

SANTO GRILL

Menu



STARTER

ENTRADA DO SANTO

PALMITO PUPUNHA NA BRASA (SERVE 2 PESSOAS) 51,00

PUPUNHA HEART OF PALM

Palmito Pupunha assada na brasa.
Grilled pupunha heart of palm.



MAIN COURSE

CARNES NOBRES NA BRASA

Flame - grilled prime cuts

Serve | Serves



FILET MIGNON 147,00 210,00

TENDERLOIN

Corte com maior maciez. Tenderest part of the sirloin.

BIFE DE CHORIZO - Angus / Hereford 168,00 240,00

CHORIZO STEAK

A parte traseira do contrafilé. The rear portion of the sirloin.

PONTA DE PICANHA - Angus / Hereford 171,00 245,00

TIP OF SIRLOIN CAP

Parte inicial da picanha servida em pequenos pedaços.
Initial part of top sirloin served in small chunks.

Serve | Serves



PICANHA - Angus / Hereford

171,00

245,00

TOP SIRLOIN CAP

Dispensa comentários. No comments.



PICANHA ALHO E ÓLEO Angus / Hereford

171,00

245,00

TOP SIRLOIN CAP WITH GARLIC AND OLIVE OIL

Alho fresco frito e azeite de oliva. Fresh fried garlic and olive oil.

BISTECA FIORENTINA

190,00

FIORENTINA STEAK

Corte típico da região da Toscana. Typical cut of tuscan region.



ASSADO DE TIRAS

240,00

SHORT RIBS

Corte especial argentino retirado da parte mais nobre da costela.
Prime argentinean cut from the best part of the rib, tender and juicy.

19
53
Friboi

Serve | Serves



ENTRECÔTE - Angus / Hereford

164,00

235,00

ENTRECOT

Famoso bife de ancho, parte dianteira do contrafilé.
Famous ribeye steak, front part of the sirloin.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

101,00

145,00

CHICKEN THIGH AND DRUMSTICK

Com tempero da casa. With homemade seasoning.

COSTELA BOVINA

185,00

BEEF RIBS

Meio da costela, cortado em tiras com aproximadamente 1,2kg.
Strips from the central part of the rib approximately 2,8lb.



FILET DUPLO

175,00

T-BONE STEAK

Dispensa comentários. No comments.

ALCATRA COM OSSO (PARA 3 PESSOAS)

210,00

RUMP STEAK WITH BONES (SERVES 3)

Tamanho família. King-Size.



PALETA DE CORDEIRO



195,00

LAMB SHANK

Assada na brasa. Tempo de preparo: 40 minutos.

Grilled over hot coals. Time to prepare: 40 minutes.

MIX DO SANTO (PARA 4 PESSOAS)

355,00

SANTO MIX (SERVES 4)

Duas fatias de picanha, dois medallhões de filet mignon, um bife de chouriço e um bife de entrecôte. Two slices of top sirloin, two medallions of tenderloin, one slice of Chorizo steak and one slice of entrecot.



ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz, feijão, farofa, salada verde, maionese, batata frita e pão de alho.

Rice, beans, "farofa" (seasoned and toasted cassava flour), green salad, potato salad, french fries and garlic bread.

PRATOS KIDS - Frango grelhado

75,00

Peito de frango grelhado em cubos, acompanha arroz branco, feijão e batata frita. Kids Menu: Grilled chicken breast, white rice, beans and french fries.

PRATOS KIDS - Mignon grelhado

75,00

Mignon grelhado em cubos, acompanhado de arroz branco, feijão e batata frita. Kids Menu: Filet mignon, white rice, beans and french fries.

LE ENTRECÔTE DE PARIS (PRATO INDIVIDUAL)

130,00

Corte nobre do contrafilé, preparado no ponto de sua preferência, acompanhado de deliciosas batatas fritas e molho especial a base de mostarda Dijon e especiarias. Tender sirloin steak cooked as your preference, served with delicious golden french fries and a special mustard based sauce with spices.

19
53
Friboi

FRUTOS DO MAR

Seafood

Serve | Serves



SALMÃO GRELHADO

145,00

210,00

GRILLED SALMON

Molho especial de cebola roxa e cebolinha no shoyu.

Special dressing with red onions, chives and soy sauce.



TENTÁCULOS DE POLVO (PARA 2 PESSOAS)

320,00

OCTOPUS TENTACLES (SERVES 2)

Macio por dentro e crocante por fora, feito na brasa com páprica, limão siciliano e sal do Himalaia. Tender on the inside and crispy outside, grilled with paprika, lemon and Himalaian salt.

Consultar disponibilidade



ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batatinhas estilo italiana, arroz branco, salada de lentilhas, conserva de pimenta Cambuci, cebolinhas picantes e salada verde. Italian potatoes, white rice, lentils salad, preserved Cambuci pepper, pickled shallots and green salad.

