



PRA COMEÇAR

TACACÁ DO SAULO R\$ 33,00

Tucupi com jambu e camarão Regional

MUJICA DE PEIXE R\$ 42,00

Caldo com peixe assado de brasa engrossado com farinha de mandioca e ovo cozido.

VATAPÁ R\$ 33,00

Creme de camarão regional, leite de coco, dendê e ervas amazônicas.

ESCONDIDINHO DE MANIÇOBA R\$ 62,00

Maniçoba coberta com farofa crocante.

CHIPS DE MACAXEIRA COM HOMUS R\$ 42,00

Chips de macaxeira frita com Homus de feijão Santarém.

SALADA SANTARÉM R\$ 62,00

Feijão de Santarém, tomate, cebola, manga e ervas aromáticas com espinafre da Amazônia, creme azedo, gremolata amazônica e cítrico de mel de melíponas do Arapiuns

TRIO TAPAJÔNICO R\$ 62,00

Dadinho de farinha de tapioca na geléia de cupuaçu apimentada, bolinho de piracuí com maionese de pirarucu defumado e isca de peixe na farinha de mandioca com geléia de açaí.

LINGUIÇA DE PIRARUCU COM JAMBU R\$ 65,00

Linguiça de pirarucu com jambu da Casa do Saulo, molho de tucupi com mel de melíponas do Arapiuns levemente apimentado, vinagrete e farofa

FILÉZINHO MARAJÓ R\$ 74,00

Isca de filé no glacê coberto com creme de queijo do Marajó gratinado, pães rústicos tostados com manteiga de tucupi.

CASQUINHA DE CARANGUEJO R\$ 53,00

Carne de caranguejo refogada com ervas amazônicas e uma patola, coberta com farinha de mandioca torrada na manteiga e vinagrete.

CAMARÃO CABOCO R\$ 87,00

Camarões empanados em farinhas regionais, servidos com molho de mel de melíponas do Arapiuns levemente apimentada. (6 unidades)

CAMARÃO LAGO VERDE R\$ 87,00

6 Camarões salteados no azeite e alho confitado, ervas amazônicas e telha de beiju de tapioca

BURRATA DO MARAJÓ R\$ 90,00

Burrata de muçarela de búfala com pesto de jambú, tomate confit e pão rústico com manteiga de tucupi.

CARPACCIO DE PIRARUCU R\$ 73,00

Lâminas de pirarucu defumado com creme de queijo, geléia de cupuaçu apimentada, pesto de jambu, finalizado com castanha do Pará, acompanha beiju.

PASTÉIS AMAZÔNICOS R\$ 52,00

Pastéis de queijo do Marajó, aviú, pato com jambu e pirarucu cremoso.

SÓ MEU - 1 PESSOA

CASA DO SAULO R\$ 132,00

Filé de Pirarucu grelhado, molho de castanha do Pará, banana da terra e camarão, finalizado com castanha torrada e cebolinha, acompanha arroz de chicória da amazônia.

PARAÍSO VERDE R\$ 110,00

Medalhão de Pirarucu com bacon grelhado, homus de feijão Santarém, pesto de jambu e brotos, finalizado com melaço de tucupi preto, acompanha arroz de chicória.

CALDEIRADA PARAENSE R\$ 132,00

Filhote ou Pirarucu, camarão regional cozido em caldo de tucupi com macaxeira, cebola, jambu, picles de pimentinha, tomate, ovo cozido, acompanha pirão e arroz

FEIJOQUECA R\$ 132,00

Pirarucu com camarões ao molho de moqueca, feijão Santarém aromatizado com cumaru, banana da terra, criski de jambu, acompanha arroz branco.

PIRARUCU ESCABECHE R\$ 110,00

Pirarucu frito com molho de tomate, cebola, pimentinha verde e batatas rústicas.

COSTELA SANTARÉM R\$ 132,00

Costela de Tambaqui a dorê, risoto de feijão Santarém, bacon de pirarucu, salteado de pimentões com cebola na manteiga de ervas e limão siciliano.





ARROZ TAPAJÔNICO R\$ 132,00

Pirarucu defumado e fresco, aviú, camarão regional e camarão no arroz com tucupi e jambu.

ARROZ DE PATO PARAENSE R\$ 132,00

Arroz caldoso de pato no tucupi e finalizado com crispy de jambu.

FILÉ MARAJÓ R\$ 132,00

Tornedor de filé mignon ao molho Demi Glace e queijo Marajó, com arroz biro biro amazônico e batata palha

SALVATERRA R\$ 132,00

Chorizo na brasa, com mousseline de macaxeira, vinagrete, dadinhos de queijo coalho e farofa crocante de jambu

CANELONI AMAZÔNICO R\$ 110,00

Massa recheada com Pirarucu defumado, queijo do marajó, pimentinha de cheiro e chicória, ao molho de tomate da casa gratinado com queijo parmesão.

