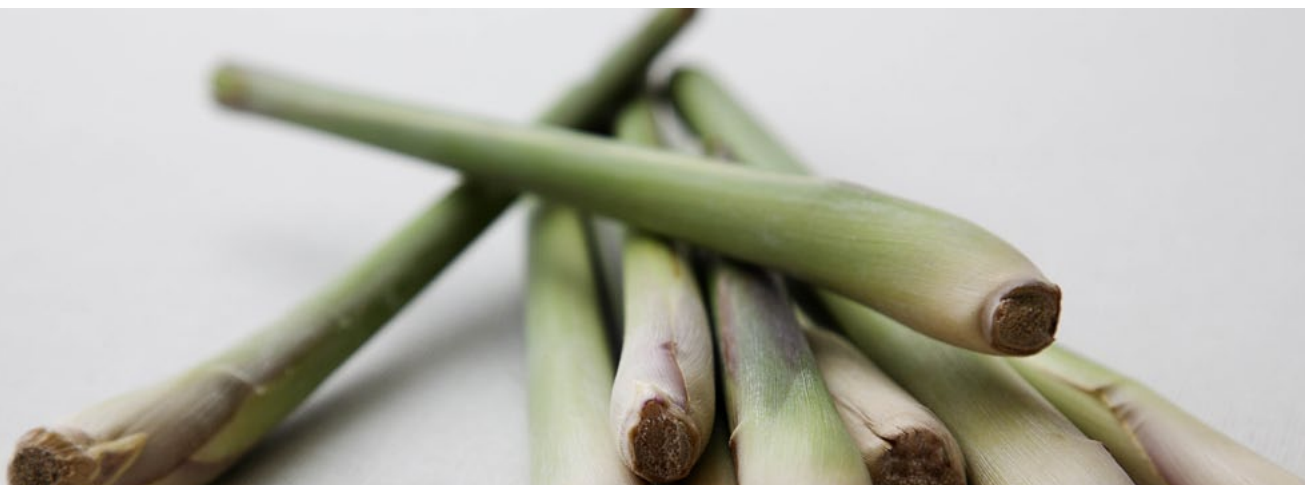




CAPIM SANTO



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 the Cordon Bleu in Paris in 1999. She returned to Brazil to season “Capim Santo” kitchen following the tripod 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, e uma equipe muito feliz por estar aqui cozinhando pra vocês. Rezamos todos os dias antes de começar a cozinhar para agradecer a oportunidade de fazermos o que amamos. Nossa cozinha é liderada pelo grande Chef Nando.

**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 in 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 live in São Paulo for a while now, always traveling, eating and experimenting, doing a lot of research and finding out references and being happy. I command 250 persons within 6 restaurants and 70 cooks.

I am graduated from Cordon Bleu since 1999, but I always say that I have an intuitive cuisine, inherited from my DNA, from my mother with whom I grown up inside Capim Santo 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 a happy staff that is glad to be cooking for you. Every morning we pray before starting the day at the kitchen to be grateful of this opportunity to do what we love. Our kitchen is commanded by the great chef Nando.


*I wish you an excellent dinner,
Morena Leite*




Morena Leite



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


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

PETISCOS / Appetizers

-  **Chips de banana da terra com bombom de guacamole** 26
Plantain chips with guacamole balls
- Croquete de palmito pupunha com molho de limão cravo** 25
Heart of palm croquette served with rangpur lime sauce
- Bolinho de aipim recheado com queijo da Serra da Canastra** 28
Manioc (cassava) balls stuffed with "Serra da Canastra" cheese
- Churros de tapioca com vatapá** 29
Tapioca doughnuts sticks (churros) stuffed with vatapá cream
- Vol au vent de abóbora com carne seca** 25
Pumpkin vol au vent with dried meat
- Bolinho de feijoada** 25
"Feijoada" (mashed black beans with meat) fried balls
- Charutinho de pato assado com molho de pitanga e jambu** 32
Roasted duck rolls with Brazilian Cherry (surinam cherry) and Toothache plant sauce
- Degustação de petiscos** 63
Appetizer tasting



