, but also with other influences such as Arabic, Oriental and European.

All these influences mixed together, turn our cuisine rich in mixtures, with a big cultural diversity, a happy and colorful cuisine that play with the contrasts: hot and cold, crispy and creamy, sweet and salty, acid and spicy. Our menu is based and inspired in the healthy cuisine with french techniques and Brazilian ingredients.

I was raised in Bahia, and have been living for a while now, always traveling, eating and tasting, doing a lot of research and finding out references and being happy. I command 250 persons within 6 restaurants and 70 cooks.

I graduated from Cordon Bleu since 1999, but always said that I have an intuitive cuisine, printed in my DNA by my mother with whom I grown up inside Capim Santo's kitchen in Trancoso.

The main ingredient of my cuisine is my staff. A happy person can turn a simple egg into a unique delicacy. We work with simple and fresh products and with happy people that is glad to be cooking for you. Every morning we pray before starting the day to be grateful for the opportunity to do what we love.


*I wish you an excellent meal
Morena Leite*




Morena Leite



COUVERT valor em R\$ por pessoa / price in R\$ per person


-  **Pão de capim santo com manteiga, pãezinhos de mandioquinha acompanhados de catupiry, ceviche de peixe com palmito pupunha e sorbet de cajá** 21
Lemongrass bread with butter, brazilian parsnip rolls with catupiry creamy cheese, pupunha's palm heart ceviche served with hog plum sorbet

PETISCOS / Appetizers

-  **Esferas de gaspacho cítrico com crispy de tapioca negra** 25
Spheres of citrus gaspacho with crispy black tapioca
- Croquete de palmito pupunha com molho de limão cravo** 26
Pupunha's palm heart croquette served with rangpur lime sauce
- Bolinho de aipim recheado com queijo da Serra da Canastra** 28
Cassava balls stuffed with "Serra da Canastra" cheese
- Churros de tapioca com vatapá** 29
"Tapioca" doughnuts sticks stuffed with "vatapá" cream
- Bombom de camarão com chutney de manga** 39
Roasted shrimp balls with mango chutney
- Bolinho de feijoada** 25
"Feijoada" (mashed black beans with meat and pork) deep fried balls
- Charutinho de pato assado com molho de pitanga e jambu** 32
Roasted duck rolls with "pitanga" (surinam cherry) and jambu (Amazon toothache plant) plant sauce
- Degustação de petiscos** 63
Appetizer tasting mix



ENTRADAS & SALADAS / Starters & Salads

-  **Siri mole em tempurá com dipping de abacate** 46
Siri mole (crabs) in tempura with avocado sauce
- Ceviche de peixe com coco e palmito pupunha servido no próprio coco** 43
Fish, coconut and pupunha's palm heart ceviche served in a coconut
- Couscus marroquino com infusão de capim santo e legumes confitados** 29
Moroccan couscous with lemongrass infusion and vegetables confit
- Cestinha de tapioca com beterraba, servida com bouquet de folhas e queijo de cabra** 36
Beetroot "tapioca" basket with salad mix and goat cheese
- Pastel de palmito pupunha com gema mole de galinha caipira** 25
Crispy pastry filled with pupunha's palm heart and soft yolk
- Salada morna de lula com rúcula e tomate confit** 46
Warm calamari and arugula salad with tomato confit

VEGETARIANOS / Vegetarian

- Ravioli de tapioca com queijo da Serra da Canastra e molho de ervas** 56
"Tapioca" ravióli with "Serra da Canastra" cheese and herbs sauce
- Nhoque de mandioquinha recheado com brie e mel de abelha Jataí ao molho de sálvia** 59
Brazilian parsnip gnocchi stuffed with brie cheese and Jataí bee honey with sage sauce