CARBONARA CABOCA R\$ 90,00

Fettuccine, cubos de bacon de Pirarucu, gema caipira, ervas frescas e parmesão.

VEGANO TAPAJÔNICO R\$ 82,00

Banana da terra assada, homus e salada de feijão Santarém, arroz de tucupi com jambu e farinha de mandioca

DE PARTILHA - 2 PESSOAS

PIRACAIA R\$ 254,00

Mapará, costela de tambaqui, surubim, filhote ou ventrecha de Pirarucu na brasa com banana da terra assada, acompanha arroz de chicória, vinagrete de feijão de Santarém, farofa e farinha de piracuí

TAMBAQUI DE BANDA R\$ 294,00

Banda de tambaqui desossada, assada na brasa com banana da terra, acompanhado de farofa de piracuí, arroz de chicória da Amazônia, vinagrete de feijão Santarém e farinha

MOQUECA PARAENSE R\$ 242,00

Posta de peixe cozidos ao molho grosso de dendê, macaxeira e ervas, servido com camarões, ovos cozidos e banana da terra. Acompanhado de pirão e arroz.

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE DA VÓ SELVA R\$ 36,00

Receita de Família

PUDIM DE CAFÉ DA TIA CARMELIA R\$ 36,00

Receita de Família

MOUSSE CHOCOLATE R\$ 39,00

Chocolate Amazônico com espuma de taperebá

DA SELVA R\$ 45,00

Creme de cupuaçu e creme de chocolate da Amazônia, com farofa de biscoito de castanha do Pará

TIRAMISÚ DE BACURI R\$ 45,00

Creme de queijo com bacuri e biscoito umedecido no café e finalizado com chocolate em pó.

BANANA COM SORVETE R\$ 45,00

Banana caramelizada servida com sorvete de açaí ou tapioca (não vegano).

CREME DE CUPUAÇU R\$ 37,00

Na cuia com farofa de biscoito de castanha-do-pará, geleia de cupuaçu, nibs de cacau e lascas de castanha do Pará.

BEBIDAS

ÁGUA R\$ 12,00

ÁGUA COM GÁS R\$12,00

ACQUA PANNA R\$ 37,00

SANT PELLEGRINO

R\$37,00 SUCO NATURAL

R\$15,00

REFRIGERANTE R\$ 12,00

H2O R\$ 12,00

H2O LIMONETO R\$ 12,00

ÁGUA TÔNICA R\$ 14,00

ÁGUA TÔNICA ZERO R\$14,00

RED BULL R\$ 22,00

MOCKTAIL R\$30,00

CORONA R\$ 22,00

CORONA ZERO R\$22,00

STELLA R\$ 21,00

CERPA R\$ 22,00





CAFÉZINHO E CHÁZINHO

CAFEZINHO

ESPRESSO MINEIRO R\$ 11,00

CAPPUCCINO R\$ 18,00

MACCHIATO R\$ 18,00

CAFÉ COM LEITE

R\$12,00

DESCAFEINADO

R\$11,00

CHÁ

CHÁ CAMOMILA R\$ 14,00

CHÁ ERVA DOCE R\$14,00

CHÁ HORTELÃ R\$ 14,00

CHÁ MATE DA CASA R\$ 14,00

DRINKS DO SAULO

GIN TAPAJÔNICO R\$ 48,00

Gin, Polpa de Cupuaçu e Tônica.

BANHO DE CHEIRO R\$ 52,00

Vodka, Suco de limão taiti, Xarope de açúcar, Manjeriçãõ.

BRISA DA GAROA R\$ 52,00

Gin, Aperol, Energético e Suco de tangerina.

TAPEREBÁ OU CUPUAÇU MULE R\$ 55,00

Vodka, Cordial de Taperebá ou Cupuaçu, Suco de limão taiti e Sumo de gengibre.

PUXURI SOUR R\$ 52,00

Gin, Clara de ovo, Suco de limão taiti, Xarope de especiarias.

TACACÁ O DRINK R\$ 55,00

Cachaça de Jambu, Tucupi, Xarope de Chicória, Mix citrico com extrato de ervas e especiarias.

POR DO SOL R\$ 55,00

Gin de Jabuticaba, Cordial de Taperebá, Gengibre e Doce de banana da terra.

BORARI R\$ 56,00

Whisky, Licor de Jenipapo, Jägermeister, Fernet-Branco e Doce de abóbora.

