



Gostosa por natureza

Da Mata

Salada

Saladas

Proteica

novidade

Mix de folhas com tomatinhos, macarrão gravatinha, edamame, frango sustentável em tiras com lemon pepper, muçarela de búfala e para finalizar queijo de cabra e nozes com especiarias. Recomendamos molho pesto.

ALTA EM PROTEINAS

R\$ 66,90

Bufalá

Mix de folhas orgânicas, cubos de frango com páprica defumada, quinoa, tomatinho, muçarela de búfala e, para finalizar, croutons e folhas frescas de manjeriço.

Recomendamos molho pesto.

R\$ 66,90

Cesarzá

Mix de folhas orgânicas, tiras crocantes de filé de frango sustentável assado com crosta de parmesão e farinha panko, queijo parmesão em lâminas, farofa de bacon artesanal (apenas bacon) e croutons.

Recomendamos molho caesar.

R\$ 59,90

Coalhadá

Mix de folhas orgânicas, falafel assado (4 unid), coalhada seca, pepino japonês, tomatinho, cebola roxa e, por cima, castanha de caju assada com zaatar e folhas de hortelã.

Recomendamos molho tahine com ervas.

SEM GLÚTEN - VEGETARIANA

R\$ 54,90

Greguinhá

Mix de folhas orgânicas, macarrão gravatinha com azeite, tomatinho, pepino, cebola roxa, azeitona preta, queijo de cabra e nozes com especiarias.

Recomendamos molho azeite e limão.

VEGETARIANA

R\$ 59,90

Italianá

Mix de folhas orgânicas, macarrão gravatinha com azeite de ervas, tomatinho, frango sustentável em tiras com lemon pepper, queijo de cabra e folhas de manjeriço.

Recomendamos molho ervas frescas.

R\$ 59,90

Nutrê

Mix de folhas orgânicas, salmão defumado como principal. Tomatinho, macarrão sem glúten, abóbora assada e queijo de cabra. Para finalizar, folhas de manjeriço e mix de sementes tostadas.

Recomendamos molho azeite e limão.

SEM GLÚTEN

R\$ 66,90

Quinonô

Mix de folhas orgânicas, frango sustentável desfiado com quinoa e espinafre, tomatinho, couve-flor com páprica, batata doce no forno e, por cima, mix de sementes tostadas.

Recomendamos molho nori e missô.

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE

R\$ 54,90



Proteica

Peça já

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada



Gostosa por natureza



Da Mata

Salada

Saladas

Caprese

novidade

Mix de folhas, cubos de frango com páprica defumada, quinoa, tomatinho, muçarela de búfala e, para finalizar, croutons e folhas frescas de manjericão. Recomendamos molho pesto.

R\$ 59,90



Caprese

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada

Peça já

Natureza à mesa

Da Mata

Salada



Baixe Nosso APP



Chop Chop

Tudo junto, picado e misturado. As Chop Chop (picar, em inglês) são nossas saladas bem misturadas: você sente todos os sabores em todas as garfadas! Praticidade, nutrição e muito sabor - esse é o lema.

Cesarzá

Mix de folhas orgânicas, tiras crocantes de filé de frango sustentável assado com crosta de parmesão e farinha panko, queijo parmesão em lâminas, farofa de bacon artesanal (apenas bacon) e croutons.
Recomendamos molho caesar.

R\$ 59,90

Frango

Mix de folhas orgânicas, frango sustentável com lemon pepper, tomatinho, cebola roxa, abóbora cabotiá, queijo de cabra e, para o croc final, semente de girassol.
Recomendamos o molho ervas frescas.

SEM GLÚTEN

R\$ 59,90

Queijos e Frango

Mix de folhas orgânicas, frango sustentável em tiras com lemon pepper, tomatinho, abobrinha grelhada, queijo gorgonzola e crocantes de queijo parmesão.
Recomendamos o molho caesar.

SEM GLÚTEN

R\$ 54,90

Salmão

Mix de folhas orgânicas, salmão defumado, tomatinho, cebola roxa, grão-de-bico, queijo parmesão ralado e, para o croc final, semente de girassol tostada.
Recomendamos o molho ervas frescas.

SEM GLÚTEN

R\$ 66,90

Veggie

Mix de folhas orgânicas, quinoa cozida, grão-de-bico cozido temperado, cenoura marinada no missô e por cima maionese de castanha de caju e mix de sementes tostadas. Escolha entre cogumelos salteados e tofu orgânico em cubos grelhados com temperos do chef.
Recomendamos o molho azeite e limão.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO

R\$ 59,90

Proteica

novidade

Mix de folhas com tomatinhos, macarrão gravatinha, edamame, frango sustentável em tiras com lemon pepper, muçarela de búfala e para finalizar queijo de cabra e nozes com especiarias. Recomendamos molho pesto.

