



CASA  
JULIET

EST. 2018

# Cardápio

# Cafeteria de Especialidade

Peça na sua temperatura ideal

Espresso | \$2.800

Affogato | \$3.900

*Espresso + gelado de Baunilha*

Mocha | \$4.200

Café Bombón | \$4.000

*Fundo de leite condensada, com espresso longo e espuma de leite.*

Cappuccino | \$3.700

Filtrado | \$5.600

*Consulte nossos métodos de preparo de café e variedades de café disponíveis.*

Machiato | \$2.900

*Espresso + espuma de leite*

Latte | \$3.900

Americano | \$2.800

Flat White | \$3.700

EXTRAS | \$700

- Extra shot de café
- Descafeinado
- Bebidas vegetais: soja e amêndoa
- Syrups (baunilha - caramelo)

## BEBIDAS FRÍAS

FILTRADO SUMMER | \$6.900

Café frio de especialidade com frutas da estação e gelo.

COLD BREW | \$5.900

Café frio de especialidade repousado 24 horas.

DIRTY CHAI | \$5.500

Café com leite e xarope Chai.

CAFE GELADO | \$7.990

Leite, café, sorvete de baunilha de Madagascar e chantilly com cobertura de doce de leite.

## CHÁ

CHÁ FRÍO | \$4.900

CHAI LATTE | \$3.800

MATCHA LATTE | \$3.800

CHALEIRA INDIVIDUAL | \$3.900

CHALEIRA PARA COMPARTILHAR | \$6.800

- Chá preto com canela
- Chá preto
- Chá verde
- Chá Chai
- Azul relaxante
- Fúcsia energizante
- Púrpura Desintoxicante

## BEBIDAS QUENTES

CHOCOLATE QUENTE | \$3.500

*Adicione Marshmallow por (\$400)*

CAFÉ PARA LEVAR

CAFÉ EM GRÃOS BRASIL 250G | \$20.000

RUANDA 250gr | \$20.000

## Pastelaria

Kuchen de noz | \$4.990

Brownie | \$4.290

Torta de limão | \$4.990

Brownie Sabores | \$4.290

- Manteiga de amendoim
- Caramelo salgado

Cheescake | \$4.990

- Frutos Vermelhos
- Maracujá
- Oreo

Bolacharia

- Croissant | \$1.990
- Dois Croissants | \$3.490
- Rolinho de canela | \$3.990
- Donuts | \$2.490

## Pastelaria Sim Gluten

*(Sem Glúten, Sem Lactose, Sem Açúcar)*

Creme Brulé Manjar | \$5.200


*Sobremesa cremosa de manjar e biscoito à base de farinha de amêndoa.*

Torta de limão | \$5.200

*Clássica torta à base de limão e leite condensado, com biscoitos de frutos secos (noz e amêndoa).*

Golden pie Maracujá e framboesa | \$5.200

*Torta fresca de maracujá com biscoito de farinha de amêndoa coberto por framboesas.*

 Tiramisù vegano | \$5.200

*Delicioso biscoito de cacau com café e creme.*

Almendron de chocolate | \$5.200

*Exquisito mousse de chocolate sobre biscoito de amêndoa.*

# Bebidas

## Refrigerantes | \$2.300

- CocaCola Original
- Coke Zero
- Coke Light
- Sprite Original
- Sprite Zero
- Fanta (Laranja)
- Agua San Pellegrino
- Agua tônica
- Gingerbeer

## Sucos Naturais

- Laranja | \$5.000
- Framboesa | \$4.000
- Manga | \$4.000
- Abacaxi | \$4.000
- Laranja com  
Mirtilos | \$5.000
- Manga  
com Hortelã | \$4.000

## Limoadas | \$4.990

- Frutos vermelhos
- Tradicional
- Hortelã Gengibre
- Manjeriçao
- Coco

## Cerveja Sem Álcool | \$3.500

Peça com limão o michelada por (\$800)

## Kombucha | \$3.500

- Frutos vermelhos
- Limão
- Gengibre
- Manga Maracujá

## SUCOS DETOX

### Sucos com frutas e legumes frescos | \$6.900

- Abacaxi e manjeriçao com laranja
- Laranja, aipo, cenoura e beterraba
- Mirtilos, chia, gengibre e hortelã

# Mocktails

Coquetel sem alcool

## FRESH TONIC | \$7.200

Água tônica com xarope de framboesa, decorado com mirtilos.

## TROPICAL | \$7.200

Kombucha Manga Maracujá, chá verde e suco de limão.

## MOSCOW MULE | \$7.200

Cerveja de gengibre, toques de gengibre, limão e goma.

## MOJITO | \$7.200

Menta fresca e limão sutil com Kombucha de sabor.

- Menta e gengibre
- Manga e maracujá
- Frutos vermelhos

## ESPRESSO TONIC | \$7.200

Coquetel à base de Espresso e água tônica com rodela de laranja.

