

BEBIDAS

quentes, refrescos ou alcoólicas

MENU

QUENTES

CAFÉ COADO 9,00

Microlote da estação | 120ml

LEITE CARAMELO 13,00

Leite e caramelo com especiarias brasileiras | 165ml

C3 15,00

Café coado, cumaru e chantily | 150ml

CAPUCCINO ARA 15,00

Café coado, chocolate branco e canela | 165ml

CHOCOLATE QUENTE 15,00

Leite e chocolate dark milk | 165ml

REFRESCOS

SUCO DE FRUTAS NATIVAS 14,00

Consulte os sabores | 350ml

SODA BRASILEIRA 15,00

Xarope de fruta nativa, água com gás e limão 350ml

KIRO 16,00

Bebida 100% natural.

Gengibre | Maracujá e cúrcuma | Cupuaçu e Cumaru |

Maçã e Pimenta | 310ml

KOMBUCHA 19,00

Jabuticaba - Cia dos fermentados

Caju - Cia dos fermentados

269ml

ÁGUA 6,00

300ml

ÁGUA COM GÁS 6,00

300ml

ALCOÓLICAS

CERVEJA DÁDIVA

Catharina Sour Amora | 310 ml | 21,00

Cara de Piscina Berliner Weisser Maracujá | 473 ml | 32,00

VINHO DE COMBATE

100 ml | 25,00

150 ml | 33,00

Tinto, Branco ou Rose

200 ml | 40,00

BORBULHANTE 35,00

Cia dos Fermentados | Cambuci ou Abacaxi | 269ml

É tempo de brasilidade,
valorizar os sabores e saberes
nativos.

É tempo de responsabilidade,
apoiar os pequenos produtores
e suas cadeias respeitadas.

É tempo de sazonalidade,
ingredientes frescos da
estação, orgânicos e livres de
agrotóxicos.

É tempo de sustentabilidade,
uso consciente de plástico,
aproveitamento total de
ingredientes, menos lixo.

É tempo de criatividade,
sobremesas pensadas e
desenhadas, complexas e
menos doces.

É tempo de prosperidade,
trabalhar para o crescimento
e melhoria da área através da
troca de conhecimento e
informação.

É TEMPO DE REVOLUÇÃO NA
CONFEITARIA BRASILEIRA!



@restaurantedesobremesas

CHOCOLATES

feitos na casa artesanalmente

BRIGADEIRO ARA 9,00

Brigadeiro feito com chocolate intenso 70% enrolado com nibs de cacau.

BRIGADEIRO JUNINO 9,00

Brigadeiro de arroz doce enrolado com pipoca de sorgo e canela.

BOMBOM CAMBUÇA 9,00

Casquinha de chocolate branco, Ganache de Cambuci, Terra de cacau.

TRUFA BR 9,00

Trufa com blend de chocolate dark milk e intenso 70% com um toque de cachaça e especiarias brasileiras.

LASCAS DE CHOCOLATE 9,00

30g | Branco, dark milk ou intenso 70%

LASCAS COM FRUTAS SECAS 9,00

30g | Branco, dark milk ou intenso 70% com frutas secas e castanhas brasileiras

P.A.C

Para acompanhar um café

COOKIE CUMARU E FLOR DE SAL 15,00

Cookie de Cumaru com Chocolate dark milk e Flor de Sal.

COOKIE 3 CHOCOLATES 15,00

Cookie de Cacau com Chocolate branco, dark milk e intenso 70%.

BROWNIE DE CASTANHAS BR 15,00

Brownie de cacau com amendoim, castanha de caju, castanha do pará e flor de sal.

SOBREMESAS

As famosas sobremesas empratadas

TERRÁRIO 39,00

Ganache de Sálvia, Terra de Cacau, Gel de Cambuci, Raiz de Chocolate Intenso 70%, Sponge cake de erva mate, Cogumelo e Pancs.

VERDE AMARELO 39,00

Panacota de Mel e Cumaru, Crumble de Azeite, Geleia de Maracujá e ervas, Sorbet de Maracujá e Azeite de Manjerição.

TORTINHA "DOCE TANGERINA" 39,00

Sable de alecrim, Creme de Folha de Mexerica e Louro, Compota de Casca de Tangerina, Merengue e suspiro de Pacová.

CURAU BRÛLÉE 39,00

Curau de baunilha com caramelo maçaricado, Crocante de milho com canela.

FRUTAS NATIVAS 29,00

Frutas Nativas da estação
Opção com mel de abelhas nativas 34,00

QUEIJOS E MELES 39,00

Quinteto de queijos e meles brasileiros

O PRIMEIRO
RESTAURANTE
DE SOBREMESAS
DO BRASIL