ALTAMENTE PROTEICA

R\$ 66,90



Chop Chop Cesarzá

Peça já

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada

ACEITAMOS
VALE REFEIÇÃO:



Unidade Brooklin
(11) 97378-3916

Unidade Brooklin
(11) 93471-2243

contato@damata.bio



Da Mata

Salada

Minha Salada

R\$ 49,90

Monte sua salada:

- mix de folhas orgânicas
- 4 complementos
- 2 toppings
- 1 molho

E adicione os extras que desejar

Complementos Escolha 4

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha grelhada
- Arroz negro
- Abocado + R\$5,90
- Azeitona preta + R\$5,90
- Batata doce no forno
- Bifum temperado
- Brócolis
- Cebola roxa
- Cenoura
- Cenoura assada com especiarias
- Coalhada Seca + R\$5,90
- Couscous com vegetais
- Couve-flor com páprica
- Edamame
- Grão-de-bico cozido temperado
- Guacamole + R\$5,90
- Homus de grão-de-bico
- Macarrão gravatinha com azeite
- Macarrão sem glúten
- Mix de grãos
- Muçarela de Búfala + R\$5,90
- Pepino
- Quinoa cozida
- Tomatinho

Toppings Escolha 2

- Bacon artesanal
- Castanha de caju assada com zaatar
- Chips de batata doce
- Chips de banana da terra
- Crispy de cebola
- Crocantes de parmesão
- Croutons + R\$3,90
- Macarrão assado crocante
- Maionese de castanha de caju
- Mix de sementes
- Nozes com especiarias + R\$3,90
- Queijo de cabra + R\$3,90
- Queijo gorgonzola
- Queijo parmesão em lascas
- Queijo parmesão ralado
- Semente de girassol

Molhos 1 molho é POR NOSSA CONTA!

- Azeite e limão
- Caesar
- Ervas frescas
- Mostarda e Balsâmico
- Nori e Missô
- Pesto
- Tahine e ervas

e adicione os EXTRAS que desejar!

Peça já

- Os molhos são veganos - exceto o Caesar
- Pesto - sem derivados do leite - exceto Pesto - e sem glúten

Ingredientes frescos



ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Ticket
Restaurante®



Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio



Da Mata

Salada

Baixe Nosso APP



Minha CHOP

R\$ 49,90

CHOP (picada e misturada)

- mix de folhas orgânicas
- 4 complementos
- 2 toppings
- 1 molho

E adicione os extras que desejar

Complementos Escolha 4

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha grelhada
- Arroz negro
- Abacate + R\$5,90
- Azeitona preta + R\$5,90
- Batata doce no forno
- Bifum temperado
- Brócolis
- Cebola roxa

- Cenoura
- Cenoura assada com especiarias
- Coalhada Seca + R\$5,90
- Couve-flor com páprica
- Edamame
- Grão-de-bico cozido temperado
- Guacamole + R\$5,90
- Homus de grão-de-bico
- Macarrão gravatinha com azeite

- Macarrão sem glúten
- Mix de grãos
- Muçarela de Búfala + R\$5,90
- Pepino
- Quinoa cozida
- Tomatinho

Toppings Escolha 2

- Bacon artesanal
- Castanha de caju assada com zaatar
- Chips de batata doce
- Chips de banana da terra
- Crispy de cebola

- Crocantes e parmesão
- Croutons + R\$3,90
- Macarrão assado crocante
- Maionese de castanha de caju
- Mix de sementes
- Nozes com especiarias + R\$3,90

- Queijo de cabra + R\$3,90
- Queijo gorgonzola
- Queijo parmesão em lascas
- Queijo parmesão ralado
- Semente de girassol

Molhos 1 molho é POR NOSSA CONTA!

- Azeite e limão
- Caesar
- Ervas Frescas
- Mostarda e Balsâmico

- Nori e Missô
- Pesto
- Tahine e ervas

e adicione os EXTRAS que desejar!

- Os molhos são veganos - exceto o Caesar Pesto - sem derivados do leite - exceto Pesto - e sem glúten

Peça já



ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Restaurante®

sodexo*

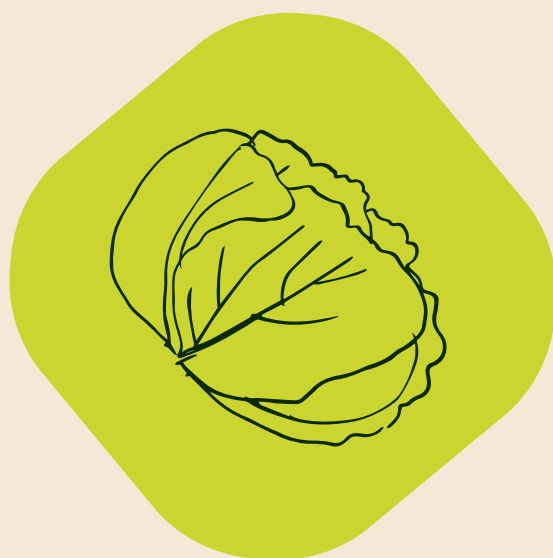
Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio



Da Mata

Salada

Bowls

Arabê

Quinoa cozida, tomatinhos, brócolis e homus de grão-de-bico com toque de zaatar. Você escolhe entre falafel assado (4 unid) ou tofu orgânico em cubos grelhados com tempero do chef. Por cima, castanha de caju assada com zaatar.

