



www.santao.com.br

f @santaorestobar

SanTao

R E S T O B A R

** fotos meramente ilustrativas*

COMBOS

Combo 1 - R\$ 119 (20 peças)

- 4 uramakis ebi fry com maionese de ovas
- 4 uramakis salmão com ovas e molho wasabi
- 2 niguiris atum com molho de ostras
- 2 niguiris salmão trufado
- 2 sakes negui
- 2 sakes ebi fry
- 4 sashimis polvo



Combo 2 - R\$ 129 (18 peças)

- 4 niguiris camarão
- 4 niguiris atum
- 2 niguiris polvo
- 2 sakes ao pesto
- 2 sakes shimeji
- 4 sashimis salmão



Combo 3 - R\$ 109 (16 peças)

- 2 niguiris salmão selado com molho de ostras
- 2 niguiris atum e ovas
- 2 sakes poró
- 2 sakes ovas
- 4 sashimi atum
- 4 sashimi salmão



Combo 4 - R\$ 109 (20 peças)

- 4 uramakis phila
- 2 niguiris salmão trufado
- 2 niguiris polvo
- 2 niguiris salmão black com molho de laranja
- 2 sakes ebi fry
- 2 nakombis
- 2 sashimis atum
- 2 sashimis salmão
- 2 sashimis polvo





**Combo Sake - R\$ 108
(18 peças)**

2 sake negui
4 sashimis
4 niguiris de salmão
4 uramakis philadelphia
4 hossomakis de salmão

**Combo San Tao - R\$ 218
(36 peças)**

8 sashimis
4 hossomakis
8 uramakis
6 niguiris
8 especialidades
2 sushis flambados



**Combo Mega San Tao - R\$ 368
(70 peças)**

16 sashimis
16 uramakis
8 oshizushis
8 especialidades
12 niguiris
10 hot philadelphia



**Combo Inspiração do Sushman - R\$ 298
(34 peças)**

12 sashimis
22 especialidades do sushibar

Consulte tempo de espera

**Combo Vegano - R\$ 98
(22 peças)**

sushis especiais do dia, livres de produtos com origem animal

**Combo Low Carb - R\$ 188
(24 peças)**

sushis e sashimis especiais do dia, livres de carboidratos



MENU DEGUSTAÇÃO

Serve duas pessoas - R\$ 348

ENTRADAS

1 salada sunomono, 4 bolinhos de peixe 2 guiozas

INTERMEDIÁRIOS

*1 ceviche de peixe branco, 1 ussuzukuri de salmão trufado
(12 lâminas)*

PRINCIPAL

*2 niguiris atum, 2 niguiris camarão, 2 niguiris polvo,
2 niguiris salmão trufado, 2 hosso salmão, 2 ura phila,
2 sake negui, 2 sake ebi pesto, 2 sashimis salmão,
2 sashimis atum, 2 sashimis peixe branco e 2 sashimis polvo*

