



## O Café Sá Rosa

Nós, do Sá Rosa® Café, oferecemos à você os melhores grãos de café cultivados nas regiões mais prestigiadas do Brasil.

Cuidadosamente selecionados e torrados à perfeição, os grãos 100% Arábica resultam em uma bebida equilibrada com sabor e aroma marcantes.

Nossa dedicação, desde a seleção manual dos grãos ao frescor do café recentemente torrado, garantem à você um blend exclusivo que realça as melhores qualidades desse café gourmet.

## O Blend

Todo o cuidado em escolher os melhores grãos de café também se reflete na elaboração de nosso blend.

O Blend é a arte de compor diferentes grãos e sabores. Além de realçar os melhores atributos de cada café, visa alcançar o máximo de sabor e reproduzir uma bebida equilibrada com características exclusivas.

## A Arte Da Torra

O ponto de torra é essencial para a definição do sabor do café.

O controle da temperatura e do tempo de torra é fundamental para manter as características e qualidade dos grãos.

Nosso equipamento gourmet garante ao processo artesanal um padrão criterioso, nos permitindo atingir um nível superior de qualidade e sabor.

## A Moagem

A moagem adequada ao equipamento e à forma de preparo garante melhor sabor e aroma ao seu café. Portanto, pergunte a nossos baristas qual o grau de moagem ideal para o seu jeito de fazer café.

## Café em Casa

leve nosso café moído para coador, espresso ou cafeteira italiana e sinta a diferença no sabor e aroma do seu café em casa

### Gourmet Blend Sá Rosa®

seleção dos melhores grãos cultivados no Brasil, que resultam em uma bebida equilibrada, com sabor e aroma marcantes

Pacote de 250g R\$ 19,00  
Pacote de 500g R\$ 38,00

### Caffè Regionale

Grãos de origem única torrados à perfeição.

Pacote de 250g R\$ 16,00  
Pacote de 500g R\$ 32,00

**Fique atento! Pergunte sobre nossas Edições Limitadas.**



## Espressos

Café extraído sob pressão, conforme tradição italiana secular, que acentua as características do grão

O resultado é uma bebida cremosa com intensos aromas e sabores

<b>Espresso</b> espresso, curto, ristretto ou carioca	R\$ 5,00
<b>Macchiato</b> espresso com espuma de leite <i>espresso with foamy milk</i>	R\$ 5,50
<b>Latte</b> espresso com leite e espuma <i>espresso with milk and foam</i>	R\$ 5,50
<b>Canelinha</b> macchiato com uma pitada de canela <i>macchiato with a hint of cinnamon</i>	R\$ 5,90
<b>Romano</b> espresso com raspas de limão <i>espresso with lime shavings</i>	R\$ 5,50
<b>Espresso con Panna</b> espresso com chantilly <i>espresso with whip cream</i>	R\$ 6,50
<b>Espresso Doppio</b> dois curtos na xícara pequena <i>two short espressos in a small cup</i>	R\$ 6,90
<b>Lungo (Americano)</b> espresso suave na xícara grande <i>smooth espresso in a large cup</i>	R\$ 5,90
<b>Espresso Duplo</b> dois espressos na xícara grande <i>two espressos in a large cup</i>	R\$ 6,90

# Carta de Cafés

## Cappuccinos

**Cappuccino Tradicional** R\$ 8,90

espresso, leite vaporizado, chocolate em pó, canela e chantilly  
*espresso, steamed milk, powdered chocolate, cinnamon and whip cream*

**Cappuccino Italiano** R\$ 8,50

espresso, leite com espuma cremosa polvilhado com chocolate em pó  
*espresso and powdered chocolate, topped with foamy milk*

**Cappuccino Trufado** R\$ 17,90

capuccino com chocolate trufado, chantilly e raspas de chocolate  
*capuccino with chocolate truffle, whip cream and chocolate shavings*

**Caffè Latte** R\$ 6,50

espresso com leite e espuma cremosa  
*espresso with steamed milk*

**Caffè Mochaccino** R\$ 7,50

espresso, leite e calda de chocolate  
*espresso, milk and chocolate syrup*

## Drinques Quentes

**Caffè Fondue** R\$ 19,00

fondue de chocolate com café espresso e frutas picadas: morango ou banana  
*chocolate fondue with an espresso shot and chopped fruits: strawberry or banana*

