

Menu TERRAFÉ



Cafés Especiais

Temos várias opções de grãos exclusivos, consulte nosso último lançamento, temos sempre um novo café especial super selecionado e com o padrão de torra ideal para você descobrir novos sabores e aromas com a gente.

ESCOLHA O CAFÉ:



Café Especial - Linha Clássicos

- Notas de Caramelo e doce de leite
- Torra média
- Sabor intenso e doce



Café Microlote Exótico - Linha Regiões

- Consulte os cafés disponíveis
- Torra clara
- Sabor suave e frutado

ESCOLHA O MÉTODO:



Hario V60

200ml R\$15 | 400ml R\$26

Nesse método você terá um café com média intensidade, equilibrado, com acidez realçada e percepção sensorial incrível.

Utilizamos um filtro cônico de papel no suporte v60, que possui ranhuras laterais e um único grande buraco central, que permite maior controle do fluxo da água, resultando numa xícara limpa e aromática.



Prensa Francesa

200ml R\$15 | 400ml R\$26

Com o método FrenchPress você terá um café com alta intensidade, sabor realçado, bem encorpado e intenso.

Nessa forma clássica e prática de fazer café, deixamos o pó com moagem grossa em infusão por alguns minutos com água quente, após esse tempo fazemos a separação com o filtro de metal do êmbolo, que permitirá que seu café tenha os óleos aromáticos e pouco resíduo.



Coado e Espresso

Consulte os grãos disponíveis

Café coado - R\$7

Espresso Especial - R\$6 | R\$10

Espresso Romano - R\$9 | R\$14

Cortado - R\$8 | R\$14

Macchiato - R\$8 | R\$14



Cappuccinos

Cappuccino Italiano - R\$16

Cappuccino Naveia - R\$20  

Cappuccino da Roça - R\$22

Cappuccino de Nutella - R\$ 26

Cappuccino Chantilly - R\$20

Mocaccino - R\$22

Caramelatto - R\$22

Chocolate Suíço - P R\$18 | G R\$25



Chás

Chá Artesanal - R\$14

consulte nossos chás especiais

Chá Twinings of London - R\$10

peça nossa caixinha de chás e escolha o seu favorito!

  Troque o leite por leite Naveia de origem vegetal por R\$5



Bebidas geladas

Abraço Apertado - R\$26

Frappuccino de café com chocolate e sorvete

Beijinho Doce - R\$26

Frappuccino de doce de leite, café, coco e sorvete

Amor Sem Fim - R\$26

Frappuccino de maracujá com sorvete

Chai Milkshake - R\$23

Espresso tônico - R\$16



Sucos Especiais

Laranja com morango - R\$18

Açaí, mate e guaraná - R\$24

Laranja Natural - R\$16

Suco Polpa - 1 Sabor R\$14 | 2 Sabores R\$19

Suco Detox - R\$20

Suco do Campo - R\$20

Limonada Suíça - R\$14

Marajá - R\$23

Mate Fresh - R\$23

Frulatti - R\$19



Soft Drinks

Soda Italiana - R\$19

Chá gelado Mate Leão - R\$9

Água - R\$6

Energético - Lata R\$ 20

Refrigerante - mini R\$8 | lata R\$ 9

Menu TERRAFÉ

Tiffany Center

Hario v60



Cappuccino



Cappuccino Nutella



Milkshake de café



Brunch

Café da Manhã

- Ovos mexidos com bacon e banana - R\$ 30
- Ovos mexidos com bacon, banana da terra e duas fatias de pão de fermentação natural - R\$ 39

Toasts

Fatia do delicioso sourdough - pão de fermentação natural - com recheios incríveis:

- Tomate, manjericão, queijo mussarela e pesto - R\$ 25
- Parmesão, Socol e mel - R\$ 36
- Palmito, alho poró e queijo mussarela - R\$ 28

Tostex - R\$ 32

Sanduíche com pão de fermentação natural, presunto, queijo, orégano e azeite

Pão de Queijo recheado - R\$ 20

Queijo, Socol, tomate e manjericão

Misto quente triplo - R\$ 16

pão de forma com queijo e presunto na chapa

Pão com linguiça e queijo - R\$ 18

Pão de sal, queijo e linguiça especial

Omelete ou Tapioca - R\$ 28

- Queijo • Frango • Alho poró • Palmito • Marguerita



Sobremesas Especiais

Consulte a disponibilidade

Taça das Montanhas - R\$ 29

Deliciosa combinação de brownie artesanal, nutella, sorvete, geleia artesanal, morango em pedaços e chantilly

Taça Banoffe - R\$ 24

Brownie Gateau - R\$ 24

Brownie, sorvete, doce de leite, farofa de castanhas e ganache de chocolate

Affogato Nutella - R\$26

Tiramisù - R\$29



Bolos e Tortas

Consulte a disponibilidade das fatias

Bolo de café com cacau - R\$15

Bolo de fubá - R\$14

Torta Crocante - R\$23

Torta de Limão - R\$23

Torta Sintra - R\$23

Torta Especial - R\$23

Brownie artesanal - R\$15

Brigadeiro especial - R\$4



Menu do Chef

Servimos de segunda a sexta das 11h às 15h

SEGUNDA

Ancho com gorgonzola - R\$ 42

Bife de ancho picadinho com molho gorgonzola, arroz, feijão e batata frita

TERÇA

Picadinho de panela - R\$ 40

Carne de panela super macia, com arroz branco, farofa e salada do dia

QUARTA

Strogonoff de frango - R\$ 38

Arroz branco, strogonoff de frango e batata chips

QUINTA

Parmegiana Especial

Acompanha purê e arroz branco

- Filé à parmegiana de boi - R\$ 44
- Filé à parmegiana de frango - R\$ 40

SEXTA

Arroz de Moqueca - R\$ 44

Arroz de moqueca, acompanha tilápia empanada, tomate confit e aioli de páprica



Pratos Executivos

Servimos de segunda a sexta das 11h às 16h

Filé de Tilápia - R\$ 42

Prato especial com filézinho de tilápia, molho pesto, purê, feijão, arroz integral ou branco, salada do dia e legumes.

Bife de Boi grelhado - R\$ 42

Prato especial com filé de boi grelhado, feijão, arroz integral ou branco, salada do dia e batata frita

Filé de Frango grelhado - R\$ 37

Prato com filé de frango grelhado com feijão, arroz integral ou branco, salada verde e legumes

Salada Especial de Frango - R\$ 35

Mix de folhas da estação, palmito, tomate cereja, parmesão ralado e molho pesto com tiras de frango grelhado

Salada Especial de Filé de boi - R\$ 40

Mix de folhas da estação, palmito, tomate cereja, parmesão ralado e molho pesto com ancho grelhado

Salada Especial de Tilápia - R\$ 42

Mix de folhas da estação, palmito, tomate cereja, parmesão ralado e molho pesto com tilápia grelhada

Combos Incríveis!

Almoço do dia + R\$ 4 : Leva 1un Coca Mini ou Água com gás /sem

Almoço do dia + R\$ 10 : Leva 1 copo de Suco de Laranja

Pão de Queijo + Espresso ou Coado = R\$12 + R\$5 = R\$ 17