



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 e pãezinhos de mandioquinha acompanhados de catupiry, manteiga, ceviche de peixe com palmito pupunha e sorbet de cajá** 21
Lemongrass and brazilian parsnip bread, served with “Catupiry” creamy cheese, butter, fish and pupunha’s palm heart ceviche and 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
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



CAPIM SANTO

ENTRADAS & SALADAS / Starters & Salads

-  **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



PEIXES & FRUTOS DO MAR / Fish and Seafood

- Linguado empanado com quinua recheado com palmito pupunha acompanhado de petit gateau de banana da terra** 86
Sole breaded with quinoa and stuffed with pupunha's palm heart, served with plantain lava cake
- Robalo na brasa com molho de limão cravo e legumes** 96
Seabass with rangpur lime sauce and 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 ao curry e leite de coco, acompanhado de arroz vermelho** 98
Shrimp stew with curry and coconut milk served with red rice
- Lagosta no abacaxi acompanhada de batata baroa** 123
Lobster with pineapple and sautéed Brazilian parsnip

CARNES & AVES / Meat & Poultry

- Galinhada (galinha caipira com arroz de 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 de mix de folhas verdes** 59
Organic chicken breast stuffed with "Serra da Canastra" cheese and wrapped in a Brazilian parsnip pancake served with a salad mix
- Medalhão com queijo coalho acompanhado de ratatouille brasileiro (cebola roxa, abóbora, palmito pupunha e chuchu)** 71
Beef tenderloin with grilled "coalho" cheese served with Brazilian ratatouille (red onion, kabocha squash, pupunha's palm heart and chayote)
- Picadinho de filet mignon acompanhado de farofa de ovo e aligot de tapioca** 59
Diced filet stew 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 cassava rosti



SOBREMESAS / Desserts

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