

Bebidas Quentes

630 Expresso 10,50	/	631 Expresso Duplo 16,50
632 Expresso Macchiato 11,00		
633 Café Latte 16,50		
634 Café Latte - vegetal 21,00		
635 Expresso Duplo com Leite 22,00		
636 Expresso Duplo com Leite vegetal 26,00		
637 Café Coado 12,00	/	638 Café Coado Duplo 22,00

Prensa Francesa 150ml

640 Café A	16,50
641 Café B	17,50
642 Café C	19,50

Prensa Francesa 300ml

645 Café A	29,50
646 Café B	32,00
647 Café C	35,00



Hario V60 150ml

650 Café A	16,50
651 Café B	17,50
652 Café C	19,50



Hario V60 300ml

655 Café A	29,50
656 Café B	32,00
657 Café C	35,00

660 Cappuccino Italiano 17,50

expresso e leite vaporizado

661 Cappuccino Italiano - com leite vegetal 22,00

expresso e leite vegetal vaporizado

662 Cappuccino Chocolate 20,00

com chocolate e canela.

663 Cappuccino Chocolate 70% - com leite vegetal 25,00

com chocolate e canela.

659 Cappuccino Caramelo Salgado 20,00

664 Avelã Cappuccino 20,00

665 Avelã Cappuccino - com leite vegetal 25,00

666 Baunilha Cappuccino 20,00

667 Baunilha Cappuccino - com leite vegetal 25,00

668 Canela Latte 16,50

leite quente com açúcar e canela.

669 Canela Latte Vegetal 21,00

leite vegetal quente com açúcar e canela.

670 Caramel Mocha 22,00

671 Chocolate Mocha 22,00

672 Banoffee Coffee 22,00

673 Affogato 23,00

café com sorvete de creme.

Irish Coffee
Café com
whisky 32,00

Código 675

Café com Baileys
Café com licor
Baileys 28,50

Código 676

Chocolates

- 680 Chocolate Quente 19,00
- 681 Chocolate com Chantilly 21,00
- 685 Chocolate Quente Amargo 70% com Leite 22,00
- 686 Chocolate Quente Amargo 70% com **Leite Vegetal** 26,50
- 687 Chocolate Quente com Conhaque e Chantilly 33,00

Chás 15,00

Temos chás ingleses e blends de ervas da **Adorável Chá**.
Peça nossa caixinha de chás para o seu garçom.

Bebidas Geladas

- 682 Chocolate Frio 19,00
- 688 Macchiato Caramelo 23,00
- 689 Macchiato Chocolate 23,00
- 690 Frapê Chocolate 28,00
- 691 Frapê Avelã 28,00
- 692 Frapê Banana 28,00
- 693 Frapê Café com Óreo 28,00
- 694 Iced Latte Caramelo Salgado 21,00
- 695 Iced Latte Bailey's (alcoólico) 31,00
- 696 Fresh Coffee Maracujá 18,50
- 697 Fresh Coffee Banana 18,50
- 698 Fresh Coffee Limão 18,50

430 Água Mineral 7,50

431 Refri Lata 9,50

433 Suco de Uva int. 20,00

434 **Soda Italiana** 18,00

Xarope de frutas, água com gás e gelo.

435 **Chá gelado** 15,00

Chá Arizona



Temos opção de
Leite sem Lactose

Vitaminas

Com leite integral

- 475 Morango, mel 23,00
- 485 Banana, canela e mel 20,00
- 487 Mamão, banana e mel 20,00

Com leite Vegetal

- 476 Morango, mel 29,00
- 486 Banana, canela e mel 27,00
- 488 Mamão, banana e mel 27,00

Sucos Naturais

Sucos Simples 14,00

- 500 Laranja
- 501 Limão
- 502 Abacaxi

Sucos Simples Mistos 15,00

- 505 Laranja com Mamão
- 506 Laranja com Abacaxi
- 507 Abacaxi com Hortelã

Sucos Especiais 16,50

- 510 Suco de Morango
- 511 Suco de Morango e Laranja

- 513 Suco de Laranja, Abacaxi, Limão, Hortelã
- 514 Suco de Laranja e Beterraba
- 515 Suco de Laranja e Cenoura
- 516 Suco de Abacaxi, Espinafre e Hortelã

Comer e Beber

Combinados de Café

Vt vegetariano
Vg vegano

10 Café Completo 89,00

Ovos mexidos com bacon, queijo minas, iogurte com uma fruta e granola especial, geleia caseira, manteiga e pães artesanais de fermentação natural produzidos pela casa.