SALADAS

Salads

SALADA DE FRANGO *CHICKEN SALAD*

85,00

Frango grelhado com cenoura, mini pepino, folhas verdes e carpaccio de tomate. *Grilled chicken with carrots, cucumbers, mix of greens and thin slices of tomatoes.*

SALADA DE MIGNON *STEAK SALAD*

95,00

Escalopes de mignon, pepino, cebola roxa, folhas verdes, azeitonas pretas e tomates. *Slices of tenderloin, cucumbers, red onions, mix of greens, black olives and tomatoes.*

SALADA DE SALMÃO *SALMON SALAD*

95,00

Tiras de salmão grelhado, mix de folhas, fios de cenoura e gergelim. *Grilled salmon, mix of greens and sesame seeds.*

PETISCOS

Appetizers / Starters

PICANHA ALHO E ÓLEO 400g

148,00

TOP SIRLOIN CAP WITH GARLIC AND OLIVE OIL

LINGUIÇA CAMPEIRA 400g

59,00

CAMPEIRA SAUSAGE

MIGNON NA MOSTARDA

117,00

TENDERLOIN IN MUSTARD

BATATA FRITA

28,00

FRENCH FRIES/CHIPS

POLENTA FRITA COM PARMESÃO

38,00

FRIED POLENTA WITH PARMESAN CHEESE

CAMARÃO DO SANTO

155,00

SANTO SHRIMP

Empanado com farinha Panko e servido com geleia de pimenta.
Panko crusted prawns, served with sweet chilli jam.



19
53
Filiboi

BEBIDAS

Beverages

ÁGUA SEM GÁS <i>Still water</i>	7,00
ÁGUA COM GÁS <i>Sparkling water</i>	7,00
REFRIGERANTES <i>Soft drinks</i>	8,00
ENERGÉTICO RED BULL <i>Energy drinks</i>	18,00
SUCOS <i>Fresh juices</i>	
LARANJA <i>Orange</i>	13,00
LIMÃO <i>Lime</i>	13,00
LIMONADA SUÍÇA <i>Swiss Lemonade</i>	15,00
UVA <i>Grape</i>	16,00
CERVEJAS <i>Beers</i>	600ml
HEINEKEN	18,00
ORIGINAL	18,00
CERVEJAS <i>Beers</i>	Long neck
HEINEKEN	12,00
HEINEKEN ZERO	12,00
PATAGONIA - IPA	17,00
CHOPP	
CHOPP 150ml	12,00
CHOPP 300ml	15,00
CHOPP 500ml	24,00

COQUETÉIS

Cocktails

ALEXANDER	30,00
Cognac, licor de cacau e creme de leite. <i>Hennessy cognac, cocoa liquor and double cream.</i>	
DRY MARTINI	30,00
Gin, Martini seco e azeitona. <i>Gin, dry Vermouth and olive.</i>	
MOJITO	30,00
Rum, hortelã, soda e gelo. <i>Rum, mint leaves, soda and ice.</i>	
ALICE <i>Sem álcool / Alcoholic free</i>	30,00
Suco de laranja, abacaxi, leite de coco, leite condensado, grenadine. <i>Non Alcoholic drink with orange juice, pineapple, coconut milk, condensed milk and granadine.</i>	

ESPECIAIS COM GIN TANQUERAY

TANQUERAY TONIC

38,00

Tanqueray London Dry, água tônica e limão. Clássico, refrescante, cítrico e inconfundível. *Tanqueray London Dry, tonic water and lemon. Classic, refreshing, citrusy and unmistakable.*

STRAWBERRY TONIC

38,00

Tanqueray London Dry, açúcar, água tônica, morangos frescos. Frutado, leve, harmonioso e refrescante. *Tanqueray London Dry, sugar, tonic water, fresh strawberries. Fruity, light, harmonious and refreshing.*

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE STEINHAGER

25,00

CAIPIRINHA VODKA IMPORTADA

45,00

CAIPIRINHA DE FRUTAS *Vodka, Bacardi ou Sake*

25,00

Limão, morango ou kiwi. *Lime, strawberry or kiwi fruit.*

CAIPIRINHA DE CACHAÇA

23,00

Made from Brazilian sugar cane destillate.

