

## Bebidas Quentes

630	Expresso	9,50	/	631	Expresso Duplo	15,00
632	Expresso Macchiato	10,00				
633	Café Latte	15,00				
634	Café Latte - vegetal	19,00				
635	Expresso Duplo com Leite	20,00				
636	Expresso Duplo com Leite vegetal	24,00				
637	Café Coado	12,00	/	638	Café Coado Duplo	20,00
639	Café Coado - Sachê	11,00				

### Prensa Francesa 150ml

640	Café A	15,50
641	Café B	16,50
642	Café C	18,50

### Prensa Francesa 300ml

645	Café A	28,00
646	Café B	30,00
647	Café C	32,00



### Hario V60 150ml

650	Café A	15,50
651	Café B	16,50
652	Café C	18,50



### Hario V60 300ml

655	Café A	28,00
656	Café B	30,00
657	Café C	32,00

660 **Cappuccino Italiano** 16,00 .  
expresso e leite vaporizado

661 **Cappuccino Italiano - com leite vegetal** 20,00 .  
expresso e leite vegetal vaporizado

662 **Cappuccino Chocolate** 18,00  
com chocolate e canela.

663 **Cappuccino Chocolate 70% - com leite vegetal** 23,00  
com chocolate e canela.

659 **Cappuccino Caramelo Salgado** 18,00

664 **Avelã Capuccino** 18,00

665 **Avelã Capuccino - com leite vegetal** 23,00

666 **Baunilha Capuccino** 18,00

667 **Baunilha Capuccino - com leite vegetal** 23,00

668 **Canela Latte** 15,00  
leite quente com açúcar e canela.

669 **Canela Latte Vegetal** 19,00  
leite vegetal quente com açúcar e canela.

670 **Caramel Mocha** 20,00

671 **Chocolate Mocha** 20,00

672 **Banoffe Coffee** 20,00

673 **Affogatto** 21,00  
café com sorvete de creme.

**Irish Coffe**  
Café com  
whisky 29,00

Código 675

**Café com Baileys**  
Café com licor  
Baileys 26,00

Código 676

# Chocolates

680	Chocolate Quente	17,00
681	Chocolate com Chantilly	19,00
682	Chocolate (Frio)	17,00
685	Chocolate Quente Amargo 70% com Leite	20,00
686	Chocolate Quente Amargo 70% com <b>Leite Vegetal</b>	24,00
687	Chocolate Quente com Conhaque e Chantilly	30,00

# Chás

14,00

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

# Bebidas Geladas

688	Macchiato Caramelo	21,00
689	Macchiato Chocolate	21,00
690	Fresh Coffee Banana	17,00
691	Fresh Coffee Limão	17,00
692	Fresh Coffee Maracujá	17,00

693	Água Mineral	6,50
694	Refri Lata	9,00
895	Suco de Uva int.	18,00
896	<b>Soda Italiana</b>	<b>16,00</b>
	Xarope de frutas, água com gás e gelo.	
895	<b>Chá gelado</b>	<b>13,00</b>
	Chá Arizona	

# Vitaminas

## Com leite integral

475	Morango, mel e chia	21,00
485	Banana, canela e mel	19,00
487	Mamão, banana e mel	19,00

## Com leite Vegetal

476	Morango, mel e chia	27,00
486	Banana, canela e mel	25,00
488	Mamão, banana e mel	25,00



Temos opção de  
**Leite sem Lactose**

# Sucos Naturais

## Sucos Simples 13,00

500	Laranja
501	Limão
502	Abacaxi

## Sucos Simples Mistos 14,00

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

## Sucos Especiais 15,00

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

## Combinados de Café

### 10 Café Completo 79,00

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 85,00 **Vg**

Pães rústicos, queijos veganos, geleia da casa e 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 ou chá).

### 12 Café Mineiro 65,00

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 63,00 **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 49,00 **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 30,00 **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 46,00 **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: 3,50

Chantily: 5,00 / Mel: 3,50 / Ovo: 6,00

**Atenção**  
Não oferecemos  
opção de cappuccino  
nos combos de café.

# Lanchinhos

Pão de queijo unid. 3,00	Empada de Frango 15,00
Coxinha de Frango 15,00	Empada de Palmito 15,00
Folhado de Presunto e Queijo 15,00	Empada de Camarão 16,00
Bolo caseiro simples - fatia 11,00	
Bolo caseiro especial - fatia 13,00	

consulte os  
sabores  
disponíveis

# Tostadas na Manteiga **VT**

100 Pão ciabatta tostado com manteiga	13,50
101 Pão integral tostado (1 fatia) com manteiga	6,00
105 Pão rústico tostado (1 fatia) com manteiga	7,00
110 Pão brioche tostado (2 fatias) com manteiga	9,00
<b>111 Pão sem Glúten 10,00</b>	
Duas fatias pequenas tostadas com manteiga.	
112 Pão brioche com nutela (1 fatias)	13,00