**Submarino** R\$ 12,80

espresso com leite e pedaços de chocolate submersos com chantilly  
*espresso with milk, submerged chocolate pieces and whip cream*

**Caffè Tricolore** R\$ 7,90

espresso, leite, calda de chocolate  
*espresso, milk and chocolate syrup*

**Caffè Conhaque** R\$ 10,20

espresso, conhaque e chantilly  
*espresso, cognac and whip cream*

**Caffè Amaretto** R\$ 17,90

espresso, leite vaporizado, licor amaretto, chantilly e castanhas de caju  
*espresso, steamed milk, amaretto, whip cream and ground cashew nuts*

**Caffè Dolce Vita** R\$ 15,50

espresso, leite vaporizado, doce de leite, chantilly e ovomaltine  
*espresso, steamed milk, caramel toffee, whip cream and ovaltine.*

## Cafés Filtrados

**Cafeteira Francesa** R\$ 9,30

**Xícara de Aeropress** R\$ 5,60

**Xícara de Coador Hario** R\$ 5,00

**Jarra de Coador Hario** R\$ 10,00



## Drinques Gelados

**Caffè Sá Rosa®** R\$ 14,70

espresso, sorvete de chocolate, licor de cacau, chocolate trufado e chantilly  
*espresso, chocolate ice cream, cocoa liqueur, chocolate truffle and whip cream*

**Frappè Sá Rosa®** R\$ 14,90

espresso, leite, gelo, sorvete de creme, chantilly e farofa doce crocante  
*espresso, milk, ice, vanilla ice cream, whip cream and crunchy mix*

**Cappuccino Gelato** R\$ 10,60

espresso, leite, gelo, chocolate em pó, canela da índia e chantilly  
*espresso, milk, ice, powdered chocolate, cinnamon and whip cream*

**Supremo Gelato** R\$ 16,90

espresso, amarula, sorvete de chocolate, chantilly, calda e raspas de chocolate  
*espresso, amarula, chocolate ice cream, whip cream, syrups and choc. shavings*

**Caffè Viennese** R\$ 20,00

espresso gelado, sorvete de chocolate, canela, chocolate em pó, chantilly e raspas de chocolate  
*cold espresso, chocolate ice cream, cinnamon, powdered chocolate, whip cream and chocolate shavings*

## Chás

**Chá Quente na Xícara** R\$ 4,40

**Chá Quente no Bule** R\$ 10,60

**Chá Gelado Sá Rosa®** R\$ 7,50

## Chocolates

**Chocolate Quente** R\$ 7,50

**Chocolate Gelado** R\$ 10,00

**Chocolate Cremoso** R\$ 10,00

chocolate quente com alto teor de cacau, levemente adocicado e servido com chantilly  
*slightly sweetened hot chocolate with high cocoa content and whip cream*

**Choconhaque** R\$ 12,10

chocolate quente com conhaque coberto com chantilly e raspas  
*hot chocolate with cognac topped with whip cream*

**Adicione Chantilly** R\$ 1,50

**Adicione Licor/Aromatizante** R\$ 2,50

*Additional Liqueur or Flavoured Syrup*



Temos a opção de **leite de soja** em todos os drinks.

## Bebidas

Coca-Cola	R\$ 6,00
Coca-Cola Zero	R\$ 6,00
Guaraná	R\$ 6,00
Guaraná Zero	R\$ 6,00
Sprite	R\$ 6,00
Soda Limonada	R\$ 6,00
Tônica	R\$ 6,00
Schweppes	R\$ 6,00
Fanta	R\$ 6,00
H2OH	R\$ 8,00
Água Copo 200ml	R\$ 3,00
Água com Gás 310ml	R\$ 5,00
Água sem Gás 310ml	R\$ 5,00
Água de Coco	R\$ 7,00

## Sucos

Suco de Laranja Natural	R\$ 6,80
Suco de Polpa	R\$ 8,90
Suco de Polpa (2 Frutas)	R\$ 9,80
Com Leite, Laranja ou Hortelã	R\$ 9,80
Limonada Suíça	R\$ 9,80
Limonada Tropical	R\$ 11,50

deliciosa receita exclusiva com água com gás, mix de limão e gelo  
*exclusive lemonade recipe with sparkling water, lime syrup and ice*