SOBREMESA

*1 torta belga com sorvete de creme, praliné de nozes e
doce de leite*



ENTRADAS

Bolinho Thai (16 unidades) R\$ 49

Crocante bolinho de peixe

Spring Roll (4 unidades) R\$ 42

Salmão, camarão ou frango

Crocante rolinho primavera acompanhado de molho agridoce

Salada Sunomono R\$ 18

Tradicional salada japonesa com pepino japonês, cenoura e gergelim

Missô com Tofu R\$ 18

Sopa de soja com tofu

Guioza (6 unidades) R\$ 38

Pastel japonês recheado com frango, carne suína e nirá

Camarão Crispy (250g) \$ 78

Crocantes camarões empanados em farinha panko, servidos na geleia de abacaxi

Shimeji Tradicional R\$ 38

Shimeji preparado no shoyo, manteiga e cebotele

Shimeji Thai R\$ 48

Shimeji preparado no shoyo, manteiga com abacaxi e camarões

Ostras (6 unidades) R\$68*

frescas, temperadas com ponzu, ovas, flor de sal e raspas de limão siciliano

* consulte disponibilidade



TEMAKIS

Salmão Top R\$ 32

Salmão, camarão empanado, cream cheese e cebolinha

Eby Fry R\$ 32

Camarão empanado, cream cheese e cebolinha

Cítrico R\$ 32

Salmão, amêndoas, azeite de oliva, pepino e raspas de limão

Philadelphia R\$ 32

Salmão, cream cheese e cebolinha

Salmão Clássico R\$ 32

Salmão

Skin R\$ 28

Skin, tarê e gergelim

Califórnia R\$ 28

Kani, manga e pepino

Salmão Skin R\$ 30

Salmão fresco, skin, cream cheese, cebolinha e tarê

TIRASHIZUSHI

Philadelphia e Salmão Clássico R\$ 58

Outros sabores R\$ 62



SASHIMIS ESPECIAIS

8 lâminas

Sweet R\$ 62

Sashimi selado com molho de maracujá

Tao R\$ 62

Sashimi selado com molho especial e cebola roxa

Atum Selado na Crosta de Gergelim R\$ 72

Atum selado com crosta de gergelim, tarê e cebolete

ussuzukuri

12 lâminas

Finas lâminas de peixe temperado com molho especial

Black Salmon R\$ 58

Com geleia de abacaxi e pimenta rosa

Salmão Fresco R\$ 58

Suco de limão, azeite de oliva, sal rosa e togarashi

Polvo R\$ 72

Azeite trufado, flor de sal, raspas de siciliano e ovas

ceviche san tao

250g

Salmão ou Peixe Branco R\$ 72

Peixe marinado no limão, temperado com pimenta dedo de moça, coentro, cebola roxa e finalizado com milho tostado

sashimis

8 lâminas

Salmão ou Peixe Branco R\$ 52

Atum R\$ 62

Polvo R\$ 62

** consultar disponibilidade*



URAMAKIS

4 unidades

Philadelphia - R\$ 19

Salmão, cream cheese e cebolinha

Califórnia - R\$ 12

Kani, manga e pepino

Skin - R\$ 12

Skin, tarê e gergelim

Eby Fry - R\$ 19

Camarão empanado, cream cheese e raspas de limão

Trilogia de Salmão - R\$ 19

Salmão fresco, skin e pasta de salmão

Salad - R\$ 16

Pasta de salmão e pepino japonês

Tropical - R\$ 16

Salmão grelhado, manga e tarê

HOTROLLS

10 Unidades

Sushi empanado em farinha panko

Hot San Tao - R\$ 62

Opção sem arroz.

