

# CAFÉS

\$6  <b>Espresso</b> 30ml	\$9  <b>Espresso Duplo</b> Dose dupla de espresso, 60ml	\$8  <b>Espresso Longo</b> Espresso + água 60ml	\$10  <b>Espresso Melado</b> Mel + Chantilly Espresso Duplo 60ml
\$10  <b>Macchiato</b> Crema + Espresso Duplo 60ml	\$15  <b>Cappuccino</b> Canela + Crema Leite + Espresso 200ml	\$15  <b>Latte</b> Crema + leite Espresso 200ml	\$16  <b>Flat White</b> Crema + leite Espresso Duplo 200ml
\$16  <b>Mochaccino</b> Crema + Leite Espresso Duplo Chocolate 270ml	\$16  <b>Guido Latte</b> Crema + Leite Espresso Duplo Caramelo 200ml	\$18  <b>Cappuccino Brûlé</b> Açúcar Tostado Crema + Leite Espresso + Baunilha 270ml	\$20  <b>Affogato</b> Espresso Sorvete de Baunilha 200ml

# FILTRADOS

\$14   \$19  <b>V60</b> 200ml   400ml Suave Ácido Doçura	\$15   \$20  <b>Kalita</b> 200ml   400ml Encorpado Ácido Doçura	\$18  <b>Prensa Francesa</b> 300ml Intenso Marcante Aromático	\$18  <b>AeroPress</b> 180ml Intenso Encorpado	\$24  <b>Chemex</b> 450ml Frutado Equilibrado Duplo Filtrado
---	--	--	---	---

# BEBIDAS GELADAS

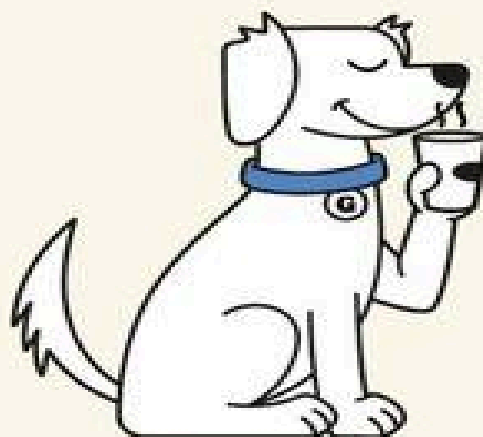
<b>Água</b>	\$6	<b>Chá Gelado</b>	\$16
<b>Coca-cola 290ml</b>	\$7	Consulte o cardápio de chás	
<b>Suco de Laranja</b>	\$14	<b>Latte Ice</b>	\$18
		Natural, Baunilha ou Caramelo	
<b>Soda Italiana</b>	\$16	<b>Frappé</b>	\$20
Maçã Verde, Limão Siciliano, Maracujá ou Berga		Caramelo Salgado, Doce de Leite ou Morango	
		<b>Cold Brew</b>	\$26
		Café prensado a frio, servido c/ água ou leite	

# PADOCA

<b>Pão de queijo</b> Para deixar até os mineiros mais exigentes satisfeitos. Feito c/ queijo meia cura e parmesão	\$8
<b>Pão na chapa</b> Pão francês (o "cacetinho") de fermentação natural, ou seja, ainda mais saboroso e crocante. Tostamos na chapa c/ manteiga assim como nas tradicionais padarias paulistas. <b>Adicional de Requeijão + \$2,50</b>	\$12
<b>Pão de batata</b> Massa de batata, casca dourada e dois recheios para escolher: requeijão cremoso ou calabresa.	\$15
<b>Granola c/ iogurte</b> Bowl com frutas da estação, iogurte natural Trevisan e granola finalizado com mel.	\$20
<b>Quiches</b> A receita clássica de quiche em dois sabores: alho-poró c/ alecrim e bacon com tomates cereja. Acompanha salada de folhas verdes.	\$25
<b>Ovos mexidos</b> Três ovos mexidos cremosos servido c/ pão italiano de fermentação natural tostado c/ manteiga.	\$25
<b>Tostada de abacate</b> Pão italiano de fermentação natural tostado com abacate e tomates cereja frescos, finalizado com brotos e sementes. Opção vegana. <b>Adicional de ovo + \$2,50</b>	\$25
<b>Torrada</b> Pão italiano de fermentação natural c/ presunto e queijo muçarela tostado na chapa.	\$30
<b>Sanduíche caprese</b> Pão bagel de fermentação natural c/ muçarela de búfala, tomates cereja frescos e pesto de manjeriço.	\$32
<b>Sanduíche de frango</b> Baguete de fermentação natural recheada c/ peito de frango grelhado, requeijão, mix de folhas verdes e tomates cereja frescos.	\$35
<b>Sanduíche de carne de panela</b> Baguete de fermentação natural recheada c/ carne de panela desfiada, queijo muçarela, rúcula e tomates cereja frescos.	\$40

# DOCES

<b>Cookie</b> Três sabores: clássico de baunilha c/ gotas, chocolate duo e integral c/ chocolate amargo.	\$12
<b>Cuca</b> Tradicional de casa de vó. Consulte o sabor do dia.	\$14
<b>Brownie</b> Nossa versão c/ ganache de chocolate e caramelo salgado. <b>Adicional de sorvete de baunilha + \$5</b>	\$16
<b>Pastel de nata</b> o clássico português com massa folhada e recheio cremoso. Dica do Guido: pede o teu com caneta!	\$18
<b>Tortas</b> Pergunte ao barista o que temos hoje	\$22
<b>Mil folhas</b> Camadas crocantes de massa folhada e doces de creme de baunilha, finalizadas com açúcar de confeiteiro. <b>Disponível apenas nos fins de semana e feriados.</b>	\$23
<b>Torta vegana</b> Base de amendoim e recheio de Navelã, servida gelada	\$25



O leite integral das nossas bebidas pode ser substituído por **leite zero lactose** (sem custo adicional) ou por **leite vegetal Naveia** (\$4,50). Nos sanduíches, temos a opção de **pão sem glúten** de fermentação natural (\$5). Pergunte aos baristas sobre nossas opções veganas.