## Soda Italiana

refrescante bebida servida com gelo, água com gás e aromatizante  
*sparkling water on ice and your choice of syrup*

escolha entre amora, macadâmia, avelã, framboesa, morango, limão, maçã verde, baunilha ou blue curaçao

## Vinhos

Consulte a Carta de Vinhos com nossas atendedoras

## Drinques

Conhaque	R\$ 9,90
Licores	R\$ 14,90
Jack Daniel's	R\$ 23,40
Johnnie Walker Red Label	R\$ 20,90
Johnnie Walker Black Label	R\$ 29,30
Cerveja Lata	R\$ 8,00
Cerveja Long Neck	R\$ 9,00
Cerveja Garrafa 600ml	R\$ 13,50

## Salgadas

Quiche presunto, queijo ou espinafre	R\$ 8,20
Torta de Frango com ou sem catupiry	R\$ 8,90

## Porções

Tempo de Preparo: 20 min.

Torradas Simples <i>plain toast basket</i>	R\$ 5,50
Torradas com Queijo <i>toast with cheese basket</i>	R\$ 10,60
Torradas Temperadas (Cesto) <i>seasoned toast basket</i>	R\$ 7,00
Batatas Fritas <i>french fries</i>	R\$ 15,80
Batatas Fritas Pequena <i>small french fries</i>	R\$ 5,90
Azeitonas <i>olives</i>	R\$ 18,10
Queijo Parmesão <i>parmesan cheese</i>	R\$ 32,80
Salame <i>salami</i>	R\$ 23,90
Carpaccio, Rúcula e Torradas <i>carpaccio, rocket and toast</i>	R\$ 39,80

## Café da Manhã

Servido até 11h00



Desfrute do café da manhã do hotel, sem estar hospedado!

Sirva-se à vontade de pães caseiros, frutas, bolos, frios, doces, sucos, biscoitos, e os mais diversos quitutes mineiros  
*delicious colonial breakfast buffet with home-made pastries, cold meats, cakes and much more*

Buffet de Segunda à Sexta	R\$ 29,90
Buffet Fim de Semana aos Sábados, Domingos e feriados	R\$ 36,90
Ovos Mexidos <i>scrambled eggs</i>	R\$ 6,60
Omelete Simples	R\$ 12,00
Omelete Completo	R\$ 16,80
Ovos c/ Queijo e Presunto	R\$ 12,00
Pão Francês na Chapa	R\$ 3,90
Pão Francês c/ Queijo Minas	R\$ 6,80

## Waffles

Irresistível massa de waffle, crocante por fora e macia por dentro. Aceita maravilhosas combinações.

Waffle Simples <i>plain waffle</i>	R\$ 9,90
Com Catupiry <i>waffle with cream cheese</i>	R\$ 14,90
Com Marshmallow Com Mel ou Geléia <i>waffle with honey or jam</i>	R\$ 14,90
Com Doce de Leite <i>waffle caramel toffee</i>	R\$ 14,90
Com Calda de Chocolate <i>waffle with chocolate syrup</i>	R\$ 14,90
Com Granola e Mel <i>waffle with chocolate syrup</i>	R\$ 15,90
Com Sorvete e Mel ou Geléia <i>waffle with ice cream and honey or jelly</i>	R\$ 16,90





## Pão de Queijo

Mini	R\$ 1,50
Simple	R\$ 5,00
<i>plain</i>	
Com Catupiry	R\$ 7,40
<i>with cream cheese</i>	
Com Cheddar	R\$ 7,90
<i>with cheddar</i>	
Queijo/Tomate/Orégano	R\$ 13,50
<i>with cheese, tomato and oregano</i>	
Qjo Minas/Tomate/Orégano	R\$ 14,50
<i>with white cheese tomato and oregano</i>	
Queijo e Presunto	R\$ 12,90
<i>with ham and cheese</i>	
Queijo Minas	R\$ 10,80
<i>with white cheese</i>	
Queijo Minas e P. Peru	R\$ 13,30
<i>with white cheese and turkey breast</i>	

