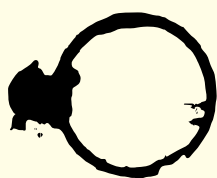


CARDÁPIO DELIVERY



CAFÉ com LETRAS

• BEBIDAS GELADAS •

Refrigerante lata 350ml 6,80
coca-cola, coca-cola zero, guaraná antártica e
guaraná antártica zero

Suco detox do dia 300 ml 8,90
(couve com maracujá ou beterraba e gengibre)

Suco de laranja 300 ml 7,10

Suco de framboesa com amora e laranja
300 ml 8,90

Suco de tangerina 300 ml 8,30

Suco integral de uva 300ml 13,80

• CERVEJAS •

Heineken 12,50
330ml | Pale Lager | ABV 5% | IBU 19

Heineken Zero (sem álcool) 12,50
330 ml | Pale Lager | ABV 0% | IBU 19

Stella Artois 10,50
275ml | Pale Lager | ABV 5,2% | IBU 25

Stella Artois - sem glúten 10,50
330 ml | Pale Lager | ABV 5% | IBU 16

• VINHOS •

Tintos em Garrafa 750ml

Tantehue (Valle Central Chile) 99,00
Carmenere

Verso e Prosa (Farroupilha/
Brasil) 92,00
Tannat

Branco em garrafa 750ml

Rex Bibendi Brut
(Farroupilha/Brasil) 75,00
Chardonnay

• COMIDAS •

Hambúrguer Mineirices 40,00
hambúrguer homemade de 200g, queijo do serro
meia cura, bacon caramelizado no melaço de cana,
crispy de couve e barbecue de goiabada no pão de
milho. Acompanha batatas fritas ou mix de folhas
e tomate

Cheddar Café 38,00
hambúrguer homemade de 200g, queijo cheddar,
linguiça calabresa e cebola picante caramelizada
no pão de brioche. Acompanha batatas fritas ou mix
de folhas e tomate

🌿 Hambúrguer de grãos, cogumelos e
castanhas 32,00
hambúrguer vegano de grãos (quinoa e trigo),
cogumelos, castanha de caju e nozes, acompanha
tomate, alface americana e molho húmus de grão
de bico no pão de abobrinha. Acompanha chips de
batata baroa

🌿 Guaca Burger 34,00
hambúrguer vegano de feijão preto, com guacamole
e rúcula, no pão Australiano. Acompanha chips
de banana verde

🌿 Sanduíche Caprese vegano 30,00
baguete, queijo de castanha produzido na casa,
tomate sweet, rúcula e pesto de manjeriço

Crepe de salmão 36,00
com alho-poró e molho de maracujá. Acompanha
mix de folhas

• PARA COMPARTILHAR •

Fish and chips 40,00
peixe do dia empanado na farinha panko,
acompanha batatas fritas e molho aioli

Isclas de filé aos três molhos 62,00
300g de filé mignon, molhos roti, gorgonzola e
mostarda picante, acompanha baguete

🌿 Tábua Pub Vegana 65,00
mussarela de queijo de mandioca empanada,
bolinhos de feijão fradinho, onion rings e batatas
finger acompanhadas de molho aioli picante,
barbecue de Jack Daniels e maionese vegana

• CARNES, PEIXES E VEGANOS •

Grelhado com legumes e salada proteína, mix de folhas e legumes (abobrinha, brócolis, couve-flor, cenoura, tomate e pimentões)

Salmão..... 49,00
Frango..... 32,00
Tilápia..... 37,00
Filé mignon..... 49,00

PF do Café..... 51,00
filé mignon de 200g a cavalo, arroz, feijão, moranga no vapor e farofa de cebola roxa e bacon. Acompanha salada ou batatas fritas

🌿 PF vegano..... 35,00
bifinho de grãos (quinoa e trigoilho), cogumelos, castanha de caju e nozes; arroz, feijão, couve, banana frita e molho picante

🌿 Moqueca de banana da terra..... 35,00
acompanha arroz com coco e farofa de dendê

Filé com fritas do Café..... 62,00
com fonduta de requeijão de raspa trufado e risoto de funghi

Escalope de filé com risoto de funghi..... 69,00
com fonduta de requeijão de raspa trufado e risoto de funghi

Steak de filé ao molho de jabuticaba..... 63,00
com purê de batatas e mix de folhas

Tilápia grelhada com ravioli de mussarela de búfala..... 61,00
ao creme de alcaparras com manteiga de limão, espinafre e amêndoas.

Salmão grelhado..... 67,00
ao molho shimeji com risoto de agrião e bacon

• CARNES E PEIXES PARA A FAMÍLIA •

Filé à parmegiana
no molho pomodoro, acompanha purê de batatas e acompanhado de purê de batata e arroz branco. (Devido ao modo de preparo o ponto da carne será o ponto da casa)

2 pessoas..... 88,00
3 pessoas 128,00
4 pessoas..... 160,00

Bobó de camarão
Acompanhado de arroz de coco

2 pessoas..... 70,00
3 pessoas 105,00
4 pessoas..... 130,00

Strogonoff de Filé
acompanha batatas rústicas e arroz branco

2 pessoas..... 70,00

3 pessoas 100,00
4 pessoas..... 130,00

• MASSAS E RISOTOS •

Ravioli com mussarela de búfala..... 43,00
com molho de pomodoro e basílico manjeriço

🌿 Ravioli de queijo de castanha de caju..... 38,00
no molho de creme de cenoura e funghi

Fettuccine mediterrâneo..... 40,00
com alcaparras, azeitonas pretas, tomate confit, berinjela ao molho pomodoro e manjeriço

Pappardelle com iscas de filé..... 57,00
ao molho pomodoro com mussarela de búfala, tomate confit e rúcula

Risoto de parmesão e filé..... 56,00
risoto com parmesão e filé em cubos, molho de vinho e conserva de cogumelos-de-parisvinho e conserva de cogumelos-de-paris

🌿 Paella Vegana..... 36,00
arroz integral, legumes (cenoura, abobrinha, pimentão, couve-flor, brócolis, cogumelos paris) finalizada com castanha de caju, algas, tempero paellero e páprica picante defumada

• SOBREMESAS •

Brownie mix 20,00
com gotas de chocolate branco, meio amargo e nozes, acompanha sorvete de creme

Torta de limão 16,00
com merengue

Pudim da Vovó..... 11,00
pudim de leite condensado

🌿 Brownie Vegano..... 24,00
com sorbet do dia

🌿 Tiramisu Vegano..... 15,00
no couli de frutas vermelhas, com licor amaretto e creme de castanha

DELIVERY DO CAFÉ
COM LETRAS



/iFood



/Rappi



/Goomer



/31 98424-4285

(31) 3225-9973

>>> HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO <<<
De segunda a domingo, de 11h às 21h30



ITEM VEGETARIANO



ITEM VEGANO