Cama de salmão recheado com camarão, kani, cream cheese e cebolinha

Shibumi - R\$ 42

Camarão, salmão, cream cheese e cebolinha

Philadelphia - R\$ 32

Salmão, cream cheese e cebolinha

NIGUIRIS

2 unidades

Bolinho de arroz com lâmina de peixe

Salmão - R\$ 12

Kani - R\$ 8

Skin - R\$ 8

Camarão - R\$ 12

Atum - R\$ 14

Polvo - R\$ 14

Salmão Trufado - R\$ 14

HOSSOMAKIS

4 unidades

Salmão - R\$ 9

Kani - R\$ 8

Pepino - R\$ 8

Camarão - R\$ 9

Atum - R\$ 10



ESPECIALIDADES

Sake Negui (2 unidades) R\$ 18

Salmão, cream cheese e cebolinha

Sake Shimeji (2 unidades) R\$ 16

Salmão, shimeji, tarê e gergelim

Sake eby fry (2 unidades) R\$ 18

Salmão, camarão empanado e cream cheese

Sake zeen (2 unidades) R\$ 16

Salmão, cream cheese, hortelã e lichia

Sake on fire (2 unidades) R\$ 22

Salmão, geleia de pimenta, flambado

Niguri Poró (2 unidades) R\$ 14

Salmão com alho-poró e shitake

Niguri Tao R\$ 14

Salmão maçaricado, com molho especial e cebola roxa

Niguri ao mel (2 unidades) R\$ 14

Salmão selado, mel e um toque de gengibre limão

Haruhot (2 unidades) R\$ 16

Enrolado em massa crocante recheado com camarão ao pesto e molho de maracujá

Kasato (2 unidades) R\$ 18

Salmão grelhado, camarão ao pesto e molho agridoce

Skin Oshizushi (4 unidades) R\$ 22

Pasta de Skin, cream cheese, amêndoas e molho tarê

Salmon Oshizushi (4 unidades) R\$ 22

Salmão fresco, crocante de wasabi e geleia de pimenta

San Thai (2 unidades) R\$ 14

Bolinho crocante de peixe envolto em salmão maçaricado, tarê e cebolinha

Nakombi (2 unidades) R\$ 16

Tempura de camarão envolto por Salmão grelhado, tarê e gergelim



QUENTES

Yakissoba

Tradicional massa japonesa com legumes, shoyu e gergelim

Vegetariano - Frango R\$ 42

Camarão - Salmão R\$ 78

Teppanyaki de Salmão R\$ 88

Filé de salmão grelhado, acompanha legumes variados, arroz branco e molho agridoce

