



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 Branco | \$4.200

Filtrados | \$5.600

Método artesanal que destaca a pureza e os sabores únicos de cada grão de café, uma

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

Cafeteria de Autor

Cold Brew | \$5.900

Café frio de especialidade repousado a frio por 24 horas

Dirty chai | \$5.500

Café gelado com leite e xarope chai

Affogato Pistacho | \$5.900

Sorvete de baunilha coberto com espresso e com borda de pistache

Filtrado Summer | \$6.900

Café gelado de especialidade com fruta da estação e gelo.

Café gelado | \$7.990

Leite, café, sorvete de baunilha de Madagascar e chantilly

Latte Berries | \$6.490

Café gelado à base de espresso, leite e concentrado de frutas vermelhas.

Coco latte | \$6.490

Latte com creme de coco

Matcha Berries | \$5.200

Bebida de matcha com um toque de frutos vermelhos e gelo.

Espresso laranja | \$5.900

Suco de laranja recém espremido com café espresso

Cold Brew da Casa | \$5.900

Café cold brew artesanal macerado 24 horas, com gelo.

Hebras, folhas e flores 100% orgânicas

Chá de Origem

Negro Rukeri

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Chá preto de estado único cultivado organicamente no jardim de Rukeri, Ruanda.

Negro Canela

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Chá preto de origem Ruanda com canela em pau.

Verde

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Chá verde com mamão, essência de maracujá e pétalas de girassol.

Masala Chai

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Chá preto, canela, cardamomo, cravo-da-índia, pimenta e gengibre.

Masala Chai Latte

\$4.900

Chá preto com especiarias, pulverizado com leite texturizado.

Matcha Latte

\$4.900

Chá verde da colheita de verão com leite texturizado

Infusões

Golden Milk

\$4.900

Cúrcuma, gengibre, canela, cardamomo, pimenta preta e branca, cravo-da-índia, noz-moscada com leite texturizado.

Rooibos Verde

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Rooibos verde, pedaços de maçã, cenoura, laranja, casca de cítrico e melissa.

Rooibos Negro

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Rooibos, pedaço de rosa mosqueta, bagas de sabugueiro, mirtilo, pétalas de lavanda e rosa.

Flor de sabugueiro e hibisco

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Bagas de sabugueiro, passas e pétalas de hibisco.

ESCOLHA NOSSAS OPÇÕES
DE LEITE VEGETAL | \$800

- Aveia
- Amêndoa
- Soja

Confeitaria

Kuchen de Noz | \$4.990

Pie de Limão | \$4.990

Cheesecake Maracuyá | \$4.990

Cheesecake Oreo | \$4.990

Cheesecake Berries | \$4.990

Carrot Cake | \$4.990

Confeitaria sem glúten

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

Creme Brulé Manjar | \$5.200

Cremosa sobremesa de manjar, coberta 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 pie de maracujá com framboesas sobre uma bolacha de amêndoa.

Pastry

BROWNIE TRADICIONAL | \$4290

BROWNIE MANTEIGA DE AMENDOIM | \$4290

BLONDIE DE CARAMELO SALGADO | \$4290

BROWNIE VEGANO | \$4290

MEDIALUNA | \$2690

ROLINHO DE CANELA | \$4290

MUFFINS | \$3990

PÃO DE CHOCOLATE | \$4290

BISCOITO AMERICANO | \$3490

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

- Naranja | \$5.000
- Bagas de Naranja | \$5.000
- Manga menta | \$5.000
- Chirimoya alegre | \$5.000
- Manga | \$4.000
- Framboesa | \$4.000
- Chirimoya | \$4.000

Lemonades

- Menta gengibre | \$4.990
- Frutas vermelhas | \$4.990
- Tradicional | \$4.990
- Manjericao | \$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 manjericao 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

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 Menta 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

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.

BAGEL DE SALMÃO | \$11.900

Salmão defumado, creme azedo de cebolinha, agrião, pepino fresco e molho de mostarda e mel.

HUEVOS BENEDICTINOS | \$11.900

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

CROISSANT SERRANO | \$9.900

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

MECHADA LUCO NO BRIOCHE | \$10.900

Brioche 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 manjerição decorado com

CROISSANT PRESUNTO QUEIJO | \$6.900

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

PANELA DE OVOS

Acompanhadas de torradas de pão focaccia.



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.

PAILA 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



BOWL AÇAÍ | \$9.900

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

CROISSANT | \$3.900

EXTRA PALTA | \$2.000



: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.

VERDURAS CROCANTES COM MOLHO TERIYAKI | \$9.900

Verduras fritas cobertas com uma suave camada de sêmola crocante acompanhadas de molho teriyaki.

TÁRTARO DE SALMÃO COM CONSERVAS | \$13.500

Tártaro de salmão com molho acevichado, abacate laminado e alcaparra frita.

CROQUETAS ESPANHOLAS | \$11.900

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

BERINJELAS ATOMATADA | \$9.900

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

SUPREMA DE FRANGO COM ARROZ, BATATA FRITA OU SALADA | \$6.900

CARNE DESFIADA COM ARROZ, BATATA FRITA OU SALADA | \$7.900

MACARRÃO ALFREDO | \$6.900

MACARRÃO POMODORO | \$6.900

Crianças

Até 12 anos

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

Pratos da EstaÇão

Das 13:00 às 16:00 hrs.

