

The background is a complex, dark-toned pattern featuring a variety of flowers, including roses in shades of pink, red, and white, as well as smaller blossoms. Interspersed among the flora are several birds, such as a yellow bird, a blue and red parrot, and a small green bird. The overall aesthetic is reminiscent of a classic floral wallpaper or a detailed botanical illustration, rendered in a muted, dark color palette.

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 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

Cafeteria de Autor

Matcha Choco | \$5.990

Matcha, chocolate e leite. Uma mistura suave e cremosa.

Dirty chai | \$5.990

Café gelado com leite e xarope chai.

Affogato Amêndoas | \$6.990

Sorvete de baunilha coberto com espresso e um toque de amêndoas torradas.

Filtrado Summer | \$6.990

Filtrado com ervas finas ou frutas da estação com gelo.

Café Gelado | \$7.990

Leite, café, sorvete de baunilha e chantilly.

Cold Brew da Casa | \$5.990

Café frio de especialidade repousado a frio por 24 horas.

Coco latte (frio) | \$6.990

Latte com creme de coco.

Matcha Berries | \$5.990

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

Espresso Naranja | \$5.990

Suco de laranja recém espremido com café espresso.

Cafés de autor feitos por nossos baristas Yan Caro e Matías Jorquera

Hebras, folhas e flores 100% orgânicas

Chá de Origem

Negro Rukeri

Individual \$4.200 | Compartilhar \$7.900

Chá preto single state 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

Amêndoas
Soya

Confeitaria

Kuchen de Noz | \$4.990

Pie de Limão | \$4.990

Cheescake Do Maracujá | \$4.990

Cheescake Oreo | \$4.990

Cheescake Berries | \$4.990

Carrot Cake | \$4.990

Torta Do Dia | \$4.990

Confeitaria sem glúten

(Sem Glúten, Sem Lactose, Sem Açúcar, Adoçados com Alulose, não adequado para alergias)

Creme Brulé | \$5.290

Golden Pie Maracujá Framboesa | \$5.290

Bbarra Chocolate Laranja | \$5.200

Caramelada Framboesa | \$5.200

Pastry

BROWNIE TRADICIONAL | \$4.290

BROWNIE MANTEIGA DE AMENDOIM | \$4.290

BLONDIE DE CARAMELO SALGADO | \$4.290

BROWNIE VEGANO | \$4.290

MEDIALUNA | \$2.690

ROLINHO DE CANELA | \$5.290

MUFFINS | \$3.990

PÃO DE CHOCOLATE | \$4.990

BISCOITO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE | \$3.990

BISCOITO DE FRAMBOESA, LIMÃO, COCO E CHOCOLATE BRANCO | \$3.990

BISCOITO RED VELVET COM CHOCOLATE BRANCO | \$3.990

BISCOITO DE LIMÃO | \$3.990

Bebidas

Gaseosas | \$2.300

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

Kombuchas | \$3.500

- Frutas Vermelhas
- Limão Gengibre
- Manga Maracujá

Cerveja sem Álcool | \$3.500

Peça sua Chelada ou Michelada Extra (\$800)

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

Limonadas

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

DETOX | \$6.900

Sucos com frutas e vegetais frescos.

- Variedades:
- Abacaxi manjeriçao laranja
- Laranja manga cenoura

SMOOTHIES | \$6.990

Creimosos smoothies de frutas da estação, iogurte grego e granola.

- Variedades:
- Smoothie Manga Maracujá
- Smoothie Frutas Vermelhas

Mocktails

Coquetel sem Álcool

DULCINEA | \$2.990

DIGESTIVO DA CASA

Envolva seu paladar para continuar desfrutando com nosso saboroso digestivo de rooibos com maçãs, cenoura laranja, melissa e toques de anis.

PINK JULIET | \$8.990

DOCE, FLORAL, AMARGO

Nosso cordial Oh my berries envolve seu paladar com notas doces e florais, equilibrando com toques de amargor que a toranja oferece em companhia de uma Pink tonic e um final fresco de pepino.

ABRAZO DE OTOÑO | \$8.990

QUENTE, TERROSO, PICANTE SUTIL

Encontre sabores quentes e terrosos suaves com o cordial de rooibos e ervas acompanhado por um abraço de gengibre, selado com tônica para dar equilíbrio ao seu paladar e uma decorativa terra de gengibre que aporta aroma.

APEROL SPRITZ | \$7.990

DOCE, AMARGO

Um imperdível da coquetelaria clássica chega ao Juliet em sua versão sem álcool, notas doces e amargas de laranja com espumante zero.

MOSCOW MULE | \$8.990

DOCE, PICANTE

Um clássico e na casa Juliet o preparamos com limão, xarope de gengibre e ginger ale para refrescar sua visita.

