

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

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 Leite Vegetal	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	Soda Italiana	16,00
	Xarope de frutas, água com gás e gelo.	
895	Chá gelado	13,00
	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, berinjela em conserva, 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.

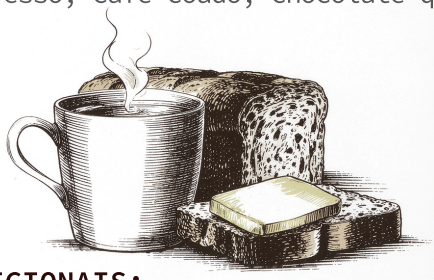
Bebidas: chocolate quente ou frio e suco de laranja.

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).



Atenção
Não oferecemos
opção de cappuccino
nos combos de café.

ADICIONAIS:

Geleia da casa: 5,00 / Manteiga: 3,50

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

Lanchinhos

	Empada de Frango	15,00
Pão de queijo unid.	Empada de Palmito	15,00
Coxinha de Frango	Empada de Camarão	16,00
Folhado de Presunto e Queijo		15,00
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
111	Pão sem Glúten 10,00	
	Duas fatias pequenas tostadas com manteiga.	
112	Pão brioche com nutella (1 fatias)	13,00

Escolha seu Pão

Pão de forma brioche ou
pão de forma integral

Tostados Recheados

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

Sanduíches

150	Croque Monsieur 40,00		
	Pão de forma recheado com presunto Royal da casa, molho béchamel e queijo gruyère gratinado.		
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 queijo brie, damasco desidratado, folhas baby e um fio de mel.

160 **Pan con Tomate 25,00 Vg**

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

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.

170 **Ciabatta com Jamon 48,00**

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

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, manjeriço 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.

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 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, 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 Hollandaise.
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 glúten por um acréscimo de **R\$10,00**
- Duas fatias pequenas -

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.

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

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.

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 manjericão.

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

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

320 **Omelete Royal** 44,00

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** 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.

Adicionais:
Granola 8,00
Fruta 5,00
Mel 3,50

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 manjeriço.

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.

331 Filé ao Gorgonzola 94,00

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

333 Porção de Fritas 25,00 **Vg**

334 Cestinha de Pães 20,00 **VT**

Pães rústicos da casa acompanhados de manteiga de leite.

CALDOS

460 Caldo Verde 32,00
com cestinha de pães / torradas.

462 Canja de Galinha 32,00
com cestinha de pães / torradas.

468 Sopa de Cebola 47,00 (Este prato leva caldo de carne)
tradicional sopa de cebola com pão mergulhado e queijo gruyère gratinado.



SALADAS

359 Salada Caprese 49,00

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

360 Salada Caesar 49,00

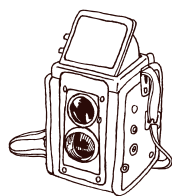
Mix de folhas, filé de frango pochê, lascas de grana padana e molho Caesar.

362 Salada de Queijo de Cabra 55,00 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 55,00 VT

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



Nos siga instagram
[@cafeangelita](#)

PRATOS PRINCIPAIS

379 Espaguete à Carbonara 65,00

Espaguete preparado com ovos, queijo parmesão e bacon.

380 Espaguete ao Pomodoro - 61,00 Vg

Espaguete ao molho pomodoro da casa.

381 Espaguete à Bolognesa 65,00

Espaguete ao molho pomodoro com carne bovina moída.

383 Linguini com Camarões 78,00

Linguini com camarões e creme de limão siciliano.

384 Nhoque ao Pomodoro e Queijo de Cabra 72,00 VT

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

395 Nhoque à Bolonhesa 68,00

Nhoque de batata ao molho pomodoro e carne moída.

388 Picadinho de Filé 73,00

Filé mignon com ovo pochê, 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 Funghi 89,00

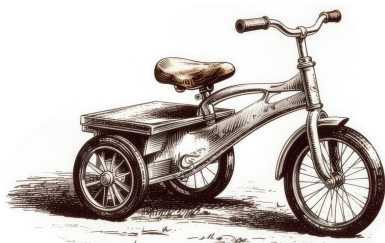
Filé mignon ao molho de Funghi e cogumelos frescos acompanhado de risoto de parmesão.

391 Risoto de Camarão 79,00

Risoto ao molho pomodoro e camarões.

CRIANÇAS

398 Picadinho KIDS 45,00
Picadinho de filé mignon,
arroz branco e batata frita.



397 Picadinho KIDS com Espaguete 45,00
Picadinho de filé mignon com espaguete - Escolha
entre o molho pomodoro ou alho e óleo.

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
Creme 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

a taxa de serviço é opcional

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.

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.



Red Bull 18,00
tradicional e
tropical

Código 759

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.



nosso instagram:
[@cafeangelita](https://www.instagram.com/cafeangelita)

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**

776 **Tequila 17,00**

777 **Campari 12,00**

780 **Vodka Smirnoff 12,00**

781 **Vodka Absolut 17,50**

785 **Conhaque Domeneq 11,50**

786 **Conhaque Fundador 22,00**

788 **Seleta 10,50**