Bebidas: suco de laranja e uma bebida quente (café expresso, café coado, chocolate quente, café latte ou chá).

11 Café Vegano 93,00 Vg

Pães rústicos, berinjela em conserva, geleia, homus, tomate e cebolas fatiados e salada de frutas. **Bebidas:** suco de laranja e uma bebida quente (café expresso, café coado, chocolate quente, café latte (vegetal) ou chá).

12 Café Mineiro 72,00

Pães de queijo, bolo caseiro, queijo minas, peito de peru defumado, geleia caseira e pão da casa. **Bebidas:** suco de laranja e uma bebida quente (café expresso, café coado, chocolate quente, café latte ou chá).

13 Café Francês 69,00 Vt

Croissant e pão brioche, queijo brie, geleia e manteiga.

Bebidas: suco de laranja e uma bebida quente (café expresso, café coado, chocolate quente, café latte ou chá).

14 Para os Pequenos 55,00 Vt

Pão brioche com nutela, 1 pão de queijo e ovo mexido.

Bebidas: chocolate quente ou frio e suco de laranja.

15 Café com Brioche Doce 33,00 Vt

Brioche de chocolate ou maçã, manteiga de leite e geleia (verificar disponibilidade) e uma bebida quente (café expresso, café coado, chocolate quente, café latte ou chá).

16 Café Light 51,00 Vt

Duas fatias de pão integral tostado, tomate e cebola, 2 ovos mexidos e muçarela de búfala e uma bebida quente (café expresso, café coado, chocolate quente, café latte ou chá).

ADICIONAIS:

Geleia da casa: 5,00 / Manteiga: 4,00
Chantily: 5,00 / Mel: 3,50 / Ovo: 7,00

Atenção
Não oferecemos
opção de cappuccino
nos combos de café.

Lanchinhos

Pão de queijo unid. 3,50

Coxinha de Frango 16,50

Folhado de Presunto e Queijo 16,50

Bolo caseiro simples - fatia 12,00

Bolo caseiro especial - fatia 14,00

Empada de Frango 16,50

Empada de Palmito 16,50

Empada de Camarão 18,00

consulte os
sabores
disponíveis

Tostadas na Manteiga VT

100 Pão ciabatta tostado com manteiga 14,90

101 Pão integral tostado (1 fatia) com manteiga 7,00

105 Pão rústico tostado (1 fatia) com manteiga 8,00

110 Pão brioche tostado (2 fatias) com manteiga 10,00

111 **Pão sem Glúten 11,00**

Duas fatias pequenas tostadas com manteiga.

112 Pão brioche com nutella (1 fatia) 14,50

Tostados Recheados

Escolha seu Pão

Pão de forma brioche ou
pão de forma integral

120 Queijo quente 28,00 VT

130 Tostada de queijo e presunto Royal da casa 32,00

131 Tostada de queijo, tomate e cebola 30,00 VT

129 **Tostadas Completa de Presunto 33,00**

Tostada de queijo, presunto Royal da casa, tomate e cebola.

132 **Tostadas Mista 32,00**

Queijo, peito de peru, tomate e cebola.

133 **Tostadas sem Glúten 41,00**

Dois sanduíches pequenos de pão sem glúten com queijo e presunto Royal da casa.

135 **Tostadas sem Glúten de Cabra 54,00 VT**

Dois sanduíches pequenos de pão (Wickbold) sem glúten com queijo de cabra, tomate e cebola.

136 croissant com nutella 26,50 VT

Sanduíches

150 **Croque Monsieur 44,00**

Pão de forma recheado com presunto Royal da casa, molho béchamel e queijo gruyère gratinado.

151 **Croque Madame 49,50**

Pão de forma recheado com presunto Royal da casa, molho béchamel e queijo gruyère gratinado, coberto com um ovo frito.

152 **Sanduíche de Salmão e Cabra 54,00 - Sanduíche Frio**

Pão brioche recheado com salmão defumado, queijo de cabra, sour cream e cebolinha.

153 Brioche com Carne Confitada 47,00

Pão brioche com carne confitada desfiada (bovina), queijo parmesão, muçarela, alface e molho parmesan.

158 Brioche com Bacon 49,00

Pão brioche com manteiga e molho aioli, recheado com queijo muçarela, ovo frito e bacon, coberto com parmesão ralado.

154 Croissant Royal 39,00

Recheado com presunto royal e muçarela.

155 Croissant com Peru 45,00

Recheado com peito de peru defumado, muçarela de búfala, tomate e mix de folhas.