# Tostados Recheados

Escolha seu Pão

Pão de forma brioche ou  
pão de forma integral

120 Queijo quente 25,00	<b>VT</b>
130 Tostada de queijo e presunto Royal da casa	29,00
131 Tostada de queijo, tomate e cebola	27,00 <b>VT</b>
<b>129 Tostadas Completa de Presunto 30,00</b>	
Tostada de queijo, presunto Royal da casa, tomate e cebola.	
<b>132 Tostadas Mista 29,00</b>	
Queijo, peito de peru, tomate e cebola.	
<b>133 Tostadas sem Glúten 38,00</b>	
Dois sanduíches pequenos de pão sem glúten com queijo e presunto Royal da casa.	
<b>134 Tostadas sem Glúten Vegana 40,00</b>	<b>Vg</b>
Dois sanduíches pequenos de pão (Wickbold) sem glúten com queijo vegano, tomate e cebola.	
<b>135 Tostadas sem Glúten de Cabra 49,00</b>	<b>VT</b>
Dois sanduíches pequenos de pão (Wickbold) sem glúten com queijo de cabra, tomate e cebola.	
136 croissant com nutella 24,00	<b>VT</b>

# Sanduíches

<b>150 Croque Monsieur 40,00</b>
Pão de forma recheado com presunto Royal da casa, molho béchamel e queijo gruyère gratinado.

a taxa de serviço é opcional

151 **Croque Madame 45,00**

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 49,00 - Sanduíche Frio**

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

153 **Brioche com Carne Confitada 42,00**

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

158 **Brioche com Bacon 45,00**

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

154 **Croissant Royal 36,00**

Recheado com presunto royal e muçarela.

155 **Croissant com Peru 41,00**

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

156 **Croissant com Salmão 44,00 - Sanduíche Frio**

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

157 **Croissant com Frango 41,00 - Sanduíche Frio**

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

159 **Croissant com Brie 44,00**

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

160 **Pan con Tomate 25,00**

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

**Vg**

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

163 **Sanduíche Royal 42,00**

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

166 **Sanduíche Rústico de Queijo com Pesto 36,00**

**Vt**

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

167 **Sanduíche Carne Confitada 42,00**

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

168 **Sanduíche Rústico Vegano 42,00**

**Vg**

Sanduíche feito com duas fatias de pão rústico recheadas com tomate, cebola e queijos cheddar e muçarela veganos.

170 **Ciabatta com Jamon 48,00**

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

**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.

a taxa de serviço é opcional

175 **Brioche da Canastra** 33,00 **Vt**  
Pão brioche com queijo canastra, tomate e cebola.

180 **Ciabatta com Tomate Assado** 45,00 **Vt**  
Pão ciabatta com tomate cereja assado, muçarela de búfala, manjericão e rúcula.

185 **Ciabatta Vegana** 38,00 **Vg**  
Ciabatta servida com pasta de grão de bico (homus), berinjela em conserva, tomate seco da casa e mix de folhas.

## Ovos Mexidos

200 **Ovos Mexidos** 20,00 **Vt**

201 **Ovos Mexidos e Queijo Coalho** 28,00 **Vt**

202 **Ovos Mexidos com Bacon** 32,00

Acompanha tostada de pão rústico.

205 **Ovos Mexidos com Bacon e Coalho** 39,00

Ovos mexidos, bacon, queijo coalho grelhado e mel.

Acompanha tostada de pão rústico.

215 **Ovos Mexidos Completo** 45,00

Ovos mexidos, sour cream, tomate cereja, manjericão, 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 glútem 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.

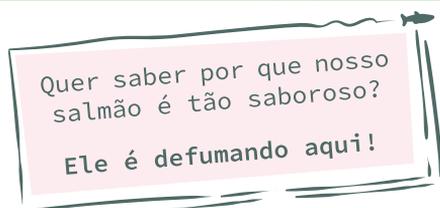
230 **Benedict de Bacon** 45,00

231 **Benedict de Jamon** 52,00

233 **Benedict de Tomate Confitado** 45,00 **Vt**

235 **Benedict de Salmão Defumado da Casa** 52,00

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



a taxa de serviço é opcional

# Tartines

Fatia de pão rustico coberta. Saladinha da casa e maionese de batata de acompanhamento:

**250 Tartine de Salmão 49,00**

Coberto com salmão defumado na casa, sour cream artesanal e cebola caramelizada.