CAPIM SANTO

PEIXES & FRUTOS DO MAR / Fish and Seafood

Risoto de frutos do mar com perfume de limão cravo	88
<i>Seafood risotto scented with rangpur lime</i>	
Linguado empanado com quinua recheado com palmito pupunha acompanhado de petit gateau de banana da terra	86
<i>Sole breaded with quinoa and stuffed with pupunha's palm heart, served with plantain lava cake</i>	
Robalo com molho de limão cravo e legumes	96
<i>Seabass with rangpur lime sauce and veggies</i>	
Moqueca de frutos do mar acompanhada de arroz de castanha, farofa de beiju e pirão	96
<i>Seafood moqueca stew served with nuts rice, "tapioca" farofa and fish purée</i>	
Camarão ensopado ao curry e leite de coco, acompanhado de arroz vermelho	98
<i>Shrimp stew with curry and coconut milk served with red rice</i>	
Lagosta no abacaxi acompanhada de batata baroa	123
<i>Lobster with pineapple and sautéed Brazilian parsnip</i>	


CARNES & AVES / Meat & Poultry

 Barriga de porco prensada com bok choy, favas e molho de tangerina	69
<i>Pressed pork belly with bok choy, fava beans and tangerine sauce</i>	
Galinhada (galinha caipira com arroz de pequi)	56
<i>Free-range chicken with rice and pequi (Brazilian fruit)</i>	
Frango orgânico envolto em crepe de mandioquinha recheado com queijo da Serra da Canastra acompanhando de mix de folhas verdes	61
<i>Organic chicken breast stuffed with "Serra da Canastra" cheese and wrapped in a Brazilian parsnip pancake served with a salad mix</i>	
Medalhão com queijo coalho acompanhado de ratatouille brasileiro (cebola roxa, abóbora, palmito pupunha e chuchu)	71
<i>Beef tenderloin with grilled "coalho" cheese served with Brazilian ratatouille (red onion, buttercup squash, pupunha's palm heart and chayote)</i>	
Picadinho de filet mignon acompanhado de farofa de ovos e purê de raízes	61
<i>Diced filet stew with eggs "farofa" and roots purée</i>	
Mignon de cordeiro com shitake acompanhado com rosti de aipim	89
<i>Lamb filet with wild mushrooms (shitake) served with cassava rosti</i>	





SOBREMESAS / Desserts

 Trio de coco <i>Coconut trio</i>	24
Brigadeiro de capim santo servido na colher <i>Lemongrass “brigadeiro” (Brazilian truffle) served on a spoon</i>	6
Crème Brûlée de abóbora com sorvete de coco <i>Pumpkin crème brûlée with coconut ice cream</i>	23
Sonho de tapioca com cupuaçu e sorbet de bacuri <i>“Tapioca” doughnuts stuffed with “cupuaçu” and served with “bacuri” sorbet (Amazonian fruits)</i>	26
“Trilogia de chocolate” <i>“Chocolate trilogy”</i>	26
Timbale de banana com creme de Nutella e crumble de castanhas acompanhado com sorvete de castanha do Pará <i>Banana’s timbale with Nutella cream and crumble, served with Brazil nuts ice cream</i>	28
Pudim de doce de leite com fava de aridan <i>“Dulce de Leche” pudding with aridan (Brazilian vanilla)</i>	19
Fondue de capim santo com cubinhos de abacaxi <i>Lemongrass fondue served with pineapple cubes</i>	32
Fruta fresca do dia <i>Fresh fruit</i>	14
Sorvete <i>Ice cream</i>	12



MENU DE BEBIDAS – Beverage Menu

SUCOS NATURAIS / natural juices

Capim santo com abacaxi / <i>Lemongrass and pineapple</i>	14
Limonada Suíça / <i>Swiss lemonade</i>	12
Laranja / <i>Orange</i>	12
Melancia / <i>Watermelon</i>	12
Cajú / <i>Cashew fruit</i>	14
Maracujá Frozen / <i>Frozen passion fruit</i>	14
Laranja com morango / <i>Orange and strawberry</i>	14
Abacaxi com hortelã / <i>Pineapple and fresh mint</i>	13
Goiaba com beterraba / <i>Guava and beets</i>	14
Suco de tomate / <i>Tomato juice</i>	16