MENU KIDS

Mini Yakisoba R\$ 32

Frango - Camarão - Salmão

Meu Prato R\$ 32

Arroz, batata frita, ovo legumes e carne a escolher



SOBREMESAS

Sorvete com Caldas R\$ 22

Rosa da Montanha: Morango e calda de frutas vermelhas

Vanilla Thai: Creme com calda de laranja e especiarias

Moça Quente: Creme com calda de pimenta dedo de moça

Clássico: Creme com calda de chocolate

Ganesh R\$ 38

Brownie, calda de chocolate, sorvete de morango e lichias

Petit Gateau com Sorvete R\$ 32

Bolinho de chocolate acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate

Mini-Doces R\$ 15

Cielo: Camadas de creme, doce de leite e pralinê de nozes

Infierno: Creme, suspiros e calda de chocolate

Torta Belga R\$ 48

Torta de chocolate belga, pralinê de nozes, doce de leite e sorvete de creme



SEQUÊNCIA TRADICIONAL

Salada Sunomono

Tradicional salada japonesa com pepino japonês, cenoura e gergelim

Missoshiro

Sopa de soja com tofu

Guioza

Pastel japonês recheado com frango, carne suína e nirá

Shimeji

Shimeji preparado no shoyo, manteiga e cebotele

Bolinho Thai

Crocante bolinho de peixe

Canapés de Salmão

Salmão, maionese e ovas

Especialidades da semana

Sushis especialidades preparados pelo chef

Mini Yakissoba

Frango ou Vegetariano

Temaki

Philadelphia - Salmão - Califórnia - Skin

Ceviche

Peixe marinado em limão, pimenta, cebola roxa, coentro e milho tostado

Sashimis

Consulte peixes do dia

Hotroll

Salmão, cream cheese e cebolinha

Combinados de sushis tradicionais

Hossomaki, uramaki, niguirí, oshizushi e futomaki

Sobremesas - 1 por pessoa

Cielo

Camada de creme, doce de leite e pralinê de nozes

Inferno

Creme, suspiros e calda de chocolate



SEQUÊNCIA DOS SONHOS

Salada Sunomono

Tradicional salada japonesa com pepino japonês, cenoura e gergelim

Missoshiro

Sopa de soja com tofu

Guioza

Pastel japonês recheado com frango, carne suína e nirá

Shimeji Thai

Shimeji preparado no shoyo, manteiga com abacaxi e camarões

Bolinho Thai

Crocante bolinho de peixe

Canapés de Salmão

Salmão, maionese e ovas

Springroll

Crocante rolinho primavera acompanhado de molho agri-doce

Especialidades da semana

Sushis especialidades preparados pelo chef

Mini Yakissoba

Qualquer opção do menu

Temaki

Qualquer opção do menu

Camarão Crispy

Empanado no panko, servido na geleia de abacaxi

Ceviche

Peixe marinado em limão, pimenta, cebola roxa, coentro e milho tostado

Ussuzukuri

Finas lâminas de peixe temperado com molho especial

Hotroll

Todas as opções

Combinado de Sushis Especiais

Sushis especialidades preparadas pelo chef

Sashimis

Consulte peixes do dia

Sobremesas - 1 por pessoa

Cielo

Camada de creme, doce de leite e pralinê de nozes

Infierno

Creme, suspiros e calda de chocolate







San Tao

R E S T O B A R

CLÁSSICOS

- Manhattan** - bourbon, vermut, bitter **R\$ 47**
- Boulevardier** - bourbon, vermut, aperitivo italiano **R\$ 47**
- Negroni** - gin, vermut, aperitivo italiano **R\$ 47**
- French 75** - gin, suco limão, simple syrup **R\$ 41**
- Whiskey Sour** - bourbon, suco limão, simple syrup **R\$ 43**
- New York Sour** - bourbon, suco limão, simple syrup, port **R\$ 49**
- Side Car** - fundador, cointreau, suco limão **R\$ 39**
- Mojito** - rum, suco limão, simple syrup **R\$ 43**
- Dry Martini** - gin, vermut dry **R\$ 47**
- Rob Roy** - scotch, vermut, bitter de laranja **R\$ 41**
- Margarita** - tequila, cointreau, suco limão **R\$ 43**
- Bloody Mary** - vodka importada, suco de tomate **R\$ 45**
- Metropolitan** - fundador, vermut, bitter **R\$ 41**
- Jack Coke** - bourbon, coca cola **R\$ 41**
- Old Fashioned** - bourbon, bitter, bitter de laranja, cubo de açúcar **R\$ 47**
- Gimlet** - gin, cordial de limão **R\$ 43**
- Daiquiri** - rum, suco limão, simple syrup **R\$ 45**



ENVELHECIDOS

- Negroni** **R\$ 57**
- Boulevardier** **R\$ 57**
- Manhattan** **R\$ 57**
- Rabo de Galo** **R\$ 57**

SPRITZ

- Aperol** - aperol, espumante **R\$ 41**
- Champagne Fizz** - gin, espumante, simple syrup, suco limão **R\$ 47**
- Kir Royal** - licor de cassis, espumante **R\$ 49**
- Fernet Spritz** - fernet, espumante **R\$ 41**



DA CASA

- Tao** - saquê, aperol, suco limão, ginger syrup **R\$ 43**
- Japoneso Mule** - saquê, suco limão, ginger syrup **R\$ 41**
- Gueixa** - saquê, amareto, suco limão, suco de laranja **R\$ 40**
- Smoked** - bourbon, rum, vermut, aperitivo italiano **R\$ 47**
- Mojito Jägermeister** - rum, suco limão, simple syrup, Jägermeister **R\$ 41**
- San Tao** - vodka, appel syrup, espumante **R\$ 42**
- Ramazzoti Spritz** - amaro, rosato, espumante **R\$ 43**
- Quarenta y Quatro** - licor 43, café expresso **R\$ 51**
- Inspiração Barman** **R\$ 78**

GIN TÔNICOS

Clássico - tanqueray, beefeater, gordons **R\$ 43**

Premium - tanqueray ten, tanqueray flor de sevilla, beefeater pink, gordons pink, beefeater 24, bombay saphire, amazzonni **R\$ 47**

Super Premium - hendrix, bulldog, plymouth **R\$ 57**

Extra Premium - monkey, roku **R\$ 75**

Gin Fizz - gin, key, lime, tônica premium **R\$ 45**

Gin Lillet - lillet, tanqueray flor de sevilla, folha de laranja **R\$ 45**

Gin Tropical - gin, red bull tropical, ginger syrup, suco limão **R\$ 47**

Clássico Rodada Dupla **R\$ 59**

CONTEMPORÂNEOS

Moscow Mule - vodka importada, ginger syrup, suco limão **R\$ 47**

Jack Lemonade - bourbon, simple syrup, suco limão **R\$ 41**

Highball Yuzu - saquê, yuzu, key line, soda **R\$ 43**

Appel Martini - vodka, appel syrup, cointreau **R\$ 41**

Garibalde - campari, suco de laranja **R\$ 41**

Bossa Nova - cachaça, suco limão, simple syrup, agostura **\$ 45**

María Mole - fundador, vermut, bitter **R\$ 41**

Rabo de Galo - cachaça, cynar **R\$ 47**

Maracujack - bourbon, maracujá, simple syrup **R\$ 43**

Espresso Martini - bourbon, licor de café, brown sugar syrup e espresso **R\$ 43**