## Croissant

Mini	R\$ 3,00
Simple	R\$ 5,90
Com Catupiry	R\$ 9,60
Com Cheddar	R\$ 9,90
Queijo/Tomate/Orégano	R\$ 16,40
Qjo Minas/Tomate/Orégano	R\$ 17,40
Queijo e Presunto	R\$ 16,40
Queijo e Peito de Peru	R\$ 17,90
Queijo Minas	R\$ 14,00
Queijo Minas e P. Peru	R\$ 18,90

## Complementos

Geléia, Mel ou Marshmallow	R\$ 3,50
Catupiry ou Cheddar	R\$ 3,50
Mussarela ou Presunto	R\$ 4,50
Chantilly Copinho	R\$ 1,50
Chantilly Taça	R\$ 4,50
Porção de Petit Foul	R\$ 7,00



## Sanduíches

Tempo de Preparo: 30 min.

Misto Quente	R\$ 17,10
presunto, queijo mussarela e três fatias de pão de forma	
<i>ham and cheese on white bread</i>	
Misto Gratinado	R\$ 26,80
misto quente coberto com queijo, gratinado no forno. QUENTE	
<i>ham and cheese on white bread, with gratin cheese on top</i>	
Americano	R\$ 24,90
presunto, mussarela, ovo frito, alface lisa e tomate no pão de forma tostado. QUENTE	
<i>ham, cheese, fried egg, lettuce and tomato served on white toast</i>	

Você pode escolher entre pão de forma, pão integral, pão sírio, pão de hambúrguer ou croissant.

# Lanches da Casa

Tempo de Preparo: 30 min.

Engenho	R\$ 26,00
filet de frango grelhado, queijo prato, tomate, alface e maionese servido no pão de hambúrguer	
<i>chicken breast fillet, cheese, tomato, lettuce and mayonnaise on a burger bun</i>	
Quinteiro	R\$ 24,60
filet de frango, agrião, queijo prato e maionese servido no croissant	
<i>chicken breast fillet, watercress, cheese and mayonnaise on a croissant</i>	
Colônia <b>NOVA RECEITA!</b>	R\$ 32,70
beirute de roast-beef, tomate, queijo prato e provolone no pão sírio.	
<i>roast beef, tomato, sliced cheese and provolone served on pita bread</i>	
Sesmaria <b>NOVA RECEITA!</b>	R\$ 24,60
beirute de filet de frango grelhado, alface, tomate, milho, catupiry e maionese	
<i>chicken breast fillet, lettuce, tomato, sweetcorn, cream cheese and mayonnaise on pita bread</i>	
Quilombo	R\$ 34,70
filet mignon grelhado, queijo mussarela, tomate e maionese no croissant	
<i>fillet steak, mozzarella cheese, tomato and mayonnaise on a croissant</i>	



Panino Italiano	R\$ 31,90
salame italiano, queijo provolone grelhado, catupiry, alface, rúcula e tomate no croissant. QUENTE	
<i>italian salami, grilled provolone, cream cheese, lettuce, rocket and tomatoes on croissant</i>	
Italianíssimo	R\$ 23,60
queijo fresco, rúcula e tomate seco servido no croissant. QUENTE	
<i>fresh white cheese, rocket and sundried tomatoes served on croissant</i>	
Panino Pera	R\$ 29,60
pêra, queijo gorgonzola, hortelã, rúcula e castanhas do Pará no pão sírio. FRIO	
<i>pear, blue cheese, mint, rocket and nuts served on pita bread</i>	

Itens adicionais ou trocas serão cobrados à parte.





# Hambúrguers

Tempo de Preparo: 30 min.

## NOVA RECEITA!

Recentemente revisados pelo chef, nossos deliciosos hambúrguers e lanches da casa têm receitas exclusivas e vêm acompanhados de uma porção de batatas fritas.