ÁGUA / water

Mineral com gás / <i>Sparkling water</i>	6
Mineral sem gás / <i>Still water</i>	6
Acqua Panna (505ml)	18
San Pellegrino (505ml)	18

REFRIGERANTES / soft drinks

Club Soda Schweppes	7
Coca Cola / Coca Zero / Guaraná / Guaraná Zero	7
Sprite / Sprite Zero / Tônica / Tônica Zero	7
Schweppes Citrus / Schewepes Citrus Light	7
Red Bull	15
Ice Tea sabor limão ou pêssego / <i>Ice tea (lime or peach)</i>	10



CACHAÇAS – DOSES / brazilian spirits – shots

Há uma cachaça para cada paladar, aquela que mais combina com cada um. Para descobrir qual é a sua, só há uma forma: provar, degustar, tragar. Saúde!

*There is one cachaça for each taste that matches each person in some way.
To know which one is yours, there is only one way: try, taste, swallow. Cheers!*

DOSE / SHOT

BUSCA VIDA Drinque natural a base de cachaça de alambique, limão e mel, teor alc.: 17,2% Vol. Origem: Bragança Paulista/SP	18
ESPÍRITO DE MINAS* Envelhecida em Carvalho, teor alc.: 42% Vol. Origem: São Tiago / MG	18
NEGA FULÔ* Envelhecida em Carvalho, teor alc.: 38% Vol. Origem: Nova Friburgo / RJ	18
SALINÍSSIMA Produção artesanal, envelhecida em barril de bálsamo, teor alc.: 42% Vol. Origem: Salinas/MG	14
SELETA Armazenada em Umburana, teor alc.: 42% Vol. Origem: Salinas / MG	14
SANTO GRAU CORONEL XAVIER CHAVES Premiada cachaça branca, teor alc.: 40% Vol. Origem: Xavier Chaves/MG	16
SANTO GRAU SOLERA CINCO BOTAS* Envelhecida pelo sistema único de Solera, em barricas vindas de Jerez que envelheceram o vinho Oloroso, teor alc.: 41% Vol. Origem: Itirapuã/SP	27
YAGUARA BLENDED* Cachaça orgânica, teor alc.: 41,5% Vol. Origem: Ivoti / RS	19



CAIPIRINHAS & CAIPIROSCAS / caipirinha drinks

	CACHAÇAS / SAKES / VODKA SMIRNOFF		CACHAÇA GOURMET / VODKA ABSOLUT		VODKA GREY GOOSE
TRADICIONAIS	27	•	32	•	42
Limão, abacaxi ou maracujá <i>Lime, pineapple or passion fruit</i>					
GOURMET	30	•	34	•	44
Frutas vermelhas ou lichia <i>Red berries or lychee</i>					
Três limões com gelo de caldo de cana <i>Three lemons (lime, lemon and rangpur lime) with sugar cane juice ice cubes</i>					
Caju com gelo de água de coco <i>Cashew with coconut water ice cubes</i>					
Abacaxi com capim santo e gelo de uva <i>Pineapple with lemongrass and grape ice cubes</i>					
AGUARDENTES / spirits					
GRAPPA CARPENE MALVOTI (Itália)					20
PISCO CAPEL (Chile)					16
POIRE WILLIAMS (França)					25
STEINHAGER BECOSA (Brasil)					15
CERVEJAS / beer					
HEINEKEN (long neck)					11
STELLA ARTOIS (long neck)					11
CERPA (long neck)					13
XINGU					11
TRÊS LOBOS (long neck) <i>Cerveja artesanal com capim santo / Wheat with lemongrass brew</i>					22
COLORADO APPIA <i>Trigo e mel das laranjeiras / Wheat and honey of the orange trees</i>					25
COLORADO INDICA <i>India Pale Ale, malte tostado e rapadura brasileira / IPA, roasted malt and panela (raw brown sugar)</i>					25
COLORADO CAUIM <i>Pilsen de baixa fermentação e mandioca / low fermented pilsen and cassava</i>					25