## VINHOS

### TINTO DE VERÃO | \$16.990

Jarro de vinho tinto sem álcool, energética, suco de laranja e fruta da estação.

### CLERY | \$16.990

Jarro de vinho branco sem álcool, mix de frutos vermelhos e rodela de laranja.

# Café da Manhã e hora do chá

Das 09:00 às 13:00hrs / 16:00 às  
21:00 hrs.

## CROQUE MADAME | \$7.900

Pão de forma tostado gratinado de presunto e queijo, coberto com molho bechamel e corado com o chapéu da 'Madame' o ovo poché.

## BAGEL DE SALMÃO DEFUMADO | \$9.900

Salmão defumado, agrião, pepino em conserva, mostarda antiga e creme azedo.

## BAGEL MECHADA LUCO PALTA | \$8.900

Carne desfiada com abacate laminado e queijo derretido.



## DUO DE TORRADAS VEGETARIANAS | \$9.900

- Torrada de hummus e beterraba, abacate em lâmina e brotos.
- Torradas com hummus clássico, tomate cereja gratinado e brotos.



## DUO DE TORRADAS SEM GLÚTEN | \$9.900

Queijo ricotta com peras assadas, tomate cereja confitado com uvas e abacate laminado.



## CROISSANT CAPRESSE | \$8.900

Fresco sanduíche de tomate, mussarela, alface e pesto de manjeriço.

## CROISSANT PRESUNTO SERRANO | \$9.900

Presunto serrano crocante, molho azedo de creme de queijo, rúcula e cebola caramelizada ao Carménère.

## CROISSANT PRESUNTO QUEIJO | \$6.900

Clássico duo de presunto e queijo em pão Croissant.

P  
A  
E  
L  
H  
A  
S  
D  
E  
O  
V  
O

## OVOS CREMOSOS | \$6.900

Ovos mexidos com creme, cebolinha e pão focaccia.

## OVOS POMODORO | \$8.900

Ovos poché em molho pomodoro e torradas de focaccia.

## PAELHA AMERICAN | \$9.990

Ovos poché, tomate cereja confitado, abacate laminado e bacon caramelizado acompanhado de torradas de focaccia.

## TORRADAS FRANCESAS | \$9.900


Torradas francesas ao estilo Juliet com frutos vermelhos, crocante de noz e creme chantilly e mel de palma.


## BOWL DE ACAÍ | \$9.900

Sorvete de açaí com granola, coco laminado e fruta da estação.

CROISSANT | \$3.900

EXTRA ABACATE | \$2.000

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

# Sandwiches

Das 13:00 às 21:00 hrs.

*Todos nuestros sanduiches são acompanhados por batatas fritas e molho agli oli da casa.*

## BIFE À MILANESA | \$12.900

Bife empanado com: Tomate, alface, pepino em conserva e cebola roxa no pão Ciabatta.

## MILANESA DE FRANGO | \$12.500

Pechuga de frango empanada com salada Cole-slaw, pepino em conserva, alface e molho de mostarda e mel no pão Ciabatta.

## MILANESA DE BERINJELA | \$10.900

Berenjela empanada com rúcula, queijo ricota, base de pomodoro e pesto no pão Ciabatta.

# Entradas e para compartilhar

Das 13:00 às 16:00 hrs.

## TÁRTARO DE LOMBO | \$14.990

Carne de lombo finamente picada misturada com pepinos, alcaparras, cebola roxa, coentro e pepino, temperada com uma mistura de suco de limão, mostarda e azeite de oliva. Finalizado com uma gema de ovo em conserva.

## BERENJELA À MILANESA CON TOMATE | \$7.900

Berenjela empanada em panko, sobre molho de pomodoro, queijo muçarela e pesto.

## CAMARÃO E COGUMELOS CREMOSOS AO ALHO | \$9.900

Camarão e cogumelos salteados com alho e desfeitos com vinho branco, finalizados com creme e molho de soja e decorados com coentro finamente picado.

## BATATAS RÚSTICAS TRUFADAS | \$9.900

Duo de batatas rústicas aderezadas com pó de trufa, queijo parmesão e perejil.

## CREME OU SOPA DO DIA | \$3.990

Consultar opção do dia.

## SPAGHETTI ALFREDO | \$6.900

Creme com presunto cozido.

## SPAGHETTI POMODORO | \$6.900

Molho de tomate.

## CARNE OU FRANGO EMPANADO | \$7.900

Carne desfiada ou frango empanado com batatas fritas, arroz ou salada.

## PANQUECA PARA CRIANÇAS | \$4.500

Uma unidade de crepes com calda de doce de leite e sorvete de baunilha.

## PIZZA CRIANÇAS | \$6.900

Pizza com base de molho de tomate, presunto cozido e orégano.

Crianças  
Até 12 anos.

## Pizzas

### MARGHERITA | \$10.990

Base de molho de tomate, Mozzarella Fior di latte, manjeriço.