**252 Tartine de de Brie e Jamon 56,00**

Coberto com polpa de tomate, queijo brie, jamon, bernjela em conserva e rúcula.

**254 Tartine de Cabra 56,00 Vt**

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

**256 Tartine Caprese 45,00 Vt**

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

**260 Tartine de Carne Confitada 48,00**

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

**270 Tartine de Cogumelos 53,00 Vt**

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

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

# Omeletes

Omeletes acompanhados de saladinha da casa e sour cream.

**300 Omelete de Queijo 38,00 Vt**

omelete recheado com queijo muçarela.

**304 Omelete Margherita 43,00 Vt**

omelete recheado com muçarela, tomate e manjeriçao.

**310 Omelete de Cogumelos 54,00 Vt**

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

**320 Omelete Royal 44,00**

omelete recheado com muçarela e presunto royal.

## French Toast **Vt**

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

400 **French Clássica** 33,00  
açúcar, canela, creme inglês e chantilly.

401 **French Chocolate** 35,00  
açúcar, canela, calda de chocolate e chantilly.

## Frutas e Iogurtes

420 **Salada de Frutas** - 18,00 **Vg**

425 **Iogurte com Fruta e Granola** 22,00 **Vt**  
adoçado com Mel.



## Almoço e Jantar

### ENTRADAS

318 **Couvert** 42,00  
Cesta de pães acompanhada de manteiga, sour cream, homus, berinjela em conserva e tomate confitado.

160 **Pan con Tomate** 25,00 **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.)** 24,00 **VT**  
Bruschetta com tomates picados, muçarela e manjericão.

321 **Bruschetta de Cogumelos (4 unid.)** 34,00 **VT**  
Bruschetta com mix de cogumelos frescos salteados e sour cream.

322 **Bruschetta de Berinjela (4 unid.)** 28,00 **Vg**  
Bruschetta coberta com homus e berinjela em conserva.

323 **Carpaccio de Filé** 82,00  
Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda, alcaparras e queijo parmesão. Acompanha cestinha de pães.

a taxa de serviço é opcional

- 327 **Cestinha de Pães** 20,00 **VT**  
Pães rústicos da casa acompanhados de manteiga de leite.
- 328 **Porção de Fritas** 25,00 **Vg**
- 329 **Panelinha de Filé** 50,00  
Panelinha com filé mignon ao molho mostarda e cogumolos.  
Acompanha pão ciabatta.
- 330 **Panelinha de Frango** 40,00  
Panelinha com filé de frango ao molho gorgonzola.  
Acompanha pão ciabatta.

## CALDOS

- 460 **Caldo Verde** 29,00  
com cestinha de pães / torradas.
- 462 **Canja de Galinha** 29,00  
com cestinha de pães / torradas.
- 468 **Sopa de Cebola** 39,00 (Este prato leva caldo de carne)  
tradicional sopa de cebola com pão mergulhado e queijo  
gruyère gratinado.

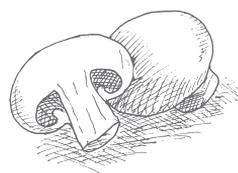
## SALADAS

- 359 **Salada de Frango** 45,00  
Mix de folhas, pasta de frango desfiado com  
azeitona, tomate cereja, muçarela de búfala e  
manjeriço.
- 360 **Salada Caesar** 45,00  
Mix de folhas, filé de frango pochê, lascas de grana  
padana e molho Caesar.
- 362 **Salada de Queijo de Cabra** 48,00 **VT**  
Mix de folhas, queijo de cabra, figo desidratado, nozes,  
tomate cereja temperado com vinagrete de melão e  
redução de balsâmico.

## PRATOS PRINCIPAIS

- 379 **Espaguete à Carbonara** 63,00  
Espaguete preparado com ovos, queijo  
parmesão e bacon.
- 380 **Espaguete ao Pomodoro** - 58,00 **Vg**  
Espaguete ao molho pomodoro da casa.

