



MENU DELIVERY

PETISCO

Pintxos de Tapioca

Tapioca recheada de shimeji, rúcula e requeijão do Norte 26

Cubinhos de Tapioca

com geléia de manga e sweet chili 26

Burrata com Mel de Mandacaia (abelha nativa)

Servida com mix de PANCS, blueberry em xarope de cachaca, tomatinho cereja e azeite fresco da S. da Mantiqueira 51

Pastel de Queijo Serro

com Sweet chili e Geleia de Cambuci 28

Croquetas Caipiras de Carne

Feitas com além de muito amor, carne moída magra, manteiga de garrafa, pimenta de cheiro e servidas com aioli clássico 24

SANDUÍCHE

Lascas de Filet Mignon tomate concassé, cebola roxa e queijo derretido na ciabatta 61

Salmão Defumado cream cheese temperado, limão e rúcula no pão de miga preto 59

Panini na Ciabatta Com presunto cru, mussarela de búfala, rúcula e pesto acompanha fritas 49

SALADA

Duo de Tartar

Salmão e Atum, dill, limão, cebolete, com pérolas de balsâmico branco e de shoyu, mix de folhas e torradas (ou chips batata doce) 68

Salada Caesar com Frango Orgânico

alface americana, croutons e cubinhos de bacon torrados 49

Avocado com Frango Orgânico

Couscous marroquino, mix de folhas, sementes de linhaça e girassol. Molho de mostarda ancienne e mel 55

Carpaccio

Rúcula selvagem, molho mostarda e Grana Padano 49

PRATOS

Peixe do Dia

Pescado branco da época grelhado, purê de couve flor, pesto de ervas com castanha do pará, salada de feijão manteiguinha (Santarém-PA) com alcaparras e olivada 72

Borboleta de Mignon

Feito em fogo direto, purê de mandioquinha com 3 queijos brasileiros, e jamon serrano crocante 79

Picadinho Micaela Cubos de file mignon com molho fino e leve, chips de mandioquinha, farofa fria com farinha de milho mineira e escalivada 62

Moqueca de Castanha de Caju



Arroz de jasmim pregado ao leite de coco, moqueca de castanha de caju hidratada (falso maturi) e farofa crocante 65

Salmão em Crosta de Ervas risoto de tomate e limão siciliano 75

Atum em Crosta de Gergelim redução de balsâmico, purê de batata com wasabi e mix de cogumelos 79

Risotos

Aspargos Frescos, Mix de Cogumelos ou Limão Siciliano 61

SOBREMESA

Petit gateau doce de leite

praliné, sorvete vanilla e calda de pistache 35

Crepe com sorvete e praliné

Doce de leite ou Nutella 35

Bolo Santo Grão 18

Brownie com sorvete 31



CAFÉ DA MANHÃ

logurte Grego com Frutas Frescas

Água de laranja e amêndoas laminadas 26

Açaí Bowl

Morangos frescos, lâminas de amêndoas e granola 30

Smoothie Bowl de Frutas Vermelhas

Smoothie low carb de frutas vermelhas, morangos cortados, blueberries com granola e pasta de castanhas by Roberta Ferraz 29

Tostex

Peito de peru, queijo prato ou minas, espinafre e tomate no pão de miga 28

Tapioca a sua escolha

Peito de peru e queijo prato ou branco ou de Ovos de galinhas livres de gaiolas 24

Avocado Toast

Torradas de pão multigrãos levain, guacamole, e ovos mexidos 41

Pão de Queijo Caseiro (3 unidades) 19

Pancakes Blueberries, iogurte e maple 29

Bolo Santo Grão 18

COFFEE BREAK

Brigadeiro 9

Pão de queijo feito aqui (3 uni.) 19

Brownie de chocolate 21

Crepe com sorvete e praliné 35

Bolo Santo Grão 18

Tostex 28

Peito de peru e queijo prato derretido, espinafre, tomate no pão de miga

logurte Grego com Frutas Frescas

Com água de laranja e amêndoas laminadas 26

Açaí Bowl 30

Morangos frescos, granola, hortelã e flocos de tapioca e coco

COMBOS CAFÉ DA MANHÃ

Acordei! 36

1 Mini Tostex de Peito de Peru com queijo prato ou minas

1/2 logurte Grego com Frutas Frescas da estação

1 Alma Verde. Suco saudável de couve, maçã, água de coco, abacaxi e gengibre

1 Garrafa Cold Brew Blend Santo Grão

Manhã Saudável! 39

1 Avocado Toast. Duas torradas de pão multigrãos de fermentação natural, guacamole e ovos mexidos de galinha livre de gaiolas.

1 Suco Natural feito na hora. Laranja, Abacaxi, Limonada ou Melancia.

1 Monodose de Café Blend Santo Grão

Muita Energia! 41

1 Avocado Toast. Duas torradas de pão multigrãos de fermentação natural, guacamole e ovos mexidos de galinha livre de gaiolas.

1/2 Frutas Frescas (morango, manga, melão)

1 Agua de Coco Fresco Gelado

1 Garrafa Cold Brew Blend Santo Grão

ⓋT Vegetariano ⓋG Vegano

ⓈG Sem glúten (pode conter traços)

Nossos ovos são de galinhas livres de gaiolas!!!



SUCO

Simples

laranja, melancia, limonada ou abacaxi 14

Coco Verde 14

Melancia

com gengibre e limão 17

Alma Verde

couve, maçã verde, água coco, abacaxi e gengibre 18

SMOOTHIE

Pitaya

pitaya, morango, manga e pêsego 24

Do Bosque

amora, suco de cranberry, banana e iogurte 24

Açaí Smoothie

Açaí, banana, hortelã, morango e leite de castanha 24

FRAPPÉ

Mud

Sorvete, ristretto e nutella 28

Frappé de Café

Sorvete, espresso e condensado leite 28

CAFÉ PARA CASA

Café em Cápsulas Santo Grão

Caixa com 10 unidades.

Escolha seu sabor e tome um café de qualidade . caixa: a partir de 25

Café Santo Grão 250gr - Moído para Coador

Pergunte ao atendente sobre sabores e preços

CAFÉS QUENTES E GELADOS

Latte, Cappuccino, Flat White 13

Mocha 14

Cold Brew

Extração gelada de café 14

Cappuccino on the Rocks

Classico, servida com cubos de gelo 15

Iced Coffee

Espresso, leite, xarope de amêndoas e baunilha 15

Blend Santo Grão Coado

Coador Monodose com Blend Santo Grão moído. Para você mesmo coar na hora. 5

CHÁ GELADO

Fresh Mint chá de hortelã, suco de abacaxi, suco de limão 18

CHOCOLATE

Quente ou Frio 14

ÁGUA & REFRI

Água Prata com / sem gás 7

Refrigerantes 8

CERVEJA

Heineken 330ml 16