### PROSCIUTTO BURRATA | \$16.990

Base de molho de tomate, queijo burrata, presunto serrano, parmesão e um toque de vinagre balsâmico.

### DESMIADA | \$12.990

Base de molho de tomate, mozzarella Fior di latte, carne desfiada, cebola roxa, abacate laminado.

### FRANGO BBQ | \$12.990

Base de barbecue, Mozzarella Fior di latte, peito de frango, cebola ao Carménère, cebolinha.

### AL PESTO | \$12.990

Base de pesto, mussarela Fior di latte, tomate cereja confitado, manjeriço, vinagre balsâmico e toques de limão.

### BIANCA SALMON | \$13.900

Base de molho branco, salmão laminado, alcaparras, cebola roxa, cebolinha frita e azeite de capim-limão.


### PEPPE PISTACHO | \$12.990

Base de molho de tomate, mozzarella Fior di latte, pepperoni, pistache.

### QUEIJO BURRATA COM UVAS ASSADAS | \$9.900

Bola de queijo burrata, uvas assadas e redução de vinagre balsâmico, folhas de manjeriço, tudo sobre base de pizza.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

# Pratos Da EstaÇão

Das 13:00 às 16:00 hrs.

## NHOQUE RECHEADOI | \$10.900

Nhoque recheado com ameixa hidratada em conhaque e noz em molho de 3 queijos com redução de vinho tinto com mirtilos.

## SALMÃO SOUR | \$12.900

Salmão grelhado com molho de caramelo de laranja, acompanhado de batatas com Sour cream de abacate.

## LOMBO SALTADO | \$11.900

Carne de lombo salteada com cebola roxa, tomate e coentro com molho de lombo saltado, acompanhado de meia porção de batatas fritas e meia porção de arroz.

## COSTELA BBQ | \$14.900

400g de costela defumada e glaçada com molho BBQ, acompanhada de uma porção de batatas trufadas e uma porção de salada Coleslaw (repolho roxo, cenoura, cebola, maionese, mel e vinagre).

## SPAGHETTI À LA CAPRESE | \$10.900

Spaghetti no molho pesto decorados com queijo bocconcini, tomate cereja confitado e amêndoas fatiadas.

## ATUM SELADO COM MOTE CREMOSO | \$12.900

Atum selado no sésamo acompanhado de um cremoso mote de manjeriçao e tomate.

## MILANESA DE CARNE COM PURÊ PIEMONTÊS | \$13.900

Corte de bovino empanado acompanhado de purê de batatas saborizado com pimentões assados e finalizado com ciboulette frito.

## BOURGUIGNON DE COGUMELoS COM PURÊ DE COUVE-FLOR | \$10.900

Estufado de cogumelos com legumes ao vinho tinto e concentrado de tomate acompanhado de um purê à base de couve-flor e batatas (vegano) e decorado com azeite de tomate e sementes de gergelim torradas.

## Saladas

### CESAR | \$10.900

Frango grelhado, mix de alface, croutons de focaccia, queijo parmesão, tomate cereja, molho César.

### HUMMUS E ESCALIVADA | \$9.900

Cremoso hummus de grão-de-bico, chip de batatas nativas, mix de verde, pimentões tricolores, pesto.

### SALADA DE PERA E QUEIJO AZUL | \$10.900


Peras, aipo, mix de verde, queijo azul, frutos secos, vinagre balsâmico.

### SALADA DE QUINOA COM SALMÃO | \$10.900

Duo de quinoa vermelha e branca, pedaços de salmão, cebola roxa, coentro, tomate, abacate, temperada com uma limonada e um toque de pimenta amarela.

### SALADA DE OVO POCHÉ | \$10.900

Mix de verde, ovo poché, presunto serrano crocante, pimentão assado, tomate cereja e parmesão.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

# Sobremesas

---

## SOPAIPILLAS PASADAS | \$4.990

Preparação clássica chilena de massa de abóbora frita, banhadas em um molho à base de chancaca, laranja, canela e cravo-da-índia.

## PERAS AO VINHO TINTO COM MOUSSE DE CARAMELO E PRALINÉ | \$6.900

Peras cozidas em uma redução de vinho tinto, servidas com uma mousse de caramelo suave e acompanhadas de um crocante praliné.

## PANQUECAS EM MOLHO DE TOFFEE DE LARANJA E GELADO DE SABOR | \$6.900

Panquecas salteadas em molho de toffee de laranja, decoradas com pistaches e rodela de laranja, acompanhadas de uma bola de gelado.

## VULCÃO DE CHOCOLATE | \$6.900

Pequeno bolo de chocolate cremoso por dentro, acompanhado de gelado de baunilha e crocante de noz.

## BROWNIE COM GELADO | \$6.900

Brownie de chocolate, gelado de baunilha, calda de chocolate.

## COPA DE GELADO | \$5.900

3 bolas de gelado à escolha: chocolate, baunilha ou frutos vermelhos.



**COMIDA PARA CÃES | \$4.900**  
Prato de arroz, carne moída e cenoura.