COQUETÉIS & DRINKS / cocktails & drinks

BLOODY MARY VODKA (Nacional)	24
BLOODY MARY VODKA (Importada)	27
COQUETEL DE FRUTAS / <i>Non alcoholic fruit cocktail</i>	21
COQUETEL DE FRUTAS COM VODKA / <i>Fruit cocktail with vodka</i>	28
CAPIM CLÁSSICO	34
Mix de capim santo, vodka Citron e Cointreau / <i>Lemongrass mix, vodka and Cointreau</i>	
CAPIM GIN	30
Gin, mix de capim santo e Sprite / <i>Gin, lemongrass mix, vodka and Sprite soda</i>	
CAPIM SANTO	29
Vodka, Malibu, licor de kiwi e suco de abacaxi / <i>Vodka, Malibu, kiwi spirit and pineapple juice</i>	
COSMOPOLITAN	29
Vodka Absolut, Cointreau e suco de cranberry / <i>Vodka, Cointreau and cranberry juice</i>	
DRY MARTINI	34
Gin importado, vermute Noilly Prat e azeitonas / <i>Gin, Noilly Prat vermouth and olives</i>	
SANTA VIDA	31
Cachaça Busca Vida, saque Yuzu, capim santo, limão siciliano e Sprite Zero / <i>Busca Vida liquor, Yuzu sake, lemongrass, lemon and Sprite soda</i>	
KIR ROYAL	32
Cassis de Dijon, espumante e cerejas / <i>Cassis, sparkling wine and cherries</i>	
MARGARITA	32
Tequila, Cointreau e suco de limão / <i>Tequila, Cointreau and lime juice</i>	
MOJITO	32
Bacardi, suco de limão, club soda e hortelã / <i>Bacardi, lemon juice, club soda and mint</i>	
APEROL SPRITZ	34
Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja / <i>Aperol, sparkling wine, sparkling water and a slice of orange</i>	
SANGRIA CAPIM SANTO	92
Vinho tinto ou espumante, cognac, licor de laranja, abacaxi, maçã, uva, morango, laranja e Sprite / <i>Red or sparkling wine, Cognac, orange spirit, Sprite soda and sliced pineapple, apple, grape, strawberry and orange</i>	



VODKA

VODKA GREY GOOSE	32
VODKA ABSOLUT	22
VODKA SMIRNOFF	17

GIN

GIN BOMBAY	23
GIN GORDONS	23
GIN TANQUERAY	23

VERMUTE / RUM / TEQUILA

CAMPARI	19
CARPANO PUNT & MES	20
MARTINI BIANCO	19
MARTINI ROSSO	19
RUM BACARDI (prata)	19
TEQUILA JOSÉ CUERVO (ouro ou prata)	23

WHISKY 8 anos / 8 years old

JAMESON	24
JACK DANIEL'S	24
J.W. RED LABEL	24

WHISKY 12 anos / 12 years old

CHIVAS REGAL	32
J.W. BLACK LABEL	32
GLENDFIDDICH	32



COGNACS

COGNAC HENNESSY v.s.o.p.	35
COGNAC COURVOISIER x.o.	79
COGNAC REMY MARTIN v.s.o.p.	35

LICORES / liqueur

AMARULA	16
BAILEY'S	19
COINTREAU	19
FRANGÉLICO	21
LICOR 43	19
LICOR LIMONCELLO	19
LICOR SAMBUCA MOLINARI	19

CAFÉ & CHÁ / coffee & tea

CAFÉ NESPRESSO GRAND CRU / <i>Nespresso grand cru</i>	7
CAFÉ COADO ORGÂNICO / <i>Drip organic coffee</i>	7
CAFÉ ESPRESSO DUPLO OU COM LEITE / <i>Double espresso or macchiato</i>	9
CAPUCCINO pequeno / <i>small</i>	7
CAPUCCINO grande / <i>double</i>	10
CHÁ NATURAL DE CAPIM SANTO / <i>Lemongrass infusion</i>	8
CHÁ NATURAL DE HORTELÃ / <i>Fresh mint infusion</i>	8
CHOCOLATE QUENTE / <i>Hot chocolate</i>	10