TUPI R\$ 53,00

Cachaça de jambu, Cordial de cupuaçu, Abacaxi e Hortelã.

APUÍ R\$ 53,00

Cachaça de Amburana, Licor Cumarú e Puxuri, Cynar 70 proof e Rapadura.

CANUTAMA R\$ 54,00

Vodka, Licor de laranja, Mel de Cacau e Café expresso.

HUMAITÁ R\$ 54,00

Rum carta branca, Cordial de Cupuaçu, Açai, Mel com pimenta, Espuma de Cupuaçu e Pó de Guaraná.

CAETÉ R\$ 52,00

Tequila Prata, Mel de Bacuri, Licor de Caju e Limão Cravo.

YANOMAMI R\$ 51,00

Cachaça de carvalho, Cordial de Taperebá, Mel com pimenta, Limão cravo e Suco de Manga.

TAPAJÓS R\$ 53,00

Vodka, Mel de Cacau, Leite de coco e Licor Laranja.

TUTA R\$52,00

Gin de jambu, Mel de Murici, Suco de tomate e Água com gás.

CAIPIFRUTA

CACHAÇA R\$ 42,00

VODKA R\$ 44,00

SAKE R\$ 42,00

CACHAÇA PREMIUM R\$ 52,00

(Trindade, Weber Haus, Arborea e Indiazinha jambu)

VODKA PERMIUM R\$ 54,00 (Ciroc, Belveder e Grey Goose)

Sabores: Cupuaçu, Caju, Taperebá, Bacuri, Cacau, Açai e Limão.





DRINKS CLÁSSICOS

RABO DE GALO R\$ 42,00

Cachaça, Vermute e Cynar.

NEW YORK SOUR R\$ 53,00

Whisky bourbon, Suco de Limão taiti, Xarope de açúcar, Clara de ovo, Vinho tinto Malbec.

APEROL SPRITZ R\$ 46,00

Aperol, Espumante e Água com gás.

LIMONCELLO SPRITZ R\$ 46,00

Limoncello, Espumante e Água com gás.

MACUNAÍMA R\$ 42,00

Cachaça, Suco de limão taiti, Xarope de açúcar e Fernet branca.

NEGRONI R\$ 52,00

Gin, Campari e Vermute.

WHISKY SOUR R\$ 48,00

Whisky bourbon, Suco de limão siciliano, Xarope de açúcar e Clara de ovo.

MARGARITA R\$ 45,00

Tequila prata, Licor de laranja e Suco de limão taiti.

BOULEVARDIER R\$ 52,00

Whisky, Campari e Vermute.

FITZGERALD R\$ 48,00

Gin, Suco de limão siciliano, Xarope de açúcar e Angostura.

MOJITO R\$ 42,00

Rum carta branca, Suco de limão taiti, Xarope de açúcar, Hortelã e Água com gás.



HORSE'S NECK R\$ 42,00
Conhaque, Ginger Ale e Angostura.

DRY MARTINI R\$ 45,00
Gin e Vermute seco.

MANHATTAN R\$ 45,00
Whisky bourbon, Vermute e Angostura.

BLOOD MARY R\$ 45,00
Vodka, Suco de tomate, Suco de limão taiti, Molho ingles, Pimenta tabasco e Sal temperado.

PENICILLIN R\$ 49,00
Whisky escocês, Whisky single malte, Suco de limão taiti, Xarope de mel e Sumo de gengibre.

PAPER PLANE R\$ 48,00
Whiskey bourbon, Amaro, Aperol e Suco de limão taiti.

AMARETO R\$ 52,00
Amaretto dell' Orso, Suco de limão siciliano, Xarope de açúcar e Clara de ovo.

CARAJILLO R\$ 49,00
Licor 43 e Café expresso.

OLD FASHIONED R\$ 52,00
Whisky Bourbon, Xarope de açúcar, Dash de Angostura.

MARK TWAIN R\$ 52,00
Whisky scotch, Suco de limão siciliano, Xarope de açúcar e Angostura.