Piña Colada - rum, xarope de coco e abacaxi **R\$ 43**

SAQUERINHAS

Afrodite - morango, maracujá, lichia **R\$ 51**

Shiva - frutas vermelhas **R\$ 51**

Zen - lichia, hortelã **R\$ 51**

Tântrica - morango, abacaxi e pimenta **R\$ 51**

Cubana - limão, hortelã **R\$ 51**

Cítrica - maracujá, limão, laranja **R\$ 51**

Limão **R\$ 51**

Oriental - abacaxi, gengibre, limão **R\$ 51**



SPIRITS E LICORES

Dalmore 12 R\$ 163
Dalmore 15 R\$ 281
Dalmore Cigar Malt R\$ 493
Dalmore 18 R\$ 613
Singleton 15 R\$ 249
Singleton 18 R\$ 323
Highland Park 18 R\$ 535
Talisker 10 R\$ 121
Talisker Neist Point R\$ 197
Glenlivet 14 R\$ 143
Red Label R\$ 33
Black Label R\$ 37
Double Black R\$ 45
Gold Reserve R\$ 53
Green Label R\$ 75
Blue Label R\$ 171
Glenfidich R\$ 63
Buchanan's R\$ 37
Laphroaig 10 R\$ 111
Royal Salute R\$ 235
Macallan 12 anos R\$ 89
Jameson R\$ 47
Marker's Mark R\$ 89
Jack 7 R\$ 37
Jack Single Barril R\$ 59
Jack Honey R\$ 37
Jack Fire R\$ 37
Gentleman Jack R\$ 45
Jim Beam R\$ 37
Wild Turkey R\$ 45
Woodford Reserve R\$ 79
Bulleit R\$ 43
Campari R\$ 27
Cointreau R\$ 35
Jägermeister R\$ 37
Cuarenta y Tres R\$ 49
Disaronno R\$ 47
Lillet R\$ 35
Taylors Port R\$ 43
Kahlua R\$ 35
Apricot R\$ 57
Fundador R\$ 37
Rémi Martin R\$ 111
Hennessy XO R\$ 421
Frangélico R\$ 47
Bento Albino Amburana R\$ 33

Água de Arcanjo Ouro R\$ 37
Weber Haus Amburana R\$ 33
Weber Haus 7 Madeiras R\$ 39
Sollum R\$ 39
Absolut R\$ 35
Absolut Extract R\$ 37
Absolut Vanilla R\$ 37
Absolut Elix R\$ 49
Ciroc R\$ 45
Ketel One R\$ 39
Grey Goose R\$ 49
Belvedere R\$ 49
José Cuervo Prata R\$ 37
José Cuervo Ouro R\$ 37
Patrón Silver R\$ 89
Patrón Incêndio R\$ 89
Patrón XO R\$ 89
Patrón Añejo R\$ 89
Patrón Reposado R\$ 89
Fire Ball R\$ 49
Lemoncello R\$ 57

ORIENTAIS

Saquês de Entrada R\$ 49
Saquê Premium R\$ 53
Saquê Super Premium R\$ 89
Saquê Hakushika (720ml) R\$ 221
Whiskey Hibiki R\$ 241
Gin Roku R\$ 77
Shochu R\$ 59
Licor Umeboshi R\$ 59
Licor Yuzu R\$ 59
Vodka Haku R\$ 59



