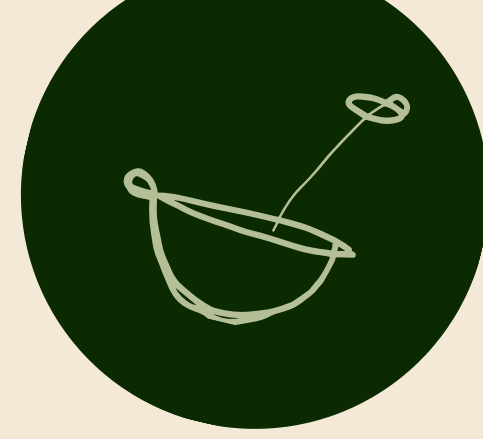




Da Mata

Sopa



Baixe Nosso APP



Sopas

Adicione fatia de pão de fermentação natural (vegano) por +R\$4,90.

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\$ 33,90

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\$ 33,90

Carnenê

Saboroso e delicado caldo de carne cozido por 6 horas com abobrinha e cenoura. Leva ainda grão de bico cozido, bifum (macarrão fininho feito de arroz - sem glúten) e deliciosos cubinhos de carne.

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE

R\$ 33,90

Espinaná

Nossa versão de sopa de vegetais, cremosa e saborosa. Ela é super leve, low carb e tem baixa caloria. Creme de abobrinha, chuchu, talos de brócolis e espinafre refogados com temperos da casa.

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE - VEGANO

R\$ 33,90

Frangogô

Deliciosa sopa cremosa de legumes com frango caipira. Leva cenoura, abobrinha, batata, cebola, tomate e alho, todos cozidos lentamente em um potente caldo de frango, além de um saboroso frango sustentável desfiado que dá um toque especial. Essa sopa cremosa foi inspirada na simplicidade e nos sabores da típica e deliciosa culinária da roça.

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE

R\$ 33,90

Lentití

Lentilha canadense refogada com cenoura, batata doce, salsão e temperos da casa. Finalizada com caldo de limão. Acompanha fatia de pão de fermentação natural (vegano),

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE - VEGANO

R\$ 33,90

Tomatotô

Leve, delicada e muito saborosa, nossa sopa de tomates é low carb e tem baixa caloria. Ela é preparada com um assado de tomates, cebolas, alho e pimentão, junto a um creme de abobrinha, com toque de manjeriço e temperos secretos do chef. Para tornar a experiência ainda mais deliciosa, recomendamos adicionar muçarela de búfala, que é enviada a parte e derrete quando você coloca na sopa quentinha.

SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE - VEGANO

R\$ 33,90

- 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

Sopa

criativa
e orgânica

Baixe Nosso APP



Toppings

- Bacon artesanal **R\$6,90**
- Castanha de caju assada com zaatar **R\$6,90**
- Crispy de cebola **R\$2,90**
- Crocantes de parmesão **R\$6,90**

- Gergelim **R\$2,90**
- Grão de bico cozido **R\$4,90**
- Macarrão gravatinha no azeite **R\$4,90**
- Muçarela de Búfala **R\$9,90**
- Queijo de cabra **R\$6,90**

- Queijo gorgonzola **R\$4,90**
- Queijo parmesão ralado **R\$4,90**
- Quinoa cozida **R\$6,90**
- Semente de girassol **R\$2,90**

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



- 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®

sodexo*

Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio

SUSTENTÁVEL

Baixe Nosso APP



Da Mata

Sopa

Extras

- Burrata **R\$29,90**
- Burrata com rúcula e pão **R\$34,90**
- Cogumelos salteados **R\$14,90**
- Falafel assado (4unid) **R\$9,90**
- Falafel assado (4unid) com homus de grão-de-bico **R\$15,90**
- Fatia de pão de fermentação natural (vegano) **R\$4,90**
- Frango sustentável assado com crosta de parmesão e farinha panko **R\$15,90**
- Frango sustentável desfiado com quinoa e espinafre **R\$13,90**
- Frango sustentável em cubos ao curry **R\$13,90**
- Frango sustentável em tiras com lemon pepper **R\$11,90**
- Ovo orgânico Korin cozido (1 unid) **R\$5,90**
- Tofu orgânico em cubos grelhado **R\$19,90**

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\$15,90**

Suco de laranja, cenoura e maçã **R\$17,90**

Suco de laranja, morango e gengibre **R\$15,90**

Suco de maracujá, manga e hortelã **R\$15,90**

Suco de melancia, limão e gengibre **R\$13,90**

Peça já

Sobremesas

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\$ 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\$ 13,90

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\$ 13,90

• Pratos podem variar de acordo com a disponibilidade de cada loja

• Nos itens SEM GLÚTEN pode ocorrer contaminação cruzada

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



Restaurante



Unidade Brooklin

(11) 97378-3916

Unidade Brooklin

(11) 93471-2243

contato@damata.bio

DM