WIKI WIKI | \$8.990

DULCE, HERBAL

Um suave formigamento de sabores entrega nosso cordial de kiwi com cascas cítricas de limão, xarope de alecrim corado com kombucha de limão e gengibre.

LADY HUBISCUS | \$8.990

ÁCIDO, DOCE, SALGADO

Ideal para celebrar a vida na companhia de uma bebida doce e ácida. Descubra nosso tequila sem álcool acompanhado de flor de hibisco que eleva seu sabor e cor.

ROSA BRAVA | \$7.990

DOCE, PICANTE

Uma viagem inesperada, frutas tão doces e suaves como peras e maçãs verdes acompanhadas de chardonnay sem álcool conduzem seu paladar a um final picante e inesperado ressaltando o ají verde.

BAILEYS | \$6.990

DOCE, CREMOSO

Gran textura, cremosidade e doçura são as qualidades deste baileys em sua versão sem álcool, elaborado com nosso café de especialidade em conjunto com laticínios, canela e baunilha.

MOJITOS | \$8.990

CÍTRICO, DOCE

Preparados como o clássico mojito, mas sem álcool, muito delicioso, experimente em suas diferentes versões com sabores de kombucha: manga maracujá, frutos vermelhos e limão gengibre.

ESPRESSO TONIC | \$7.990

AMARGO

Deliciosa bebida com tônica e nosso café de especialidade.

Cartafeita pela nossa bartender *Andrea Silva*

Cafés da Manhã e Hora do Chá

Das 09:00 às 13:00hrs / 17:00 às 20:30 hrs.

*SOMENTE HORÁRIO DE CAFÉ DA MANHÃ

BRUNCH JULIET PARA COMPARTILHAR | \$35.990

Inclui dois cafés à escolha, dois sucos de laranja recém espremidos, Mousse de iogurte com molho de manga e outro com framboesa decorado com granola, frutas da estação, panquecas com mel de palma, pedaço de bolo do dia.

Dois mini pães (mini croissant e mini ciabatta) abacate amassado, queijo gouda e presunto de perna, salmão defumado, creme azedo e manteiga com ervas finas.

CROISSANT SERRANO | \$9.990

Croissant recheado com espinafre em chiffonade, crocante de presunto serrano, molho de iogurte com ricota e geleia de tomate com manjerição.

🌿 CROISSANT CAPRESE | \$8.990

Croissant recheado com alface, queijo fior di latte, tomate laminado, pasta de tomate e pesto de manjerição da casa.

🌿 TOSTADAS VEGGIES | \$11.990

Tostón multissemente com base de espinafre e abacate laminado, finalizado com babaganish de berinjela assada ao pomodoro e duxelle de cogumelo com creme de amendoim e coco, decorado com pebre de beterraba e conservas da casa.

DÚO MISTO | \$10.990

Par de torradas de pão focaccia, uma torrada decorada com tártaro misto de atum e salmão, cebola, coentro e molho acevichado da casa. E a outra torrada com molho de queijo azul, geleia de bacon e cebola carmenere.

BAGEL DE SALMÃO | \$12.990

Bagel recheado com molho de mel e mostarda, agrião, fatias de salmão defumado, pepinos em conserva caseiros e molho de cebolinha.

CROISSANT PRESUNTO QUEIJO | \$7.990

Croissant recheado com fatias de queijo gouda e presunto de perna artesanal.

PANELA DE OVOS CREMOSOS | \$6.990

Ovos mexidos com um toque de creme, acompanhados de torradas de focaccia.

CROISSANT | \$3.900

EXTRA DE ABACATE | \$2.000

🌿 VEGETARIANO

🌿 VEGANO

Cafés da Manhã e Hora do Chá

Das 09:00 às 13:00hrs / 17:00 às 20:30 hrs.

PASTRAMI SANDWICH | \$14.990

Fatias de pão brioche torradas com manteiga e recheadas com pastrami, queijo derretido, coleslaw misto, pickles de pepino e molho de mostarda antiga.

HUEVOS BENEDICTINOS JULIET | \$12.990

Torrada de pão brioche decorada com fatias de abacate, salmão defumado ou presunto serrano com ovo pochê e finalizada com molho béarnaise.

MECHADA LUCO NO BRIOCHE | \$11.990

Fatias de pão brioche untadas com manteiga recheadas com carne desfiada no seu próprio suco, abacate laminado e queijo gouda derretido, acompanhado do seu molho de carne.

PAILA DE OVOS POMODOROS | \$9.990

Paila de ovos pochê sobre uma cama de molho pomodoro caseiro, decorado com tomates cereja e pesto de manjeriço feito em casa.

CROQUE MADAME DE PASTRAMI | \$13.990

Fatias de pão brioche recheadas com pastrami e queijo, banhadas em molho bechamel, gratinadas com queijo mozzarella, coroadas com ovo pochê e mostarda em conserva.