CAIPIRINHA DE VINHO

23,00

Red wine caipirinha

DESTILADOS *Spirits*

BACARDI SUPERIOR

15,00

CAMPARI

16,00

UNDEMBERG

15,00

GIM NACIONAL

18,00

CACHAÇA NEGA FULÔ

20,00

MARTINI

15,00

AMARULA / COINTREAU **A dose de cada licor por*

25,00

LICOR 43 / DRAMBUIE

28,00

Dose House Our

Garrafa Bottle

JAGERMEISTER

17,00

165,00

Dose House Our

Garrafa Bottle

GIN TANQUERAY

22,00

215,00

DESTILADOS *Spirits*

Dose House Our

Garrafa Bottle

VODKA SMIRNOFF

14,00

140,00

Dose House Our

Garrafa Bottle

JOHNNIE WALKER *Red Label*

22,00

190,00

Dose House Our

Garrafa Bottle

JOHNNIE WALKER *Black Label*

28,00

280,00

Dose House Our

Garrafa Bottle

JOHNNIE WALKER *Gold Label*

35,00

440,00

VINHOS

Wine

VINHO *Wine*

TAÇA DE VINHO *Wine glass*

19,00

TINTO

 VIÑA AMÁLIA SELECCIÓN - MALBEC

120,00

Rubi intenso com aromas de frutas negras, framboesa, notas de especiarias e carvalho. Volumoso, com bom corpo e textura macia. Taninos firmes e bem equilibrados, assim como a boa acidez. Muito saboroso e com um final de boa persistência.

 VIÑA AMALIA SINGLE VINEYARD MALBEC

165,00

WINE SPECTATOR: 92 PONTOS.

É um vinho de muita potência e estrutura. O período em barricas de carvalho conferem aromas e sabores fantásticos. Um vinho para quem gosta de sabores intensos e uma ótima experiência. Agraciado com 92 pontos na Decanter World Wine Awards, acompanha muito bem carnes vermelhas.

 WOODBRIGE ZINFANDEL CALIFORNIA

160,00

Vermelho profundo apresenta toques moderados de chá de ervas, cereja, baunilha e chocolate. É rico, com taninos suaves de cereja.

 CASA SILVA COLECCIÓN CARMENERE

130,00

Aroma de ameixas negras com toque de pimenta negra. No paladar, inicia-se com o sabor de tabaco doce, canela, e depois desperta o sabor de pimenta.

 CARTUXA EA

139,00

Cor granada viva e profunda. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros. Sabor rico, concentrado e com final prolongado. Harmonizacao: Carnes grelhadas, pratos de carne bem condimentados, queijos de sabor suave e pasta dura.

 BIO - PRIMITIVO DI SALENTO

185,00

Vermelho-púrpura com reflexos rubi, de aspecto límpido e consistente. O aroma é complexo e intenso, caracterizado por notas de compota de cereja e alfarroba, acompanhadas por notas florais de violeta. O sabor é seco, tânico, quente e bastante macio. Um vinho equilibrado, com boa estrutura e tanino longo e persistente.

ROSÉ

 COLORS

155,00

Possui delicada cor rosa-salmão, aromas de morangos e cerejas frescas, com gostoso frescor, sabores frutados e bom equilíbrio, elabora este saboroso e típico rosado de Cabernet Franc, com boa fruta, um ótimo toque aveludado, em um estilo levemente adocicado, que faz tanto sucesso na França.

BRANCO

 FARO CHARDONNAY

95,00

Talvez a mais entusiasmante descoberta no Chile para brancos de grande finesse. Muito sofisticado e elegante, mostra muita classe e ótima presença de boca.

 CASA SILVA COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC

120,00

GUIA DESCORCHADOS: 92 PONTOS.

Mostrando muita concentração de finesse. Sempre recebe ótimas notas da imprensa especializada, tendo sido chamado de “delicioso” pela revista Wine Spectator.

ESPUMANTE

 CHANDON BRUT

160,00

Fresco e saboroso, espuma abundante e aromas de frutas cítricas. Elaborada a partir do clássico “assemblege” de três variedades da Serra Gaúcha: Riesling Itálico, Chardonnay e Pinot Noir.

 CHANDON DEMI-SEC

160,00

Chandon Riche Demi-Sec é generosa e aveludada, perfeita para ocasiões especiais. Mais doce que a Chandon Réserve Brut, é também elaborada com as uvas Riesling Itálico, Chardonnay e Pinot Noir, trazendo em seu aroma notas de doce de laranja, frutas secas, damascos e mel.

SOBREMESAS

Desserts

CREME DE PAPAYA

28,00

PAPAYA CREAM.

PETIT GATEAU

29,00

CHOCOLATE

Com sorvete de creme. *With vanilla ice cream.*

BANANA FLAMBADA

29,00

Com sorvete. *Flamed banana on caramel, served with ice cream.*

SORVETE EM TAÇA

22,00

ICE CREAM SERVED IN A BOWL

Creme, chocolate e morango. *Vanilla, chocolate and strawberry.*



SANTO GRILL

 47 3246.1076

 47 99235-8074

 SantoGrillRestaurante

 SantoGrill

Av. Beira - Rio, 1212,
Fazenda, Itajaí - SC
www.santogrill.com.br



19
53
Filboi

**Realize seu evento
no Santo Grill.
Consulte-nos.**

Taxa de serviço 10% opcional
Optional 10% service charge will apply.

Aceitamos cartões de débito, crédito e dinheiro.

*Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Se beber não dirija. Todas as imagens são meramente ilustrativas.*