### Sinhá R\$ 25,40

hambúrguer de 160g com queijo prato e maionese no pão de hambúrguer  
160g beef burger, with cheese and mayonnaise served on a bun

### Sinhô R\$ 29,40

hambúrguer de 160g com queijo prato, tomate, alface e maionese servido no pão de hambúrguer  
160g beef burger, with cheese, tomato, lettuce and mayonnaise on a bun

### Rancho **NOVIDADE!** R\$ 30,60

hambúrguer de 160g com bacon, queijo prato, cebola crua e maionese no pão de hambúrguer  
160g beef burger with cheese, bacon, fresh onions and mayonnaise served on a burger bun

### Arraial R\$ 26,10

hambúrguer de 160g, queijo cheddar, cebola refogada com shoyu e maionese servido no pão de hambúrguer  
160g beef burger, cheddar cheese, onions fried in soy sauce and mayonnaise

### Casa Grande R\$ 30,40

hambúrguer de 160g, queijo prato, alface, tomate, cebola e maionese no pão de hambúrguer  
150g beef burger, cheese, lettuce, tomato, onions and mayonnaise on a bun

### Carro de Boi **NOVA RECEITA!** R\$ 33,40

beirute com hambúrguer, alface, tomate, milho, catupiry e maionese no pão sírio  
beef burger, lettuce, tomato, sweetcorn, cream cheese and mayonnaise served on pita bread

### Moinho R\$ 30,70

hambúrguer de soja, queijo prato, tomate, alface, milho e maionese servido no pão integral  
soya burger with cheese, tomato, lettuce, sweetcorn and mayonnaise served on whole wheat

Itens adicionais ou trocas serão cobrados à parte.

# Sopas

Tempo de Preparo: 30 min.

### Minestra Cippola R\$32,90

delicioso creme de cebolas frescas, servido com pão italiano ciabata e parmesão ralado  
delicious onion cream soup served with ciabatta bread and grated parmesan

### Minestra Asparago R\$39,90

delicioso creme de aspargos, servido também com pão italiano ciabata, acompanhado de queijo parmesão  
delicious asparagus cream soup served with ciabatta bread and grated parmesan

# Estação do Risoto

Tempo de Preparo: 30min

Escolha até 4 ingredientes ou opte pela sugestão do chef.

Todos os risotos são preparados com arroz arbório, vinho branco e queijo parmesão.

### Risoto di Roma R\$ 37,50

Sugestão do Chef 1: mussarela de búfala, tomate doce e manjeriçã fresco.  
italian mozzarella, sweet grape tomatoes and fresh basil

Sugestão do Chef 2: Presunto coppa, nozes quebradas, champignon e hortelã.  
coppa ham, nuts, mushrooms and mint

### Escolha até 4 ingredientes

- Mussarela De Búfala
- Ervilha Fresca
- Hortelã
- Manjeriçã Fresco
- Pêra
- Azeitona Verde
- Nozes Quebradas
- Castanha do Pará
- Tomate Seco
- Peito De Peru
- Bacon
- Sálvia
- Shitake ou Champignon
- Tomate Doce
- Salame Italiano
- Presunto Coppa
- Queijo Gorgonzola

### Ingrediente Adicional R\$ 5,50



# Pasta

Tempo de Preparo: 30 min.

**Massas Artesanais** - consulte nossas garçonetes pelos sabores disponíveis hoje.

### Marubini Quatro Queijos R\$ 39,90

massa fresca recheada com parmesão, provolone, mussarela e catupiry  
pasta stuffed with parmesan, provolone, mozzarella and cream cheese

### Marubini Funghi Secchi R\$ 42,30

massa fresca recheada com cogumelos funghi secchi e mussarela de búfala  
pasta stuffed with dried mushrooms and italian mozzarella cheese

### Marubini de Carne Seca R\$ 42,30

massa fresca recheada com carne seca desfiada e creme de abóbora  
pasta stuffed with strips of sundried meat and pumpkin cream

### Lasagna ao Forno R\$ 26,90

consulte para sabores disponíveis  
ask your waiter about flavours

Escolha entre molho de tomates frescos e manjeriçã, molho branco ou rosê.





## Novas Saladas

Tempo de Preparo: 20 min.

### Nuova Italia R\$ 21,90

mix de folhas, tomate seco, cenoura ralada e queijo minas grelhado com molho pesto  
*mixed leaf salad with sundried tomatoes, grated carrot and grilled white cheese with pesto salad dressing*

### Crocante R\$ 29,90

mix de folhas, morango, aspargos, e crocante de coppa ao molho balsâmico glaze  
*mixed leaf salad with strawberries, asparagus, and crunchy coppa ham with balsamic glazing*

### Cesare R\$ 27,90

alface americana, frango grelhado, croutons e parmesão em lascas ao molho caesar  
*iceberg lettuce, grilled chicken strips, croutons, parmesan shavings, and caesar dressing*