CERVEJAS

Verifique opções e valores

CHOPP

Pilsen R\$ 19

Special

Verifique opções

SOFT DRINKS

Bitter Lemon - suco limão, água tônica R\$ 19

LLB - suco limão, soda de limão, bitter R\$ 19

Soda Italiana - consulte os sabores R\$ 19

Pink Lemonade - suco limão, grenadine R\$ 19

SOFT

Coca Ks R\$ 9

Coca Zero Ks R\$ 9

Sprite R\$ 9

Schweppes Citrus R\$ 9

Guaraná Ks R\$ 9

Guaraná Zero R\$ 9

Red Bull R\$ 19

Red Bull Zero R\$ 19

Red Bull Tropical R\$ 19

Red Bull Açai R\$ 19

Red Bull Coco R\$ 19

Red Bull Pitaia R\$ 19

Água sem gás Prata R\$ 9

Água com gás Prata R\$ 9

Tônica Schweppes R\$ 9

Tônica Schweppes Zero R\$ 13

SUCOS NATURAIS INTEGRAIS

Abacaxi R\$ 23

Morango R\$ 23

Limão R\$ 23

Maracujá R\$ 23

Abacaxi com hortelã R\$ 23

Uva R\$ 19

Laranja R\$ 19

Tangerina R\$ 19

Maçã R\$ 19

Goiaba R\$ 19

CHÁS E CAFÉS

Chá Verde R\$ 15

Chá Jasmin R\$ 15

Café Três Corações R\$ 9





SanTao
RESTO BAR

SanTao

SanTao

SanTao

SanTao

R E S T O B A R



VINHOS BRANCOS



Brasil

Torcello Chardonnay R\$ 269

Almaunica Parte 2 Chardonnay R\$ 199



Argentina

Sol Fa Soul Torrontes R\$ 205

Escorihuela Familia Gascon Chardonnay R\$ 197

Zuccardi Fuzion Organic Chardonnay R\$ 163

Colomé Torrontes R\$ 199



Chile

Veroni Chardonnay R\$ 155

Casas del Maipo Chardonnay Reserva R\$ 217

Goutte Dargent Sauvignon Blanc R\$ 351

Mancura Etnia Chardonnay R\$ 127



Uruguai

Bodega Garzon Sauvignon Blanc R\$ 185

Bodega Garzon Albarino R\$ 239



Espanha

Carinena Algairén R\$ 169



Portugal

Esperança Vinho Verde R\$ 153

Conde de Vimioso R\$ 183



Nova Zelândia

Sant Clair Marlborough Sun Chardonnay R\$ 289



França

Chateau Chaubinet Sauvignon Blanc R\$ 209

Les Vig de Berticot R\$ 231

Claude Val Blanc R\$ 173

Gillieres Muscadet Sur Lie R\$ 267

Paul Mas Gewurztraminer R\$ 227

Louis Jadot Chablis R\$ 581

Louis Jadot Chablis Premier Cru Fourchaumes R\$ 1.163

Louis Jadot Chablis Montrachet R\$ 2.591

VINHOS ROSÉS



Chile

Casas del Maipo Sauvignon Blanc Rose R\$ 151
Veroni Rose R\$ 175



Uruguai

Garzon Pinot Noir Rose R\$ 185



Argentina

Escorihuela Familia Gascon Malbec Rose R\$ 197



Portugal

Esperança Vinho Verde Rose R\$ 173



França

Claude Val Rose R\$ 173

VINHOS TINTOS



Chile

Casas Del Maipo Shyrah Reserva R\$ 215
Mancura Etinia Carmenere R\$ 127
Vistamar Brisa Carmenere R\$ 159



Uruguai

Toscanini Classic Tannat R\$ 197



Argentina

Zuccardi Fuzon Organic Malbec R\$ 201



Espanha

Menguante Roble Tempranillo R\$ 213



França

Le Petit Maynne Pinot Noir R\$ 263
Le Petit Maynne Bordeaux R\$ 209
Louis Jadot Pinot Noir Bourgogne R\$ 525
Louis Jadot Pinot Noir Pommard R\$ 1.703
Louis Jadot Pinot Noir Nuits Saint Georges R\$ 2.891

ESPUMANTES



Brasil

- Victoria Geisse Vintage 12 meses R\$ 187
- Victoria Geisse Vintage 12 meses Rose R\$ 187
- Amadeu Brut R\$ 121
- Amadeu Brut Rose R\$ 121
- Amadeu Moscatel R\$ 119
- Marco Luigi Brut R\$ 119
- Marco Luigi Brut Rose R\$ 119
- Marco Luigi Moscatel R\$ 119
- Casa Valduga Arte Brut R\$ 179
- Casa Valduga Arte Brut Rose R\$ 179



Itália

- Decavin Prosecco R\$ 197



França

- Champagne Dom Perignon Vintage R\$ 3.475
- Champagne Veuve Cliquot Brut R\$ 987
- Champagne Veuve Cliquot Brut Rose R\$ 1.097
- Champagne Moet Chandon Imperial Brut R\$ 949
- Champagne Moet Chandon Imperial Rose R\$ 1.093

SanTao

R E S T O B A R