



# Cardapio



# Cafeteria de Especialidade

Peça na sua temperatura ideal

Americano | \$2.800

Espresso | \$2.800

Cappuccino | \$3.700

Flat White | \$3.700

Macchiato | \$2.900

Latte | \$3.900

Mocha | \$4.200

Mocha Blanco | \$4.200

Filtrados | \$5.600

Método artesanal que destaca a pureza e sabores únicos de cada grão de café, uma verdadeira arte.

Chocolate Quente | \$4.200

Preparação de cacau 100% orgânico e leite.

EXTRAS | \$700

- Extra Shot de Café
- Descafeinado de especialidade
- Leite Vegetal
- Sabores Syrup
- Marshmallows

## Nosso café de assinatura

Cold Brew | \$5.900

Café frio de especialidade repousado a frio por 24 horas

Dirty chai | \$5.500

Café frio com leite e xarope chai

Affogato Pistache | \$5.900

Sorvete de baunilha coberto com espresso e com cobertura de pistache

Filtrado Summer | \$6.900

Café frio de especialidade com fruta da estação e gelo.

Café gelado | \$7.990

Leite, café, sorvete de baunilha de Madagascar e chantilly

Coco latte | \$5.900

Latte com creme de coco

Espresso mojito \$5.900

Fresca e intensa preparação de mojito culminada com espresso

Espresso laranja | \$5.900

Suco de laranja recém espremido com café espresso

## Chá e Infusões

Hebras, folhas e flores 100% orgânicas

Té Gelado | \$4.900

Matcha latte | \$3.800

Tetera para compartilhar | \$6.800

- Variedades:
- Chá Preto com Canela
  - Chá Preto
  - Chá Verde
  - Chá Chai
  - Azul Relaxante
  - Fúcsia Energizante
  - Púrpura Detox

Chai Latte | \$3.800

Xarope de chai com leite texturizado, finalizado com canela em pó.

Tetera individual | \$3.900



# Pastelaria

Kuchen de Noz | \$4.990

Pie de Limão | \$4.990

Cheesecake Maracujá | \$4.990

Cheesecake Oreo | \$4.990

Cheesecake Berries | \$4.990

Carrot Cake | \$4.990

# Pastelaria sem glúten

*(Sem Glúten, Sem Lactose, Sem Açúcar, Adoçados com Alulose)*

Creme Brulé Manjar | \$5.200

*Cremoso sobremesa de manjar, coberto com pedaços de caramelo sobre biscoito de frutas*

Pie de Limão | \$5.200

*Clássica torta de limão sobre biscoito de frutas secas.*

Golden Pie | \$5.200

*Fresco torta de maracujá com framboesas sobre uma bolacha de amêndoa.*

# Confeitaria

BROWNIE TRADICIONAL | \$4290

BROWNIE MANTEIGA DE AMENDOIM | \$4290

BLONDIE DE CARAMELO SALGADO | \$4290

BROWNIE VEGANO | \$4290

MEDIALUNA | \$2690

ROLINHO DE CANELA | \$4290

CRUFFIN COM RECHEIO ESTACIONAL | \$4990

CROISSANT COM RECHEIO ESTACIONAL | \$4990

PÃO DE CHOCOLATE | \$4290

PALMERITA | \$2500

NY ROLLS COM RECHEIO ESTACIONAL | \$4990



# Bebidas

## Refrigerantes | \$2.300

- CocaCola Original
- CocaCola Zero
- CocaCola Light
- Sprite Original
- Sprite Zero
- Fanta
- Fanta Zero
- Água com gás
- Água sem gás

## Sucos Naturais

- Laranja | \$5.000
- Bagas de laranja | \$5.000
- Manga menta | \$5.000
- Chirimóia alegre | \$5.000
- Manga | \$4.000
- Framboesa | \$4.000
- Chirimóia | \$4.000

## Limonadas

- Menta gengibre | \$4.990
- Frutas vermelhas | \$4.990
- Tradicional | \$4.990
- Manjeriçao | \$4.990
- Coco | \$5.490

## Cerveja sem Álcool | \$3.500

Peça sua Chelada ou Michelada Extra

## Kombuchas | \$3.500

- Frutas Vermelhas
- Limão Gengibre
- Manga Maracujá

## DETOX

### Sucos com frutas e verduras frescas | \$6.900

- Variedades:
- Abacaxi manjeriçao laranja
- Laranja aipo cenoura beterraba
- Laranja manga cenoura

# Mocktails

Coquetel sem Álcool

## FRESH TONIC | \$7.200

Água tônica saborizada com xarope de framboesa, decorada com mirtilos.