Recomendamos o molho tahine e ervas.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO

R\$ 54,90

Atum e Bifum

Cama de mix de alfaces, bifum cozido, rodela de cenoura marinada na laranja e no missô e macarrão assado. A estrela do prato é o delicioso atum levemente selado, que vai com um toque de lemon pepper. Por cima uma camada de maionese vegana de castanha de caju, preparada sem óleo.

SEM LACTOSE

R\$ 64,90

Cogumê

novidade

(nova versão)

Cama de rúcula, arroz negro, tomatinhos frescos, mix de cogumelos e queijo de cabra. Finalizada com mix de sementes tostadas que trazem crocância. Recomendamos molho de mostarda e balsâmico.

VEGETARIANO

R\$ 54,90

Pera

novidade

Cama de mix de folhas, quinoa cozida, pera levemente grelhada, sementes de romã, frango sustentável em tiras com lemon pepper e queijo de cabra. Recomendamos molho mostarda e balsâmico

R\$ 54,90

Camarão

novidade

Cama de rúcula com quinoa cozida, macarrão gravatinha com azeite, pepino, cebola roxa, camarão selado levemente apimentado, coalhada seca e para finalizar mix de sementes tostadas. Recomendamos esse bowl sem molho – use a coalhada para unir tudo.

R\$ 66,90

Atum e Cabra

novidade

Cama de rúcula, quinoa cozida, avocado, pera levemente grelhada, atum cru, queijo de cabra e para finalizar com crocância, chips de banana-da-terra. Recomendamos molho azeite e limão.

R\$ 66,90

Frango e Búfala

novidade

Cama de mix de grãos e folhas com tomate assado, couve-flor com páprica, cubos de frango sustentável com páprica defumada, muçarela de búfala e, para finalizar, croutons e folhas frescas de manjeriço. Recomendamos nosso novo molho pesto.

R\$ 66,90

Peça já



Camarão

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Ticket
Restaurante®



Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio



Da Mata

Salada

Baixe Nosso APP



Meu Bowl

R\$ 49,90

Monte sua salada:

- 2 bases
- 3 complementos
- 2 toppings
- 1 molho

E adicione os extras que desejar

Bases Escolha 2

- Arroz de couve-flor **+R\$5,90**
- Arroz negro
- Bifum temperado
- Macarrão gravatinha com azeite
- Macarrão sem glúten
- Mix de grãos
- Quinoa
- Rúcula

Complementos Escolha 3

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha grelhada
- Abacate **+R\$5,90**
- Batata doce no forno
- Brócolis
- Cenoura assada com especiarias
- Coalhada Seca **+R\$5,90**
- Couve-flor com páprica
- Edamame
- Grão-de-bico cozido temperado
- Guacamole **+R\$5,90**
- Homus de grão-de-bico
- Muçarela de Búfala **+R\$5,90**
- Tomatinho

Toppings Escolha 2

- Bacon artesanal
- Castanha de caju assada com zaatar
- Chips de batata doce
- Chips de banana da terra
- Crispy de cebola
- Crocantes de parmesão
- Croutons **+R\$3,90**
- Macarrão assado crocante
- Maionese de castanha de caju
- Mix de sementes
- Nozes com especiarias **+R\$3,90**
- Queijo de cabra **+R\$3,90**
- Queijo gorgonzola
- Queijo parmesão em lascas
- Queijo parmesão ralado
- Semente de girassol

Molhos 1 molho é POR NOSSA CONTA!

- Azeite e limão
- Caesar
- Ervas Fresca
- Mostarda e Balsâmico
- Nori e Missô
- Pesto
- Tahine e ervas

e adicione os EXTRAS que desejar!

- Os molhos são veganos - exceto o Caesar Pesto - sem derivados do leite - exceto Pesto - e sem glúten

Peça já



ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Restaurante

sodexo

Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio



Da Mata

Salada

Baixe Nosso APP



Sopas

Adicione fatia de pão de fermentação natural (vegano) por +R\$6,90.

Abobó

Abóbora cabotiá assada e cozida no caldo de legumes da casa, leite de coco fresco e especiarias do chef. Finalizada com gergelim. Estilo tailandês!