- 381 Espaguete à Bolognesa 63,00**  
Espaguete ao molho pomodoro com carne bovina moída.
- 382 Espaguete aos Frutos do Mar 75,00**  
Espaguete com camarão, lula e mexilhão ao molho pomodoro.
- 383 Linguini com Camarões 75,00**  
Linguini com camarões e creme de limão siciliano.
- 384 Nhoque ao Pomodoro e Queijo de Cabra 63,00 VT**  
Nhoque de batata ao molho pomodoro, queijo de cabra, manjericão e molho pesto.
- 395 Nhoque à Bolonhesa 63,00**  
Nhoque de batata ao molho pomodoro e carne moída.
- 386 Entrecôte à Brasileira 75,00**  
entrecôte (bovino) grelhado com arroz de brócolis, farofa de ovos e fritas.
- 387 Entrecôte ao Molho de mostarda 75,00**  
Entrecôte (bovino) ao molho de mostarda e fritas.
- 388 Picadinho de Filé 73,00**  
Filé mignon com ovo poché, arroz branco, farofa de bacon e banana frita.
- 389 Paillard de Filé e Talharim Alfredo 70,00**  
Talharim da casa ao molho de natas e queijo sobre tradicional fatia fina de filé mignon grelhado.
- 390 Filé ao Molho de Vinho Tinto 75,00**  
Filé mignon com risoto de parmesão e figo desidratado.
- 391 Risoto de Camarão 72,00**  
Risoto ao molho pomodoro e camarões.
- 392 Risoto de Funghi 72,00**  
Risoto preparado com o delicioso funghi chileno e muçarela de búfala. (Este prato leva caldo de carne)



## CRIANÇAS

- 398 Picadinho KIDS 45,00**  
Picadinho de filé mignon, arroz branco e batata frita.
- 399 Franguinho KIDS 38,00**  
Tirinhas de frango grelhado, arroz branco, ovo frito e batata frita.

## SOBREMESAS **vt**

- 490 **Mousse de chocolate** 18,00
- 492 **Crème Brûlée** 29,00  
Crème de baunilha com crosta de açúcar maçaricado.
- 493 **Panna Cotta** 22,00  
Mousse de baunilha com geleia.
- 494 **Bolo com Sorvete** 33,00  
Bolo de chocolate com sorvete e calda de chocolate
- 495 **Sorvete de Creme com Calda de Chocolate** 27,00
- 497 **Sorbet de Framboesa** 28,00 **Vg**
- 499 **Profiteroles** 33,00



## Bebidas

### Cervejas Long Neck



- 750 Budweiser 12,00
- 751 Stella Artois 14,00
- 752 Stella sem Glúten 14,00
- 753 Heineken 14,00
- 754 Henieken Zero 14,00
- 755 **cerveja especial WAY** 18,00

### Drinks com Espumante

- 700 **Mimosa** 26,00  
Espumante Brut com Suco de Laranja.
- 701 **Kir Royal** 32,00  
Espumante Brut com Licor de Cassis.
- 702 **Morango Refrescante** 34,00  
Espumante Brut com Morango Batido.
- 703 **Aperol Spritz** 33,00  
Aperol, Espumante Brut e Água com gás.
- 703 **Caipi-Espumante** 38,00  
Espumante Brut com limão e açúcar.



**Red Bull 18,00**  
tradicional e  
tropical

Código 759

## Drinks com Gin

710 **Negroni** 36,00

Gin Importado, Campari e Vermute Rosso.

711 **Dry Martini** 34,00

Gin Importado e Vermute Seco.

712 **Gin Tônica** 33,00

Gin Importado e Água Tônica

713 **Gin Tropical** 36,00

Gin Importado e Energético Tropical.



nosso instagram:  
[@cafeangelita](#)

## Drinks com Vodka

720 **Moscow Mule** 37,00

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

721 **Cosmopolitan** 35,00

Vodka Absolut, Cointreau, Suco de Cramberry e Sumo de Limão.

722 **Black Russia** 28,00

Vodka Absolut e Licor de Café.

723 **Soda Russa** 29,00

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

## Drinks Variados

730 **Boulevardier** 36,00

Bourbon, Campari e Vermute Rosso.

731 **Mojito** 33,00

Run Bacardi, Sumo de Limão, Hortelã e Soda Limonada.

732 **Cozumel** 21,00

Cerveja com Limão e Sal.

733 **Expresso 43** 29,00

Licor 43 com Café Expresso.

734 **Margarita** 34,00

Tequila, Cointreau e Sumo de limão.

# Caipirinhas e Caipiroskas

740 Caipirinha 51	19,90
741 Caipirinha Premium	22,90
742 Caipiroska Smirnoff	24,90
743 Caipiroska Absolut	27,90

## Whisky

760 Red Label	18,00
761 Black Label	25,90
762 Jack Daniel	21,90
764 Chivas 12 anos	22,90

## Licores (30ml)

766 Frangelico	17,90
767 Cointreau	16,90
768 Baileys	16,90
769 Licor 43	19,90
770 limoncello	25,00
771 meloncello	25,00

## Outras Doses

775 Gin	21,00	781 Vodka Absolut	17,50
776 Tequila	17,00	785 Conhaque Domeneq	11,50
777 Campari	12,00	786 Conhaque Fundador	22,00
780 Vodka Smirnoff	12,00	788 Seleta	10,50

