



Theatro Municipal • Praça Ramos de Azevedo, 1 • 11 3222-1683
Horário de Funcionamento / *Service hours*
Café e Lanches: 10h-17h / *Coffee and Snacks: 10am-5pm*
Almoço Buffet / *Lunch buffet*
Seg-Sex: 12h-15h / *Mon-Fri: 12am-3pm*
Sab-Dom-Fer: fechado / *Sat-Sun-Holiday: closed*

O Santinho nasceu em 2011 no Instituto Tomie Ohtake, com o propósito de aliar arte e gastronomia, e se expandiu para o Museu da Casa Brasileira e para o Theatro Municipal de São Paulo, além de anualmente ser o restaurante oficial da SP Arte, maior feira de arte contemporânea da América Latina. O Restaurante Santinho é do mesmo grupo do Capim Santo, que nasceu em Trancoso há 33 anos como um restaurante de comida saudável e natural aberto pelos meus pais, e se expandiu para São Paulo no final dos anos 90. Hoje, além das três unidades do Santinho, o grupo conta com uma pousada e restaurante em Trancoso, dois restaurantes Capim Santo, em SP e Rio, o Buffet Capim Santo para eventos sociais e corporativos, uma escola de culinária e o Instituto Capim Santo de capacitação de jovens na gastronomia e inserção dos mesmos no mercado de trabalho.

Santinho was born in 2011 at Tomie Ohtake Institute, combining art and gastronomy, expanded to Museu da Casa Brasileira and to Theatro Municipal of São Paulo, besides of being annually the official restaurant of SP Arte, the biggest Latin America contemporary art trade show. Santinho Restaurant belongs to the same group of Capim Santo, a healthy and natural food restaurant born in Trancoso 33 years ago by my parents, that expanded to São Paulo in the late 90s. Nowadays, besides the three Santinho units, the group has a B&B hotel and restaurant in Trancoso, two Capim Santo restaurants, in SP and Rio, a catering service for social and corporate events, a cooking school and a non-profit Capim Santo Institute.

Bem vindos / *Welcome*
Chef Morena Leite

BUFFET ALMOÇO | LUNCH BUFFET

O cardápio do dia está disposto em uma bancada gourmet com seleção de saladas, grãos, leguminosas, acompanhamentos e proteínas.
The menu of the day is displayed on a gourmet buffet with a selection of salads, grains, vegetables, side dishes and proteins.

Buffet de segunda à sexta | *Buffet mon-fri* 58

Crianças: até 4 anos - grátis / de 5 a 10 anos - pagam 50%.
Esta regra se aplica para até 2 crianças grátis por adulto
Children: 0-4 year old -free / 5-10 year old - pay 50%.
This rule applies for until 2 free kids per adult

SOBREMESAS | DESSERTS

Crème brûlée de abóbora com sorvete de coco <i>Pumpkin crème brûlée with coconut ice cream</i>	20
Timbale de banana com Nutella e crumble de castanhas do Pará <i>Banana with Nutella timbale and nuts crumble</i>	28
Sonho de tapioca com cupuaçu e sorbet de bacuri <i>Doughnuts stuffed with "cupuaçu" and served with "bacuri" sorbet (Amazonian fruits)</i>	26
Trilogia de chocolate / <i>Chocolate trilogy</i>	26
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 abacaxi em cubos <i>Lemongrass fondue served with pineapple cubes</i>	32
Fruta fresca tropical / <i>Fresh tropical fruit</i>	12
Brigadeiro de capim santo (1 colher) / <i>Lemongrass truffle (1 spoon)</i>	6

COMIDINHAS | SNACKS

Bolo de chocolate com calda de cumaru <i>Chocolate cake with tonka beans syrup</i>	fatia/slice 12
Bolo de aipim e coco / <i>Cassava and coconut cake</i>	fatia/slice 9
Muffin de capim santo e abacaxi / <i>Lemongrass and pineapple muffin</i>	cada/each 10
Petit fours	porção/portion 5
Mix de crostines salgados (sal grosso, alecrim e pimenta) <i>Mix of salty sticks (coarsed salt, rosemary and chilli pepper)</i>	6
Crostines doces (açúcar e canela) / <i>Sweet sticks (sugar and cinnamon)</i>	5

Dias de Espetáculo | *Show Days*
Nos dias de espetáculo o restaurante fecha às 16h, favor consultar a agenda de shows no site www.theatromunicipal.org.br
At show days the restaurant closes at 4pm, please consult the agenda at www.theatromunicipal.org.br