## TROPICAL | \$7.200

Kombucha de manga maracujá, chá verde e suco de limão.

## MOSCOW MULE | \$7.200

Cerveja de gengibre, toques de gengibre, limão e goma

## ESPRESSO TONIC | \$7.200

Coquetel à base de espresso e água tônica com fatias de laranja.

## SUNRISE COFFEE | \$7.400

Coquetel à base de café, suco de laranja e toques de anis.

## MOJITO | \$7.200

Kombucha saborizada com hortelã fresca e limão sutil.

- Mojito Hortelã Gengibre
- Mojito Manga Maracujá
- Mojito Frutas Vermelhas

## SUNSET | \$7.400

Preparação refrescante com um toque quente à base de beterraba, canela e ginger beer.



# Cafés da Manhã e Hora do Chá

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

## DÚO MISTO | \$9.900

Torradas de focaccia com:  
- tártaro de salmão com molho acevichado.  
- geleia de pera e bacon com creme de queijo azul e cebola carmenere, Decorado com brotos.

## DÚO VEGETARIANO | \$9.900

Torradas de focaccia com  
- Hummus de grão-de-bico com tomates cereja confitados decorado com sementes de gergelim.  
- Hummus de beterraba com abacate laminado e brotos.

## PANELA DE OVO

Acompanhadas de torradas de pão focaccia.

CROISSANT | \$3.900

EXTRA ABACATE | \$2.000

## OVOS BENEDICTINOS | \$10.900

Ovos pochê com presunto serrano ou salmão defumado, abacate laminado, molho holandês e brotos, sobre torradas de focaccia.

## NEW YORK ROLL SERRANO | \$9.900

Croissant estilo nova iorque com espinafre, presunto serrano crocante, queijo ricota e geleia de laranja, decorado com cebolinha.

## NEW YORK ROLL MECHADA | \$9.900

Croissant estilo Nova York com carne desfiada, queijo derretido e abacate laminado, decorado com cebolinha.

## TOSTÓN VEGANO | \$7.900

Tostão de pão rústico, com base de abacate laminado, folhas de espinafre, alguns cremosos grãos-de-bico refritos e berinjela desfiada, decorada com tomate cereja.

## CROISSANT CAPRESSE | \$8.900

Croissant recheado com alface, tomate, mozzarella fior di latte e pesto de manjeriçao decorado com

## CROISSANT PRESUNTO QUEIJO | \$6.900

Croissant recheado com queijo amanteigado e presunto, decorado com cebolinha.

## OVOS CREMOSOS | \$6.900

Ovos mexidos com um toque de creme, decorados com cebolinha.

## OVOS POMODORO | \$9.900

Paila de ovos pochê sobre molho pomodoro, tomate cereja e toques de pesto.

## PANELA AMERICANA | \$10.900


Ovos pochê acompanhados de abacate laminado, bacon caramelizado, tomate cereja confitado, decorado com cebolinha.

## TOSTADA NEM TÃO FRANCESA | \$9.900

Fatia de pão brioche embebida em mistura de leite e ovos, selada na frigideira com molho de frutas vermelhas maceradas, creme chantilly e praliné de frutos secos.

## BOWL AÇAÍ | \$9.900

Tigela de açaí cremoso com granola, coco laminado, fruta da estação.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO



# Entradas, petiscos e para compartilhar

Das 13:00 às 21:00 hrs.

## BATATAS CHEDDAR COM BACON | \$9.900

Batatas fritas em palito, molho cheddar, bacon crocante e cebolinha verde.

## CARPACCIO DE FIGO | \$11.900

(Produto da estação, perguntar sobre disponibilidade)  
Finíssimas fatias de figo com presunto serrano, rúcula, lascas de parmesão e redução de balsâmico.

## CROQUETAS ESPANHOLAS | \$11.900

Croquetes de presunto serrano empanados em panko com redução de vinho e lactonesa de cebolinha, decorados com gergelim.

## BERINJELAS ATOMATADA | \$7.900

Berinjela assada, empanada em panko sobre uma base de pomodoro, finalizada com mozzarella fior di latte e pesto de manjericão.

SUPREMA DE FRANGO COM ARROZ, BATATAS FRITAS OU SALADA | R\$6.900

CARNE DESFIADA COM ARROZ, BATATAS FRITAS OU SALADA | R\$7.900

MACARRÃO ALFREDO | R\$6.900

MACARRÃO POMODORO | R\$6.900

PIZZA INFANTIL | R\$7.200

Crianças  
Ate 12 anos.