156 Croissant com Salmão 48,50 - Sanduíche Frio

Recheado com salmão defumado, sour cream e mix de folhas.

157 Croissant com Frango 45,00 - Sanduíche Frio

Recheado com pasta de frango desfiado, muçarela de búfala, tomate e mix de folhas.

159 Croissant com Brie 48,50

Recheado queijo brie, damasco desidratado, folhas baby e um fio de mel.

160 Pan con Tomate 28,00 Vg

Tradicional receita espanhola de ciabatta coberta com polpa de tomate, azeite, pimenta do reino e um toque de alho.

Presunto Royal - nosso presunto royal é produzido em nossa própria casa em um processo que leva 7 dias para ficar pronto.

163 Sanduíche Royal 46,00

Ciabatta com presunto royal, queijo muçarela, sour cream e cebola caramelizada.

166 Sanduíche Rústico de Queijo com Pesto 39,00 Vt

Sanduíche feito com duas fatias de pão rústico com molho pesto, queijos muçarela e parmesão.

167 Sanduíche Carne Confitada 46,00

Ciabatta com carne confitada desfiada (bovina), queijo muçarela, cebola caramelizada e molho aioli.

170 Ciabatta com Jamón 53,00

Pão ciabatta com jamón, rúcula, queijo muçarela de búfala e tomate seco da casa.

175 Brioche da Canastra 36,00 Vt

Pão brioche com queijo canastra, tomate e cebola.

180 Ciabatta com Tomate Assado 49,00 Vt

Pão ciabatta com tomate cereja assado, muçarela de búfala, manjerição e rúcula.

185 Ciabatta Vegana 42,00 Vg

Ciabatta servida com pasta de grão de bico (homus), berinjela em conserva, tomate seco da casa e mix de folhas.

Pães de Fermentação Natural

Os pães que você vê aqui são produzidos em nossa padaria própria e distribuídos, todos os dias, entre os nossos restaurantes.



Ovos Mexidos

200 Ovos Mexidos 22,00 **Vt**

201 Ovos Mexidos e Queijo Coalho 31,00 **Vt**

202 Ovos Mexidos com Bacon 35,00

Acompanha tostada de pão rústico.

205 Ovos Mexidos com Bacon e Coalho 43,00

Ovos mexidos, bacon, queijo coalho grelhado e mel.

Acompanha tostada de pão rústico.

215 Ovos Mexidos Completo 49,50

Ovos mexidos, sour cream, tomate cereja, manjeriço, bacon e saladinha da casa temperada. Acompanha tostada de pão rústico.

SEM GLÚTEN: Os pratos desta seção OVOS MEXIDOS podem ser feitos com pão sem glúten por um acréscimo de **R\$10,00**
- Duas fatias pequenas -

Ovos Benedicts

NOTA: É um prato frio - Molho preparado na hora:
Este prato leva mais tempo para ser preparado.

Brioche da casa, 2 ovos poché e molho Holandaise.
Todos servidos com saladinha da casa.

230 Benedict de Bacon 49,50

231 Benedict de Jamón 57,00

233 Benedict de Tomate Confitado 49,50 **Vt**

235 Benedict de Salmão Defumado da Casa 57,00

SEM GLÚTEN: Os pratos desta seção OVOS MEXIDOS podem ser feitos com pão sem glúten por um acréscimo de **R\$10,00**
- Duas fatias pequenas -

Tartines

Fatias de pão rústico cobertas. Saladinha da casa e maionese de batata de acompanhamento:

250 Tartine de Salmão 54,00
Coberto com salmão defumado na casa, sour cream artesanal e cebola caramelizada.

252 Tartine de Brie e Jamón 61,00

Coberto com polpa de tomate, queijo brie, jamón, berinjela em conserva e rúcula.

Quer saber por que nosso salmão é tão saboroso?
Ele é defumando aqui!

254 **Tartine de Cabra** 61,00 **Vt**

Coberto com sour cream temperado com cebolinha verde, rúcula, queijo de cabra, figo desidratado e finalização em aceto balsâmico.

256 **Tartine Caprese** 49,00 **Vt**

Coberto com tomate cereja e muçarela de búfala gratinados, finalizado com molho pesto.

260 **Tartine de Carne Confitada** 53,00

Coberto com carne confitada desfiada (bovino), aioli, queijo muçarela derretido, ovo poché e molho holandaise.

270 **Tartine de Cogumelos** 58,00 **Vt**

Coberta com cogumelos salteados em azeite, húmus e redução de aceto balsâmico.

Omeletes

Omeletes acompanhados de saladinha da casa e sour cream.

