MENU

CASA
CAPIM SANTO

COMIDARIA

COUVERT 15
Pão da casa, manteiga de nirá e conserva de pepino

MILHO CAIPIRA EM TEMPURÁ 24
Grãos de milho com um toque de alga nori na nossa massa de tempurá crocante

7 ACARAJÉS *opção tradicional c/ camarão 45
Bolinhos dos deuses, para rechear com caruru de quiabos, nosso vatapá temperado com algas wakame e um vinagrete de tomate verde de salivar a boca e pedir mais

MANJUBINHAS COM PONZU 39
Bem crocantes e sequinhas, empanadas em biju de tapioca. Acompanham molho cítrico a base de shoyu e três limões

NIGIRI DE PEIXE PREGO 58
Shari (Arroz de sushi) coberto com fatia de peixe curado em flor de sal e pimenta Baniwa, folha se shisô, bardana em shoyu e gominho de limão

ESPETINHOS DE FRANGO (TSUKUNE) COM MOLHO DE CAJUÍNA 36
Almondegas suculentas grelhadas, inspiradas no tsukune japonês. Acompanham molhinho refrescante a base de castanha de caju, arroz tostado e cajuína

ENTRADINHAS E SALADAS

BERINJELA COM MISSÔ 26
Macia e saborosa, coberta com bastante cebolinha, gergelim e uma mistura deliciosa de sakê licoroso e pasta de missô

LEGUMES DA ROÇA 35
Quiabo na brasa com molhinho untuoso e picante a base de amendoim, conserva de maxixe ao estilo sunomono e jiló laqueado com molho teriaky

SALADA DE BANANA 43
Banana nanica com bastante limão, uvas passa, castanha de caju, salsinha e gergelim preto em cama de folhas escuras

MIX DE VERDES COM ERYNGUE MARINADO & TOFU 56
Seleção de folhas verdes orgânicas de produção local, cogumelo eryngui marinado em shoyu e vinagre preto, tofu temperado, crispy de sagu e gergelim preto, cebolinha e algas nori

BAOZINHO DE DENDÊ COM SIRIJU 38
Sanduíche com siriju Amazonika® empanada em tapioca, picles de maxixe, cebola roxa, tomate cereja e espinafre em pão típico. Acompanha bastões de mandioca e maionese de alho vegana

BAOZINHO DE DENDÊ COM PEIXE 41
Sandulche com peixe empanado em tapioca, tártaro de kimchi, picles de maxixe, cebola roxa, rabanete e brotos em pão típico. Acompanha bastões de mandioca e maionese estilo Kewpie

SALADA MORNA DE LULA 59
Sauté de lula baby e tomate cereja com rúcula e azedinha fresca e adereço de côco verde

CEVICHE DE PEIXE, PUPUNHA E CÔCO 50
Clássico do Capim Santo. Marinada de três limões com gengibre, pimenta dedo de moça. Servido no côco seco, acompanhado de chips de banana da terra

· PRINCIPAIS ·

NHOQUE DE MANDIOQUINHA 59
Clássico do Capim Santo. Recheado com Brie e mel ao molho de sálvia.

MOQUECA DE VEGETAIS COM OVO 61
Legumes grelhados no ponto, cobertos com molho de moqueca e ovo com gema mole. Acompanha arroz de castanhas e farofa de biju de tapioca

MOQUECA BAIANA 76
Com peixe do dia, molho típico e banana da terra. Acompanha arroz de castanhas e farofa de farinha d'água e algas nori

PREJEREBA GRELHADA, PURÊ DE PUPUNHA. CRISPY DE KALE 82
Peixe de água salgada, marinado no sakê e missô. Purê sedoso de palmito pupunha, limão cravo e crispy de couve kale

POLVO EM POLVOROSA 105
Fartos tentáculos de polvo fresco grelhados na brasa, com molho de aji amarillo, wok de legumes, cogumelos enoki, boc choi e redução de vinagre chinês e tucupi preto

NOODLES COM CURRY DE CAMARÃO 89
Noodles de arroz em caldo cremoso de camarões, enriquecido com curry da casa e leite de côco.
Camarão grelhado, folhas de manjericão, salsinha e pimenta togarashi

KARÊ DE FRANGO 65
Coxa e sobrecoxa em cubinhos, puxados com molho de curry japonês caseiro, mandioquinha, vagem e mini rabanetes. Acompanha gohan com perfume de côco e castanha de caju

YAKIMESHI DE SUÃ 67
Arroz com ovo, estilo yakimeshi, puxado com carninha de suã de porco e linguiça artesanal. Finalizado com bastante nirá, ovo de gema mole e crispy de cebola

BARRIGA DE LEITOA (SHASHU) COM MUNGUNZÁ 74
Panceta braseada no sake, com molho de cocção perfumado com mostarda a l' ancienne e mel, acompanha trouxinha de couve com mungunzá salgado

KATSU DE FILÉ MIGNON 68
Milanesa de mignon com um toque de molho katsu. Acompanha creme sedoso de milho e kale

FILÉ DE COSTELA COM BIRO BIRO 84
Grelhado na brasa, Acompanha arroz biro biro de mandioquinha palha, vinagrete de tomate verde e farofa de gergelim preto.

SOBREMESAS

COCADA DE FORNO 26
Feita com côco fresco e leite condensado. Servida quentinha com açucar e côco maçaricados

SUSPIRO (PAVLOVA) DE WASABI 28
Com compota de frutas amarelas e sorvete de uvaia

SORVETE 25

FRUTA DO DIA 23