### Insalata Fredda R\$ 26,50

mix de folhas, tomate cereja, peito de peru, hortelã, e parmesão ralado ao molho mostarda  
*mixed leaf salad, cherry tomatoes, turkey breast and grated parmesan with mustard dressing*

### Solarium R\$ 29,90

mix de folhas, manga, frango desfiado e castanha do pará ao molho caesar  
*mixed leaf salad with mango, Brazil nuts and shredded chicken with caesar dressing*

### Naturale R\$ 29,90

rúcula, palmito, tomate, semente de girassol, manjeriço e cebola roxa ao molho mostarda  
*rocket salad, palm hearts, tomatoes, basil, onions and sunflower seeds with mustard dressing*

Fique à vontade se quiser trocar o molho de sua salada.

## Sanduíches Naturais

### Galleto R\$ 19,90

pasta de maionese e frango desfiado, alface, cenoura ralada e finas fatias de tomate no pão integral. FRIO  
*mayonnaise and chicken paste, lettuce, carrots and tomatoes on whole wheat*

### Lieve R\$ 19,90

peito de peru, cenoura ralada, queijo, alface e maionese light no pão integral. FRIO  
*turkey breast, grated carrots, cheese, lettuce and light mayonnaise on whole wheat*

### Tonno R\$ 20,90

pasta de maionese e atum, alface lisa, finas fatias de tomate no pão integral. FRIO  
*mayonnaise and tuna paste, lettuce, and tomato slices served on whole wheat*

## Salada de Frutas

### Salada de Frutas R\$ 19,00

frutas da época selecionadas, com calda de morango e cereja

### Com Chantilly R\$ 21,90

### Com Sorvete R\$ 22,90

### Com e Granola e Mel R\$ 22,90

## Sobremesas

### Creme de Papaya R\$ 19,50

sorvete de creme batido com papaya e regado com licor de cassis  
*blended papaya and vanilla ice cream topped with cassis liquor*

### Banana Cioccolata R\$ 19,90

banana com pedaços de chocolate ao leite, canela, açúcar mascavo, calda de chocolate e licor amaretto, gratinada ao forno e servida com sorvete de creme  
*baked banana covered in chocolate pieces, cinnamon, brown sugar, chocolate syrup and amaretto liquor, served with vanilla ice cream*  
Tempo de Preparo: 20 min.

### Chocolate Mel R\$ 23,30

pão de mel servido com sorvete de creme com nozes, farofa e castanhas, coberto com calda de caramelo, brigadeiro e hot fudge  
*honey loaf served with vanilla-nut ice cream, crunchy mix and nuts, covered in caramel syrup, chocolate toffee and hot fudge*

### Petit Gateau R\$ 22,50

exclusiva receita do delicioso bolinho de chocolate com casca crocante e recheio cremoso, servido quente com sorvete de creme. Renda-se a essa tentação!  
*exclusive recipe of petit gateau, served with vanilla ice cream*

Tempo de Preparo: 20 min.

### Brownie R\$ 6,70

bolo de chocolate com um delicioso sabor de nozes e massa leve e fresquinha

### Brownie com Sorvete R\$ 13,30

*brownie and ice cream*



## Milk Shakes

### Milk Shake R\$ 12,90

sorvete de sua escolha batido com leite e servido com calda

### Milk Shake Cremoso R\$ 15,90

servido com calda e chantilly  
*milk shake with whip cream*

### Milk Shake com Ovomaltine R\$ 15,90

*milk shake with ovaltine*





## Gelatos Artesanais

Gelatos cremosos de fabricação própria, inspirados na tradição italiana da casa. Os ingredientes selecionados garantem cremosidade e sabor único.