300 **Omelete de Queijo** 42,00 **Vt**

omelete recheado com queijo muçarela.

304 **Omelete Margherita** 47,00 **Vt**

omelete recheado com muçarela, tomate e manjerição.

310 **Omelete de Cogumelos** 59,00 **Vt**

omelete recheado com muçarela e coberto com mix de cogumelos e salsinha.

320 **Omelete Royal** 48,00

omelete recheado com muçarela e presunto royal.

Sour Cream: Preparamos nosso próprio sour cream a partir de nata fresca.

French Toast

fatia de pão brioche envolta em creme e tostada levemente em manteiga de leite, coberta com:

400 **French Clássica** 36,00

açúcar, canela, creme inglês e chantilly.

401 **French Chocolate** 39,00

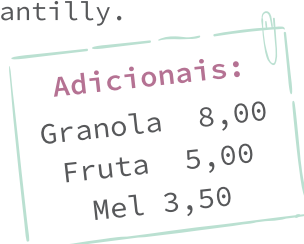
açúcar, canela, calda de chocolate e chantilly.

Frutas e Iogurtes

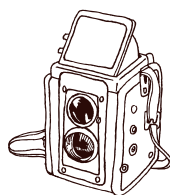
420 **Salada de Frutas** 20,00 **Vg**

425 **Iogurte com Fruta e Granola** 24,50 **Vt**

adoçado com Mel.



Almoço e Jantar



Nos siga instagram
@cafeangelita

ENTRADAS

318 Couvert 46,00

Cesta de pães acompanhada de manteiga, sour cream, homus, berinjela em conserva e tomate confitado.

160 Pan con Tomate 28,00 **Vg**

Tradicional receita espanhola de pão ciabatta coberto com polpa de tomate, azeite e pimenta do reino e um toque de alho.

320 Bruschetta de Tomate (4 unid.) 27,00 **VT**

Bruschetta com tomates picados, muçarela e manjerição.

321 Bruschetta de Cogumelos (4 unid.) 37,00 **VT**

Bruschetta com mix de cogumelos frescos salteados e sour cream.

322 Bruschetta de Berinjela (4 unid.) 31,00 **Vg**

Bruschetta coberta com homus e berinjela em conserva.

323 Carpaccio de Filé 89,00

Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda, alcaparras e queijo parmesão. Acompanha cestinha de pães.

331 Filé ao Gorgonzola 99,00

Iscas de filé mignon ao molho gorgonzola. Acompanha batata frita e pães.

333 Porção de Fritas 28,00 **Vg**

334 Cestinha de Pães 22,00 **VT**

Pães rústicos da casa acompanhados de manteiga de leite.

CALDOS

460 Caldo Verde 35,00

com cestinha de pães / torradas.

462 Canja de Galinha 35,00

com cestinha de pães / torradas.

468 Sopa de Cebola 51,00 (Este prato leva caldo de carne)
tradicional sopa de cebola com pão mergulhado e queijo gruyère gratinado.



SALADAS

359 Salada Caprese 53,00

Mix de folhas, tomate cereja, muçarela de búfala, manjeriço e molho pesto.

360 Salada Caesar 53,00

Mix de folhas, filé de frango pochê, lascas de grana padana e molho Caesar.

362 Salada de Queijo de Cabra 58,00 VT

Mix de folhas, queijo de cabra, figo desidratado, nozes, tomate cereja temperado com vinagrete de melão e redução de balsâmico.



363 Salada de Brie 59,00 VT

Mix de folhas verdes, queijo brie maçaricado com açúcar, damascos e queijo parmesão. Molho de mostarda e mel.

PRATOS PRINCIPAIS

379 Espaguete à Carbonara 69,00

Espaguete preparado com ovos, queijo parmesão e bacon.

380 Espaguete ao Pomodoro - 66,00 Vg

Espaguete ao molho pomodoro da casa.

381 Espaguete à Bolognesa 69,00

Espaguete ao molho pomodoro com carne bovina moída.

383 Linguini com Camarões 85,00

Linguini com camarões e creme de limão siciliano.

384 Nhoque ao Pomodoro e Queijo de Cabra 79,00 VT

Nhoque de batata ao molho pomodoro, queijo de cabra, manjeriço e molho pesto.

395 Nhoque à Bolonhesa 74,00

Nhoque de batata ao molho pomodoro e carne moída.

389 Paillard de Filé e Talharim Alfredo 77,00

Talharim da casa ao molho de natas e queijo sobre tradicional fatia fina de filé mignon grelhado.