ENTRADAS & SALADAS / Starters & Salads

 Ceviche de peixe com coco e pupunha servido no coco seco	43
<i>Fish with Coconut and heart of palm ceviche served inside the Coconut</i>	
Salada de trigo com castanhas brasileiras e geleia de uvaia	26
<i>Wheat grains salad with Brazilian nuts and Eugenia uvalha jam</i>	
Couscus marroquino com infusão de capim santo e legumes confitados	29
<i>Moroccan couscous with lemongrass infusion and vegetables confit</i>	
Cestinha de tapioca com beterraba, servida com bouquet de folhas e queijo de cabra	36
<i>Beetroot tapioca basket with green salad bouquet and goat cheese</i>	
Pastel de palmito pupunha com gema mole de galinha caipira	25
<i>Crispy pastry filled with heart of palm and soft yolk</i>	
Blinis de tapioca com surubim defumado	33
<i>Tapioca blini with smoked surubim (Brazilian river fish)</i>	
Salada morna de lula com rúcula e tomate confit	46
<i>Calamari and arugula warm salad with tomato confit</i>	


VEGETARIANOS / Vegetarian

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




CAPIM SANTO

PEIXES & FRUTOS DO MAR / Fish and Seafood


-  **Tucunaré com lascas de castanha servido com molho de tucupi e tapioca, acompanhado de pure de pupunha** 93
Peacock bass with nuts chips and tucupi sauce (wild manioc broth) and tapioca, served with heart of palm purée
- Grelha de frutos do mar com nhoque de batata doce roxa** 115
Sea food grill with purple sweet potato gnocchi
- Linguado empanado com quinua recheado com palmito pupunha acompanhado de petit gateau de banana da terra** 86
Sole breaded with quinoa and stuffed with heart of palm, served with Plantain lava cake
- Robalo na brasa com molho de limão cravo e mini legumes** 96
Grilled seabass with rangpur lime sauce and mini veggies
- Moqueca de frutos do mar acompanhada de arroz de castanha de caju, farofa de beiju e pirão** 96
Seafood stew served with cashew rice, tapioca “farofa” and fish purée
- Camarão ensopado com curry e leite de coco, acompanhado com arroz vermelho** 98
Shrimp stew with curry and Coconut milk served with red rice
- Lagosta no abacaxi acompanhada de batata baroa** 123
Lobster served inside a Pineapple with sautéed Brazilian parsnip

CARNES & AVES / Meat & Poultry

-  **Carré de leitoa com farofa de limão e semente de abóbora** 98
Suckling pig rip chops with lime crumble and Pumpkin seeds
- Galinhada (galinha caipira com arroz e pequi)** 63
Free-range chicken with rice and pequi (Brazilian fruit)
- Frango orgânico envolto em crepe de mandioquinha recheado com queijo da Serra da Canastra acompanhando mix de folhas verdes** 59
Organic chicken breast stuffed with “Serra da Canastra” cheese and wrapped in a Brazilian parsnip pancake served with mix of green
- Medalhão com queijo coalho acompanhado de ratatouille brasileiro (cebola roxa, abóbora, palmito pupunha e chuchu)** 71
Tenderloin medallion with grilled with “Serra da Canastra” cheese and served with Brazilian ratatouille (red onion, pumpkin, heart of palm, chayote)
- Picadinho de filet mignon acompanhado de farofa de ovo e aligot de tapioca** 59
Small cubes of meat served with eggs farofa and tapioca aligot
- Mignon de cordeiro com shitake acompanhado com rosti de aipim** 89
Lamb filet with wild mushrooms (shitake) served with manioc rosti



SOBREMESAS / Desserts

 Creme de manga com gengibre <i>Mango with Ginger cream</i>	21
Brigadeiro de capim santo servido na colher <i>Lemongrass 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 Bacuri (Amazon fruit) sorbet</i>	26
“Trilogia de chocolate” <i>“Chocolate dreams”</i>	26
Timbale de banana com creme de Nutella e crumble de castanhas acompanhado com sorvete de castanha do Pará <i>Banana with Nutella cream and nuts crumble timbale, served with Brazil nuts ice cream</i>	28
Macaron de goiaba com sorvete de queijo <i>Guava macaron with cheese ice cream</i>	28
Pudim de caramelo com fava de aridan <i>Caramel pudding with Aridan beans</i>	19
Fondue de capim santo com cubinhos de abacaxi <i>Lemongrass fondue served with Pineapple cubes</i>	32
Bala de coco com baba de moça <i>Coconut candy with baba de moça cream (yolks caramel with coconut milk)</i>	26
Fruta fresca do dia <i>Fresh fruit of the day</i>	14
Sorvete <i>Ice cream</i>	12