### Sabores

Chocolate, Menta com Chocolate, Creme, Creme com Nozes, Leite Condensado, Coco, Flocos, Sonho de Valsa, Morango, Abacaxi, Limão e Café

*Ice cream flavours include Chocolate, Mint Chocolate, Vanilla, Vanilla-Nut, Condensed Milk, Coconut, Chocolate Flakes & Cream, Peanut & Chocolate, Strawberry, Pineapple, Lime and Coffee*

### Chocolamour

**Chocolamour** R\$ 21,00  
gelato de chocolate, farofa crocante, calda de chocolate, hot fudge e chantilly  
*chocolate ice cream, crunchy mix, chocolate syrup, hot fudge and whip cream*

**Bola de Gelato Adicional** R\$ 3,50  
*additional ice cream scoop*

## Gelatos & Taças

**Casquinha** R\$ 6,90  
*ice cream cone*

**Casquinha Crocante** R\$ 9,70  
*ice cream cone with crunchy mix*

**Taça Simples** R\$ 9,90  
uma bola de gelato com calda de chocolate, morango ou caramelo  
*one scoop of ice cream with caramel, strawberry or chocolate syrup*

**Taça Especial** R\$ 11,90  
uma bola de gelato de sua escolha com chantilly e granulado  
*one scoop of ice cream with whip cream and granulated chocolate*

**Sundae Tradicional** R\$ 14,90  
uma bola de gelato, chantilly, caldas diversas, castanhas, granulado e cereja  
*one scoop of ice cream, whip cream, syrups, nuts, chocolate sprinkle and a cherry on top*

**Mini Sundae ou Palhacinho! Banana Split** R\$ 12,90 R\$ 26,60  
três bolas de gelato de sua escolha, banana, chantilly, caldas diversas, castanhas, granulado e cerejas  
*three scoops of ice cream, banana, whip cream, syrups, nuts, chocolate sprinkle and cherries on top*

**Banana Split Kids! Farofino** R\$ 15,40 R\$ 16,70  
uma bola de gelato, farofa crocante, calda de caramelo e chantilly  
*one scoop of ice cream, crunchy mix, caramel syrup and whip cream*

**Taça Grand Marnier** R\$ 17,90  
gelato de creme, calda de laranja quente e licor cointreau  
*vanilla ice cream, hot orange syrup and a dash of cointreau*

## Bolos

Preços de bolos a cada 100g.

Consulte nossas garçonetes quanto à disponibilidade de bolos hoje

**Floresta Negra** R\$ 6,30  
bolo de chocolate, recheio de creme de leite condensado com marshmallow e raspas de chocolate  
*chocolate cake with cream filling, covered in marshmallow and chocolate shavings*

**Pão de Mel** R\$ 6,50  
exclusiva receita de pão doce com especiarias a base de mel, regado com cobertura de chocolate  
*honey loaf with chocolate syrup*

**Bolo Prestígio** R\$ 8,00  
pão de ló de chocolate recheado com creme de leite condensado e lascas de côco com cobertura de chocolate meio amargo  
*chocolate cake with coconut and cream filling covered in dark chocolate*

**Bolo Folhado** R\$ 8,00  
finas camadas de massa folhada recheadas com delicioso recheio de creme e doce de leite  
*thin layers of massa folhada, with cream and caramel toffee filling*

**Cake de Chocolate** R\$ 8,00  
delicioso bolo de chocolate aerado com recheio e cobertura de chocolate meio amargo  
*delicious chocolate cake, with dark chocolate cream and filling*

**Bolo de Morango** R\$ 7,20  
pão de ló branco com recheio de creme de leite condensado e pedaços de morango, coberto com marshmallow e morangos  
*white cake with cream and strawberry filling, covered in marshmallow and strawberries*



## Tortas

Preços de tortas a cada 100g.

Consulte nossas garçonetes quanto à disponibilidade de tortas hoje

**Cheesecake** R\$ 7,80  
torta com levíssimo recheio de cream cheese com base crocante e geléia cremosa de frutas  
Cada 100g

**Torta de Nozes** R\$ 7,60  
pão de ló com nozes, recheio de creme de leite condensado com nozes e cobertura de marshmallow  
*nuts cake with cream filling, covered in nuts and marshmallow*

**Torta de Limão** R\$ 8,00  
massa crocante recheada com saborosa mousse de limão e coberta com marshmallow e raspas de limão  
*crunchy dough with lime mousse, covered in marshmallow and lime zest*

**Pudim de Leite Condensado** R\$ 5,90  
condensed milk pudding  
Cada 100g

**Tortinha de Morango** R\$ 8,00  
massa crocante recheada com creme e morangos em pedaços, cobertos com geléia de morango  
*crunchy dough with cream and strawberries filling and jelly topping*

Taxa de garçom 10% - Opcional

Fotos meramente ilustrativas

Design: Gabriel Medri