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE - VEGANO

R\$ 34,90



Canjajá

Revisitamos a canja e criamos uma com a nossa cara: caldo de legumes, frango sustentável desfiado, grão-de-bico, vegetais (batata doce e cenoura) e bifum (macarrão fininho feito de arroz - sem glúten).

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE

R\$ 34,90



Toppings

- Bacon artesanal **R\$5,90**
- Castanha de caju assada com zaatar **R\$5,90**
- Crispy de cebola **R\$3,90**
- Crocantes de parmesão **R\$5,90**
- Gergelim **R\$3,90**
- Grão de bico cozido **R\$5,90**
- Macarrão gravatinha no azeite **R\$5,90**
- Muçarela de Búfala **R\$9,90**
- Queijo de cabra **R\$7,90**
- Queijo gorgonzola **R\$5,90**
- Queijo parmesão ralado **R\$5,90**
- Quinoa cozida **R\$7,90**
- Semente de girassol **R\$3,90**

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada

Peça já

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Unidade Brooklin
(11) 97378-3916

Unidade Brooklin
(11) 93471-2243

contato@damata.bio



Da Mata

Salada

Extras

- Atum cru em cubos + R\$32,90
- Atum selado + R\$32,90
- Camarão grelhado + R\$32,90
- Burrata + R\$34,90
- Mix cogumelos salteados + R\$21,90
- Falafel assado (4unid) + R\$11,90
- Frango sustentável assado com crosta de parmesão e farinha panko + R\$17,90
- Frango sustentável desfiado com quinoa e espinafre + R\$15,90
- Frango sustentável em tiras com lemon pepper + R\$13,90
- Ovo orgânico Korin cozido (1 unid) + R\$5,90
- Salmão cru em cubos + R\$32,90
- Salmão selado + R\$32,90
- Salmão defumado com cebolinha + R\$21,90
- Tofu orgânico em cubos grelhado + R\$21,90

DM**criativa
e orgânica**

Tortinhas

Cebola caramelizada

Uma massa super leve a base de grão-de-bico e tahine com cremoso recheio de tofu orgânico, castanha de caju e cebola caramelizada.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO**R\$ 15,90**

Cogumelos

Uma massa super leve a base de grão-de-bico e tahine com um cremoso recheio de tofu, castanha de caju e cogumelos.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO**R\$ 15,90**

Frango

Tortinha funcional feita com frango sustentável, batata doce, ovo Korin, alho, cebola e temperos da casa.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE**R\$ 17,90****Peça já**

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:Ticket
Restaurante®**Unidade Brooklin**

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio

SUSTENTÁVEL

Baixe Nosso APP



Da Mata

Salada

Bebidas

- Água na caixa sem gás **R\$11,90**
- Chá gelado de capim limão **R\$11,90**
- Chá gelado de hibisco **R\$11,90**
- Chá gelado de maracujá **R\$17,90**
- Suco de laranja, morango e gengibre **R\$15,90**
- Suco de maracujá, manga e hortelã **R\$17,90**
- Suco de melancia, limão e gengibre **R\$13,90**
- Água de coco **R\$17,90**
- Suco verde (abacaxi, maçã, couve, hortelã e gengibre **R\$17,90**
- Suco de abacaxi com matchá **R\$13,90**

Especiais

- Burrata com pão **R\$39,90**
- Falafel com Homus **R\$17,90**
- Guacamole com Chips de Batata **R\$17,90**
- Homus com azeite, zaatar e torradas **R\$13,90**
- Coalhada com azeite, zaatar e torradas **R\$17,90**

Sobremesas

DM

Bolinho Funcional Orgânico

Bolinho feito com chocolate orgânico* 70%, nozes, farinha de amêndoas, óleo de coco, adoçado com xilitol. Low carb, sem lactose e sem adição de açúcar. Aos veganos: vai ovo.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGETARIANO

R\$ 17,90

Cacau Ball

3 unidades

Bolinhas de chocolate feitas com uva passa, semente de girassol, cacau e melado.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO

R\$7,90

Tortinha de ganache de Chocolate e Frutas Vermelhas

Tortinha funcional feita com massa de castanha de caju e aveia, recheada com geleia de frutas vermelhas e uma cremosa ganache de chocolate orgânico 70% cacau ao leite de coco. Adoçada com xilitol e melado de cana orgânico.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO

R\$ 15,90

Tortinha de ganache de Chocolate e Coco

Tortinha funcional feita com massa de castanha de caju e aveia, recheada com cocada cremosa vegana, coberta com uma ganache de chocolate orgânico 70% cacau ao leite de coco. Adoçada com xilitol e melado de cana orgânico.

SEM GLÚTEN • SEM LACTOSE • VEGANO

R\$ 15,90

- Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja
- Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada



Peça já

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Restaurante



Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio