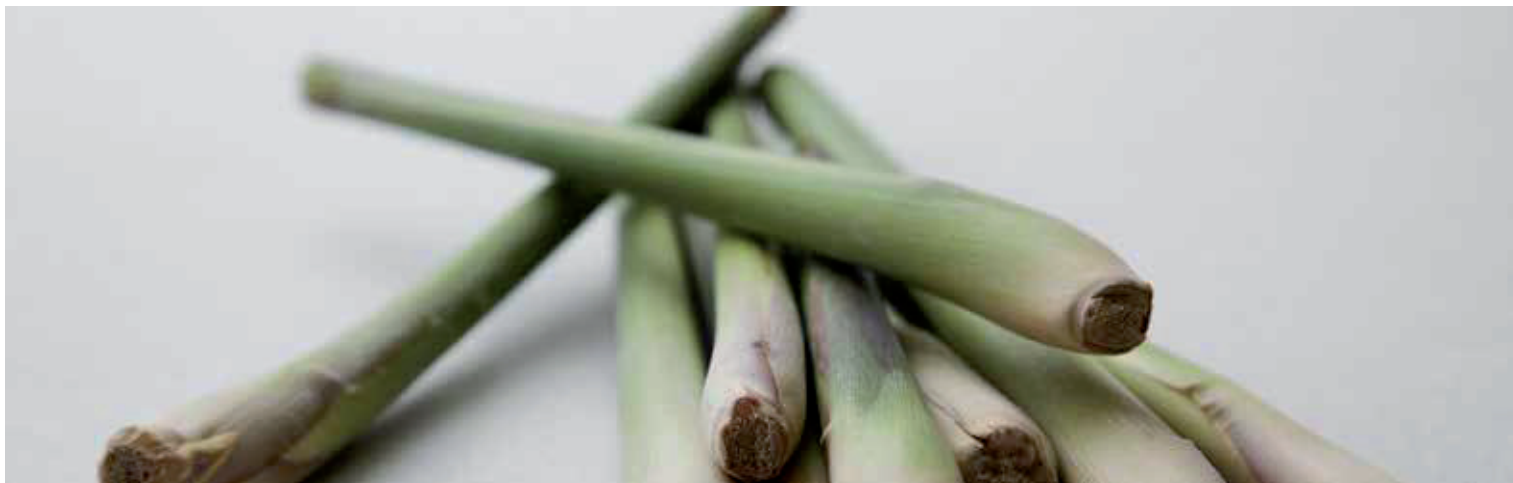




CAPIM SANTO●



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, em 1985, com a vontade de acolher e alimentar 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 in 1985 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!



O instituto Capim Santo capacita jovens em vulnerabilidade social e já formou 1.300 alunos desde 2009. Colabore com essa iniciativa de maneira muito gostosa!

Em parceria com a Hideko Honma Cerâmicas, criamos uma linha de pratos de recordação com doze palavras que traduzem a ideologia do Grupo Capim Santo e que serão sua lembrança ao adquirir o Menu Instituto.

O resultado desta ação será doado ao Instituto Capim Santo.

Capim Santo Institute empowers young people in social vulnerability and has trained 1300 students since 2009. Join us and collaborate with this initiative in a nice and tasty way!

In partnership with Hideko Honma Ceramics, we created a special line of artisanal dishes with twelve words that translate Capim Santo ideology that will be your gift when asking for the special Institute Menu

The results from this action will be donated to Capim Santo Institute.

Menu Instituto Capim Santo

Entrada | Starter

Churros de Tapioca com Vatapá de Frutos do Mar
Tapioca churros with seafood vatapá cream

Prato Principal | Main Course

Peixe assado com banana ouro na folha de bananeira acompanhada de farofa de camarão
Roasted Fish with sugar banana inside a banana leaf and served with shrimp farofa

Sobremesa | Dessert

Trilogia de Coco
Coconut trilogy

Menu Instituto Capim Santo | R\$ 249
Capim Santo Institute Menu



COUVERT DA ESTAÇÃO valor em R\$ por pessoa / price in R\$ per person 22

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 26
Heart of palm croquette served with rangpur lime sauce

Bolinho de aipim recheado com queijo Serra da Canastra 29
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) sauce

Degustação de petiscos 63
Appetizer tasting mix



ENTRADAS & SALADAS / Starters & Salads

- Degustação de ceviches (filhote com leite de castanha do Pará, tilápia com coco e palmito pupunha, robalo com maracujá e beterraba, tilápia com abacaxi e cenoura)** 45
Ceviches tasting (Amazon fish with Brazil nuts, saint peter with coconut and heart of palm, sea bass with passion fruit and beets, saint peter with pineapple and carrots)
- Ceviche de peixe com coco e palmito pupunha servido no próprio coco** 43
Fish, coconut and heart of palm ceviche served in a coconut
- Couscous marroquino com infusão de capim santo e legumes confitados** 29
Moroccan couscous with lemongrass infusion and vegetables confit
- Cestinha de tapioca com beterraba e parmesão, servida com bouquet de folhas e queijo de cabra** 36
Parmesan and beets "tapioca" basket served with green salad and goat cheese
- Pastel de palmito pupunha com gema mole de galinha caipira** 28
Crispy pastry filled with heart of palm and soft yolk
- Salada morna de lula com rúcula e tomate confit** 46
Warm calamari and arugula salad with tomato confit

VEGETARIANOS / Vegetarian

- Ravióli de tapioca com queijo Serra da Canastra e molho de ervas** 59
"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** 61
Brazilian parsnip gnocchi stuffed with brie cheese and Jataí bee honey with sage sauce
- Nasi goreng (típico prato balinês) com ovo caipira e legumes** 63
Nasi goreng (mix of fried rice) with free range chicken eggs and veggies



CAPIM SANTO

PEIXES & FRUTOS DO MAR / Fish and Seafood

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

CARNES & AVES / Meat & Poultry

- Barriga de porco prensada com bok choy, favas e molho de tangerina** 69
Pressed pork belly with bok choy, fava beans and tangerine sauce
- Frango orgânico envolto em crepe de mandioquinha recheado com queijo Serra da Canastra acompanhando mix de folhas** 63
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 curd cheese served with Brazilian ratatouille (red onion, buttercup squash, heart of palm and chayote)
- Picadinho de filet mignon acompanhado de farofa de ovos e purê de raízes** 63
Diced filet stew with eggs "farofa" and roots puree
- Mignon de cordeiro com shitake salteado acompanhado de rosti de aipim** 89
Lamb filet with sauteed wild mushrooms (shitake) served with cassava rosti



SOBREMESAS / Desserts

Sorbet de coco verde fresco, compota de abacaxi e casquinha de capim santo	19
<i>Fresh green coconut sorbet, pineapple jam and lemongrass wafers</i>	
Brigadeiro de capim santo servido na colher	6
<i>Lemongrass "brigadeiro" (Brazilian truffle) served on a spoon</i>	
Crème Brûlée de goiaba com sorvete de queijo	23
<i>Guava crème brûlée with cheese ice cream</i>	
Sonho de tapioca com creme de cupuaçu e sorbet de bacuri	26
<i>"Tapioca" doughnuts with "cupuaçu" cream and "bacuri" sorbet (Amazonian fruits)</i>	
"Trilogia de chocolate"	28
<i>"Chocolate trilogy"</i>	
Timbale de banana com creme de Nutella e crumble de castanhas, acompanhado de sorvete de castanha do Pará	28
<i>Banana's timbale with Nutella cream and nuts crumble 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 served with fresh pineapple cubes</i>	
Fruta fresca do dia	14
<i>Fresh fruit</i>	
Sorvetes (castanha do Pará, coco, capim santo e creme)	12
<i>Ice cream (Brazil nuts, coconut, lemongrass and vanilla)</i>	
Sorbet (bacuri e coco verde fresco)	12
<i>Sorbet ("bacuri" (Amazonian fruit) and fresh green coconut)</i>	



CAPIM SANTO

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

Água de coco natural (no coco) / <i>Natural coconut water</i>	12
Mineral com gás / <i>Sparkling water</i>	6,5
Mineral sem gás / <i>Still water</i>	6,5
Acqua Panna (505ml)	18
San Pellegrino (505ml)	18

REFRIGERANTES / soft drinks

Club Soda Schweppes	7,5
Coca Cola / Coca Zero / Guaraná / Guaraná Zero	7,5
Sprite / Sprite Zero / Tônica / Tônica Zero	7,5
Schweppes Citrus / Scheweppes Citrus Light	7,5
Red Bull	15
Ice Tea sabor limão ou pêssego / <i>Ice tea (lime or peach)</i>	10
Kombucha (consultar sabores) / <i>Kombucha (consult flavors)</i>	19



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	29	•	34	•	42
Limão, abacaxi ou maracujá <i>Lime, pineapple or passion fruit</i>					
GOURMET	32	•	36	•	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)					12
STELLA ARTOIS (long neck)					12
CERPA (long neck)					14
XINGU					12
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



CAPIM SANTO

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	36
Bacardi, suco de limão, club soda e hortelã / <i>Bacardi, lemon juice, club soda and mint</i>	
APEROL SPRITZ	38
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>	



CAPIM SANTO

VODKA

VODKA GREY GOOSE	32
VODKA ABSOLUT	22
VODKA SMIRNOFF	17

GIN

GIN BOMBAY	23
GIN GORDONS	23
GIN TANQUERAY	23
GIN AMÁZZONI	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
GLENFIDDICH	32



CAPIM SANTO

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 ESPRESSO / <i>Espresso coffee</i>	7
CAFÉ NESPRESSO GRAND CRU / <i>Nespresso grand cru</i>	8
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