PETISCOS € SANDUÍCHES | APPETIZERS & SANDWICHES Não disponíveis no horário de almoço/not available at lunch time

Pão de queijo / <i>Cheese bread</i>	12	Tapioca com abóbora com carne seca ** <i>"Tapioca" with pumpkin and dried meat**</i>	20
Pão de madioquinha com catupiry <i>Brazilian parsnip bread stuffed with creamy cheese</i>	10	Tostex de queijo branco e queijo Serra da Canastra ** <i>"Serra da Canastra" cheese and white cheese toasted sandwich **</i>	18
Croquete de palmito pupunha com molho de limão cravo <i>Pupunha's heart of palm croquette served with rangpur lime sauce</i>	25	Quiche do dia (fatia) ** <i>Quiche of the day (slice) **</i>	18
Tapioca com queijo coalho** <i>"Tapioca" with curd cheese**</i>	18	**Acompanhamento: Salada verde <i>Side dish: Mix of greens</i>	+8

BEBIDAS | BEVERAGE

SEM ÁLCOOL | NON ALCOHOLIC

SUCOS | JUICES

Abacaxi c/ capim santo <i>Pineapple w/ lemongrass</i>	14
Melancia com gengibre <i>Watermelon with ginger</i>	12
Uva integral (garrafa) <i>Grape (bottle)</i>	16
Suco Liv (lichia, cranberry, grapefruit) <i>Liv juice (lychee, cranberry, grapefruit)</i>	10
Tomate / <i>Tomato</i>	16

ÁGUA | WATER

Água mineral com e sem gás 6
Mineral and sparkling water

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Coca / Coca Zero / Guaraná / Guaraná Zero / Sprite	7
Schweppes / Citrus / Tônica / Club soda	7

ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC

CERVEJA | BEER

Stella Artois/Heineken (long neck)	11
Cerpa	13

CAIPIRINHA | BRAZILIAN DRINK

Drink com frutas variadas (limão, maracujá, abacaxi) <i>Brazilian drink with fresh fruits (lime, passion fruit, pineapple)</i>	
Caipirinha com vodka nacional ou cachaça <i>Caipirinha with Brazilian vodka or cachaça</i>	27
Caipirinha com vodka importada ou cachaça especial <i>Caipirinha with imported vodka or special cachaça</i>	32
Sakerinha / Caipirinha with sake	27
Opção especial: Frutas vermelhas <i>Special option: red berries</i>	+3
Caipirinha especial com cachaça orgânica Yaguara e 3 limões <i>Special caipirinha with organic cachaça and 3-limes</i>	30

Consulte nossa carta de vinhos / *Ask for our wine list*
 Não vendemos bebidas alcóolicas para menores de 18 anos.
We don't sell alcoholic beverage for under 18-year old.

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

Café espresso / <i>Espresso coffee</i>	6
Café espresso duplo / <i>Double espresso coffee</i>	9
Nespresso	8
Capuccino	7
Capuccino duplo / <i>Double capuccino</i>	10
Chocolate quente / <i>Hot chocolate</i>	7
Chocolate duplo / <i>Double hot chocolate</i>	10
Chá com folhas frescas (hortelã, capim santo) <i>Fresh herbal infusion (mint, lemongrass)</i>	7
Chá de saquinho / <i>Tea bags</i>	6
Chá gelado Liv (pêssego, frutas vermelhas, limão c/ hortelã) <i>Liv Iced tea (peach, red berries, lemon w/ mint)</i>	10

DRINKS | DRINKS

Aperol / Mojitos / Gin Tônica	27
Bloody Mary (vodka nacional ou cachaça)	24
Bloody Mary (Vodka Absolut)	27

DESTILADOS | SPIRITS (dose/shot)

Cachaça	
Cachaças Busca Vida / Sagatiba	15
Cachaças Espirito de Minas / Leblon	18
Cachaça orgânica Yaguara	19
Gin	
Tanqueray	23
Amazzoni	23
Vodka	
Vodka Smmirnoff	17
Vodka Absolut	22
Whisky	
Ballantines / JW Red Label - 8 anos / 8-year old	24
Jack Daniels	24
Chivas Regal / JW Black Label	32
12 anos / 12-year old	

LICORES | LIQUORSCointreau / Drambuie / Limoncello 19