DOSE CACHAÇA

BUSCA VIDA R\$ 39,00

INDIAZINHA JAMBU

R\$42,00 WIBA R\$ 44,00

TRINDADE R\$ 42,00

PRINCESA ISABEL CARVALHO R\$44,00

WEBER HAUS AMBURANA R\$ 41,00

ARBOREA BLEND R\$ 40,00



LICORES & TEQUILAS

AMARULA R\$ 37,00
LICOR 43 R\$ 39,00
LICOR 43 CHOCOLATE R\$ 42,00
BAYLES R\$ 39,00
BALLENA R\$ 42,00
HERENCIA CAFÉ
R\$39,00
DOM LUIZ R\$37,00
JAGERMEISTER R\$ 39,00
FIREBALL R\$ 41,00
JACK DANIEL'S HONEY R\$ 45,00
JACK DANIEL'S APPLE R\$ 45,00
JACK DANIEL'S FIRE R\$ 45,00
JOSÉ CUERVO OURO R\$ 38,00
JOSÉ CUERVO PRATA R\$ 38,00
HERRADURA OURO R\$ 45,00
HERRADURA PRATA R\$ 45,00
TEQUILA 1800REPOSADO R\$
52,00
TEQUILA 1800 SILVER R\$ 52,00
TEQUILA 1800 CRISTAL R\$ 85,00

DOSE WHISKY

BLACK LABEL
R\$42,00 GOLD LABEL
R\$62,00 DEWAR'S 12
R\$42,00
DEWAR'S 15 R\$47,00
DEWAR'S 18 R\$75,00
WILD TURKEY R\$45,00
JACK DANIEL'S N'07 R\$42,00
JACK DANIEL'S WOODFORD R\$45,00
MAKERS MARK R\$47,00
THE CHITA R\$ 62,00

DOSE VODKA

STOLI R\$39,00
GREY GOOSE R\$44,00
BELVEDERE 15 R\$45,00
CIROC R\$42,00

DOSE GIN

BOMBAY SAPPHIRE R\$40,00
TANQUERAY R\$40,00
MOZAIKI R\$41,00
BULLDOG R\$42,00
AMZ JAMBU R\$42,00
MONKEY R\$44,00
OXLEY R\$46,00

DOSE RUM E APERITIVOS

RUM CARTA BRANCA R\$35,00
RUM 4 ANOS R\$39,00
RUM 8 ANOS R 42,00
HAVANA ANEJO 3 ANOS R\$35,00
CAMPARI R\$35,00
FERNET-BRACA R\$ 39,00

Glossário Amazônico

Bacuri

Fruta nativa da Amazônia que tem sabor único e propriedades medicinais.

Cupuaçú

Fruta típica da Amazônia com sabor azedo e agridoce, muito utilizado em receitas salgadas e doces, podendo também ser consumido in natura.

Jambú

É um hortaliça também denominada agrião-do-pará, é o par perfeito com o tucupi e está presente em diversos pratos e até bebidas na culinária paraense. A dormência nos lábios deixada pelas flores do vegetal desperta um sentido saboroso e nada comum durante a degustação.

Maniçoba

Maniçoba é um prato típico da culinária do Brasil, de origem indígena e que tem como ingrediente principal a maniva, folha da mandioca. O prato pode também ser encontrado sob o nome de feijoada paraense.

Piracuí

É uma farinha feita de peixe (do tupi: pira = peixe | cui = farinha), que é produzida a partir do beneficiamento de duas espécies principalmente, o acari e o tamuatá.

Pirão

Mistura da farinha de mandioca com o caldo que o peixe foi cozido.

Pirarucu

É um dos maiores peixes de águas doces fluviais e lacustres do Brasil, geralmente encontrados na bacia Amazônica. Seu nome se originou de dois termos tupis: pirá, "peixe" e urucum, "vermelho", devido à coloração de sua cauda. É um peixe de escama.

Santarém

Santarém é um município brasileiro do estado do Pará, sede da Região Geográfica de Santarém e o terceiro mais populoso do estado, terra natal do Chef Saulo.

Marajó

Localizada ao norte do estado do Pará, a ilha de Marajó é a maior ilha fluviomarítima (cercada por rio e mar) do mundo. A ilha é banhada pelo Oceano Atlântico e pelos rios Amazonas, Pará e pela Baía do Marajó

Tacacá

Um prato típico da região amazônica. Preparado com tucupi servido com jambu (erva amazônica que provoca uma dormência na boca) e camarão seco.

Tapioca

A tapioca ou goma é o amido extraído da planta mandioca, usualmente preparada em forma granulada, sendo o ingrediente principal de algumas iguarias típicas do Brasil.

Tucupi

É a estrela da gastronomia amazônica, obtido a partir do caldo da mandioca, que é temperado e fermentado.

Tapajós

Os tapajós são um grupo indígena brasileiro, com remanescentes na área urbana de Santarém e na vila de Alter-do-Chão.

Tucupi Preto

Logo após de extraído, retira-se a goma e o caldo puro vai direto pra panela, onde começa um intenso processo de redução do seu volume. Fica por dias no fogão à lenha (que dá um um toque especial de sabor defumado) sempre em temperatura controlada.