TOSTADA NI TAN FRANCESA | \$12.990

Fatias de pão brioche embebidas em uma mistura da casa e depois tostadas, recheadas com um creme de confeitiro de laranja e um caramelo tipo brûlée para finalizar, acompanhadas de frutas vermelhas.

BOWL AÇAÍ | \$10.990

Sorvete de açaí cremoso com molho de manteiga de amendoim, fruta da estação, granola e lâminas de coco.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

CROISSANT | \$3.900

EXTRA DE ABACATE | \$2.000

Entradas, petiscos e para compartilhar

De 13:00 a 21:00 hrs.

PAPAS CHEDDAR COM BACON | \$10.990

Batatas fritas banhadas em molho de queijo cheddar junto com bacon assado e cebolinha fresca.

CROQUETAS ESPANHOLAS | \$12.990

Croquetes de presunto serrano, espinafre e cebola, empanados em panko sobre molho de vinho tinto e cranberry decorados com brotos e molho de cebolinha.

TÁRTARO DE SALMÃO E ATUM | \$14.990

Mix de salmão e atum temperado com coentro, cebola roxa, alcaparras fritas e um molho acevichado da casa, acompanhado com pão focaccia.

BERINJELA ATOMATADA | \$10.990

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

Crianças Até 12 anos

ESPAGUETE POMODORO OU ALFREDO | \$7.990

Massa fresca com molho pomodoro ou molho alfredo da casa.

FRANGO GRELHADO COM ARROZ, BATATAS FRITAS OU SALADA | \$7.990

Frango grelhado com acompanhamento à escolha.

CARNE DESFIADA COM ARROZ, BATATAS FRITAS OU SALADA | \$7.990

Carne desfiada com acompanhamento à escolha.

Pratos da EstaÇão

Das 13:30 às 17:00 hrs.

NHOQUES RECHEADOS COM MOLHO 3 QUEIJOS | \$12.990

Nhoques artesanais recheados com ameixa, frutos secos macerados em licor banhados em molho 3 queijos, sésamo, finalizados com redução de mirtilos e vinho tinto.

SALMÓN SOUR | \$14.990

Filé de salmão grelhado com molho de caramelo de laranja, acompanhado de batatas rústicas em um molho sour e pedaços de abacate.

ORZOTTO AO PESTO COM ATUM DE BARBATANA AMARELA | \$15.990

Pasta orzotto ao pesto da casa, acompanhada de atum selado com uma crosta de tapenade à base de azeitonas secas, cebola crispy e pão assado.

TORTILLA ESPANHOLA | \$12.990

Tortilla de batatas e cebola ao carmenere decorada com pesto, tomate cereja e lâminas de presunto serrano, acompanhada com lactonesa de pimentão assado.

LENTILHAS AO CURRY COM ARROZ AROMATIZADO | \$12.990

Lentilhas ao molho de curry com coco e amêndoas, acompanhado de arroz aromatizado com gengibre e limão, decorado com molho de beterraba.

FILETE EMPANADO COM PURÊ DE BATATA-DOCE E URUCUM | \$18.990

Filé de carne empanado em panko, acompanhado de purê cremoso de batata e abóbora com leite de urucum, finalizado com aspargos salteados, molho de carne e vinho tinto.

FETTUCCINE DE SÉPIA COM CAMARÃO E COGUMELO AO ALHO | \$12.900

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

CREME DO DIA | \$6.990

Creme do dia com produtos da estação.

Saladas

SALADA DE BURRATA FRITA | \$13.990

Mix de verdes, morangos, pepino fresco, romã, frutos secos com burrata empanada e frita acompanhada de molho de aceto balsâmico e framboesa.

CESAR JULIET | \$12.990

Alface escarola sobre uma milanesa de frango, decorada com molho caesar da casa, cebola crispy e queijo parmesão.

SALADA DE QUINOA | \$10.990

Mix de quinoa, tomate, pepino fresco, cebola roxa, coentro, abacate, atum e salmão, temperado com molho acevichado da casa.

Cardápio feito pelo chef Adin Gilbert, Sous Chef Rosa Conoepan e sua equipe

Sobremesas

TIRAMISÚ NO PRATO | \$10.990

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 | \$9.990

Bolo de chocolate meio amargo com interior cremoso, em uma terra de chocolate amargo, molho de chocolate e bola de sorvete à escolha.

BOLINHOS DE ARROZ COM LEITE FRITOS | \$10.990

Arroz doce frito acompanhado de molho de sangria.

CRUMBLE DE MAÇÃ | \$12.990

Maças assadas com crumble crocante, caramelo salgado e sorvete de baunilha. Perfeito para compartilhar



COMIDA PARA CÃES | \$4.900

Croquete de fígado, arroz branco e cenoura