## Pizzas

### MARGHERITA | \$10.990

Base de tomate, mozzarella fior di latte, manjericão.

### PROSCIUTTO BURRATA | \$16.990

Base de tomate, queijo burrata, presunto, rúcula, parmesão e um toque de aceto balsâmico.

### MECHADA | \$12.990

Base de tomate, mozzarella fior de latte, carne desfiada, cebola roxa, abacate laminado.

### PIADINA JULIET | \$12.990

Massa de pizza dobrada recheada com mozzarella fior de latte, rúcula, presunto serrano, tomate cereja, queijo parmesão, finalizada com uma redução de balsâmico.

### AL PESTO | \$12.990

Base de pesto, mozzarella Fior di latte, tomate cereja confitado, manjericão, aceto balsâmico e raspas de limão.

### GAMBERETTI PESTO | \$13.990


Massa branca com mozzarella fior de latte, camarões marinados, pimentão vermelho e pesto.

### PEPPE PISTACHO | \$12.990

Base de tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, pistache.

### UVA E BURRATA | \$10.900

Bola de queijo burrata com uvas assadas, redução de balsâmico e folhas de manjericão.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO



# Pratos da Estação

Das 13:00 às 16:00 hrs.

## NHOQUES RECHEADOS | \$10.900

Nhoques artesanais recheados com ameixa, frutas secas maceradas em licor banhados em molho de 3 queijos, gergelim, finalizados com redução de mirtilos e vinho tinto.

## SALMÃO SOUR | \$12.900

Salmão selado com molho de caramelo de laranja acompanhado de batatas rústicas em molho sour e pedaços de abacate.

## NHOQUES DE BATATA COM PESTO DE BETERRABA | \$9.900

Nhoques de batata em pesto de beterraba, toques de iogurte grego decorados com brotos.

## PLATEADA NA PANELA COM ARROZ EXÓTICO | \$11.900

Carne de longa cocção acompanhada de arroz com tomate e papoula.

## BERINJELA ASSADA | \$9.900

Berinjela assada e empanada em panko sobre húmus de beterraba, sementes de abóbora e brotos.

## ALBACORA SELADA COM PANACHÉ DE LEGUMES | \$12.900

Albacora selada com crosta de pistache e raspas de limão acompanhada de legumes salteados com molho de ostras e soja.

## GARRÃO DE CORDEIRO AO CARMENERE ACOMPANHADO DE PURÊ LIONESA | \$15.900

Garrón de cordeiro cozido na panela de pressão com vinho carmenere acompanhado de purê de batatas com cebola estufada.

## FETTUCCINE DE SÉPIA COM CAMARÃO E COGUMELO AO ALHO | \$10.900

Pasta de sépia (negra) em molho de cogumelos salteados, cogumelos shitake, camarão, creme, alho e um toque de soja.

## Saladas

### SALADA DE BURRATA FRITA | \$13.900

Burrata frita sobre cama de alface, uvas assadas, mirtilo, amêndoas laminadas, redução de balsâmico e crocante de presunto serrano.

### TRILOGIA DE TOMATES | \$9.900


Base de hummus de grão-de-bico, tomates em 3 preparações: assados, cerejas confitadas e secos, cebola carmenere e berinjela empanada em panko.

### ATUM DE BARBATANA AMARELA COM SALADA GREGA | \$11.990

Atum empanado em pistache, queijo boconconi, tomate cereja confitado, azeitonas, pepino, cebola roxa, alcaparras e molho.

### SALADA DE FRUTAS | \$9.900

Frutas da estação sobre um mix de verdes, presunto serrano, amêndoas espetadas e redução de vinagre balsâmico.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO



# Sobremesas

---

## TIRAMISÙ NO PRATO | \$10.900

Interpretação da clássica preparação italiana servida à mesa  
Biscoitos de champanhe embebidos em café espresso  
recém-preparado com um toque de amaretto, cobertos com creme  
de mascarpone, finalizados com cacau amargo.

## VULCÃO DE CHOCOLATE | \$7.900

Bolo de chocolate com interior cremoso, molho de doce de leite,  
frutas vermelhas e sorvete de baunilha.

## CREME BRULEE COM GELEIA DE LARANJA | \$6.900

Clássico francês finalizado com geleia de laranja.

## BROWNIE COM SORVETE DE BAUNILHA | \$6.900

Brownie morno à escolha acompanhado de sorvete de baunilha.



## COMIDA PARA CÃES. | \$4.900

Croquete de fígado, arroz branco e cenoura