🌿 ÑOQUIS RELLENOS | \$11.900

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.

SALMÓN SOUR | \$13.900

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.

FRANGO AO CURRY COM ARROZ ÁRABE | \$12.900

Peito de frango ao molho de curry com creme de coco acompanhado de arroz árabe

🌿 BERINJELA ASSADA | \$9.900

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

ATUM SELADO COM LEGUMES | \$13.900

Atum selado com crosta de pistache e raspas de limão acompanhado de legumes salteados.

PLATEADA COM PURÊ LIONESA | \$12.900

Carne de cozimento lento acompanhada de purê com cebola estufada.

FETTUCCINE DE SÉPIA COM CAMARÃO E COGUMELO AO ALHO | \$11.900

Pasta de tinta de lula (negra) em molho de cogumelos salteados, cogumelos shiitake, 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.

BERINJELA CROCANTE COM TRILOGIA DE TOMATES | \$10.900

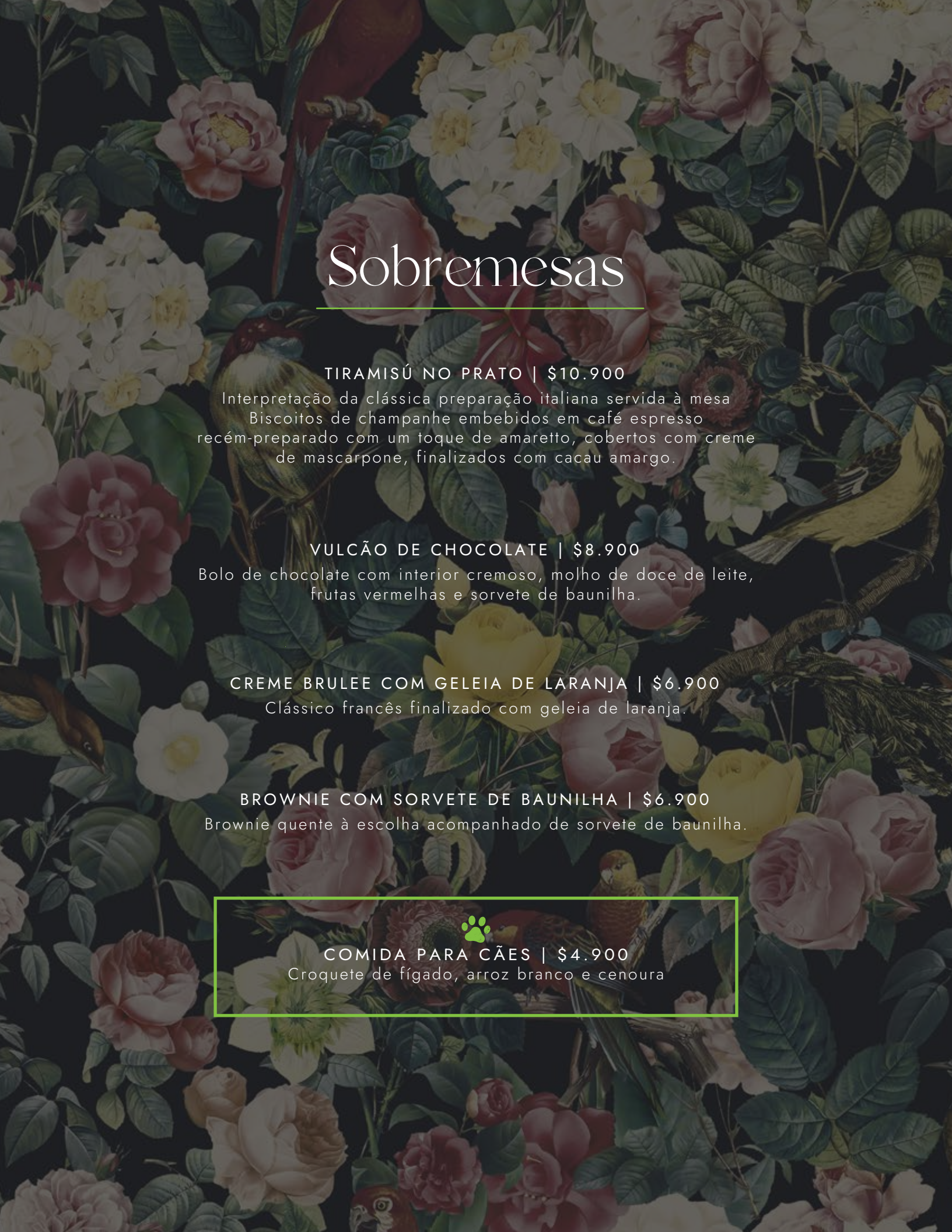
Base de húmus de grão-de-bico, tomates em 3 preparações: assados, cerejas confitadas e secos, cebola carmenere e berinjela empanada em panko.

ATUM DE BARBATANA AMARELA COM SALADA GREGA | \$12.900

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

SALADA DE LENTILHAS COM LEGUMES SOBRE ALFACE COSTINA | 10.900

Lentilhas baby com tomate cereja confitado, legumes frescos da estação sobre cama de alface com molho da casa)



Sobremesas

TIRAMISÚ 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 | \$8.900

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 quente à escolha acompanhado de sorvete de baunilha.



COMIDA PARA CÃES | \$4.900

Croquete de fígado, arroz branco e cenoura