390 Filé ao Molho Funghi 89,00

Filé mignon ao molho de Funghi e cogumelos frescos acompanhado de risoto de parmesão ou talharim ao alho e óleo.

391 Risoto de Camarão 82,00

Risoto ao molho pomodoro e camarões.

CRIANÇAS

398 Picadinho KIDS 49,00

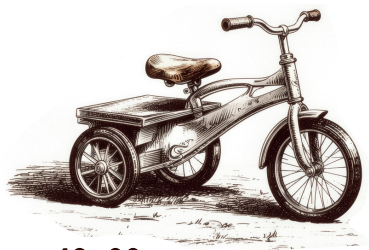
Picadinho de filé mignon, arroz branco e batata frita.

397 Picadinho KIDS com Espaguete 49,00

Picadinho de filé mignon com espaguete - Escolha entre o molho pomodoro ou alho e óleo.

399 Franguinho KIDS 42,00

Tirinhas de frango grelhado, arroz branco, ovo frito e batata frita.



SOBREMESAS **vt**

490 Mousse de chocolate 20,00

492 Crème Brûlée 29,00

Crema de baunilha com crosta de açúcar maçaricado.

493 Panna Cotta 26,00

Mousse de baunilha com geleia.

494 Bolo com Sorvete 33,00

Bolo de chocolate com sorvete e calda de chocolate

495 Sorvete de Crema com Calda de Chocolate 30,00

497 Manjar de Coco 26,00

com calda de ameixa

499 Profiteroles 37,00

Bebidas



Cervejas Long Neck

750 Budweiser	13,50
751 Stella Artois	15,50
752 Stella sem Glúten	15,50
753 Heineken	15,50
754 Heineken Zero	15,50
755 cerveja especial WAY	19,50

Drinks com Espumante

700 **Mimosa** 29,00

Espumante Brut com Suco de Laranja.

701 **Kir Royal** 35,00

Espumante Brut com Licor de Cassis.

702 **Morango Refrescante** 37,50

Espumante Brut com Morango Batido.

703 **Aperol Spritz** 36,00

Aperol, Espumante Brut e Água com gás.

703 **Caipi-Espumante** 42,00

Espumante Brut com limão e açúcar



Red Bull 18,00
tradicional e
tropical

Código 759

Drinks com Gin

710 **Negroni** 39,00

Gin Importado, Campari e Vermute Rosso.

711 **Dry Martini** 37,00

Gin Importado e Vermute Seco.

712 **Gin Tônica** 36,00

Gin Importado e Água Tônica

713 **Gin Tropical** 39,00

Gin Importado e Energético Tropical.



nosso instagram:
[@cafeangelita](#)

Drinks com Vodka

720 **Moscow Mule** 41,00

Vodka Absolut Ginger Bier, Sumo de Limão e Espuma de Gengibre.

722 **Black Russia** 32,00

Vodka Absolut e Licor de Café.

723 **Soda Russa** 33,00

Vodka Absolut, Xarope de Frutas e Água com Gás. Pergunte pelos Sabores.

taxa de serviço opcional de 13%

Se beber, não dirija - venda proibida para menores de 18 anos

Drinks Variados

730 **Boulevardier** 39,00
Bourbon, Campari e Vermute Rosso.

731 **Mojito** 36,00
Run Bacardi, Sumo de Limão, Hortelã e Soda Limonada.

732 **Cozumel** 23,00
Cerveja com Limão e Sal.

733 **Expresso 43** 32,00
Licor 43 com Café Expresso.

734 **Margarita** 37,00
Tequila, Cointreau e Sumo de limão.

Caipirinhas e Caipiroskas

740 **Caipirinha** 51 23,00

741 **Caipirinha Premium** 25,90

742 **Caipiroska Smirnoff** 27,00

743 **Caipiroska Absolut** 30,00

Whisky

760 **Red Label** 19,90

761 **Black Label** 28,00

762 **Jack Daniel's** 23,90

764 **Chivas 12 anos** 22,90

Licores (30ml)

766 **Frangelico** 19,90

767 **Cointreau** 18,90

768 **Baileys** 18,90

769 **Licor 43** 21,90

770 **limoncello** 27,00

771 **meloncello** 27,00

Outras Doses

775 **Gin** 23,00

776 **Tequila** 19,00

777 **Campari** 13,50

780 **Vodka Smirnoff** 13,50

781 **Vodka Absolut** 19,00

785 **Conhaque Domeneq** 13,00

786 **Conhaque Fundador** 24,00

788 **Seleta** 13,00



taxa de serviço opcional de 13%

Se beber, não dirija - venda proibida para menores de 18 anos