



VISCONDE

café especiais

@viscondedecafespeciais
@visconde_cafespeciais



MOKA JUVENTINO

CAFÉS

ESPRESSO (30 ml)	8,00
RISTRETTO (20 ml)	8,00
ESPRESSO DUPLO (60 ml)	10,00
AMERICANO	9,00
espresso diluído em 30 ml de água	
CAPPUCCINO TRADICIONAL	12,00
espresso + leite cremoso vaporizado	
CAPPUCCINO COM CACAU	14,00
espresso + leite cremoso vaporizado + cacau polvilhado	
MOKA	16,00
ganache de chocolate + leite vaporizado + espresso	
MACCHIATO	10,00
espresso + espuma de leite	
LATTE	12,00
muito leite + espresso	
LATTE CARAMELO	15,00
muito leite + espresso + calda de caramelo	
CAFÉ DA COROA (Monarcha)	7,00
+ leite vegetal	5,00
+ leite	3,00

COADO

CONSULTE O BARISTA PARA SABER QUAIS OS GRÃOS DO DIA

ESCOLHA O MÉTODO DE EXTRAÇÃO

HARIO V60	FRENCH PRESS	MELITTA
GRÃO A		13,00
GRÃO B		15,00



CAFÉS GELADOS

CAPPUCCINO	18,00
espresso + leite batido	
ESPRESSO TÔNICA	18,00
água tônica + espresso	
LATTE GELADO	15,00
muito leite + espresso	
AFFOGATO	19,00
sorvete de baunilha + espresso	

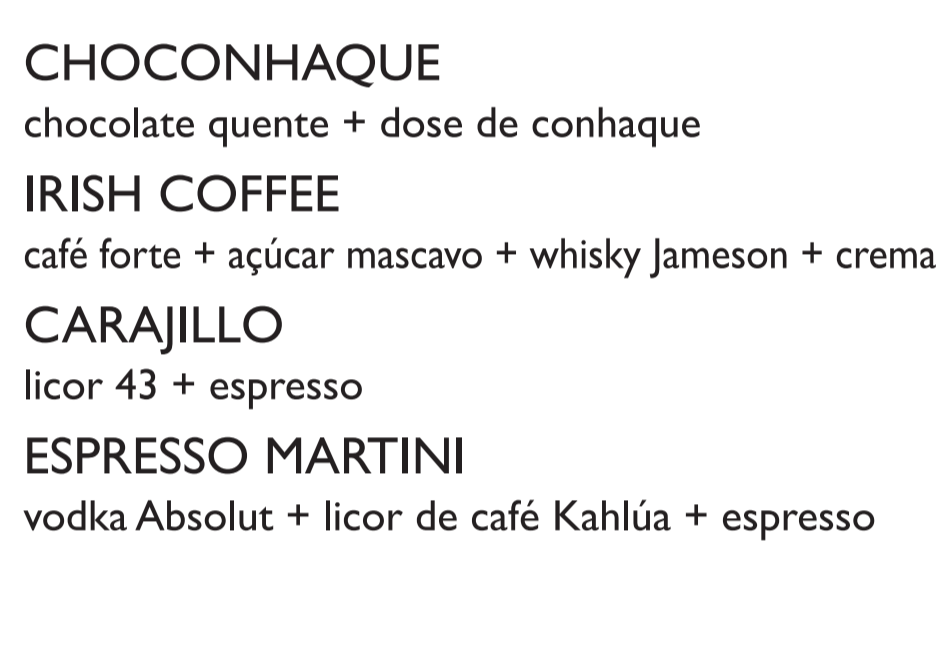


ESPRESSO TÔNICA

COADO GELADO	16,00
MOKA	18,00
ganache de chocolate + leite gelado + espresso	
COLD BREW	17,00
infusão de café em água fria	

ESPECIAL DE DOMINGO

CAFÉ DA FEIRA	15,00
caldo de cana e café espresso	



AFFOGATO

COADO GELADO	16,00
MOKA	18,00
ganache de chocolate + leite gelado + espresso	
COLD BREW	17,00
infusão de café em água fria	

ESPECIAIS

CHOCOLATE QUENTE	14,00
CHOCOLATE GELADO	17,00
CHOCOLATE CREMOSO	15,00
CHAI LATTE	15,00



CARAJILLO

DRINKS

CHOCONHAQUE	28,00
chocolate quente + dose de conhaque	
IRISH COFFEE	30,00
café forte + açúcar mascavo + whisky Jameson + crema de leite	
CARAJILLO	30,00
licor 43 + espresso	
ESPRESSO MARTINI	35,00
vodka Absolut + licor de café Kahlúa + espresso	



ESPRESSO MARTINI

PÃES

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL	15,00
na chapa (com manteiga)	
PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL	18,00
com manteiga e geleia da casa (à parte)	
PÃO BRIOCHE	13,00
na chapa (com manteiga)	
PÃO BRIOCHE	16,00
com manteiga e geleia da casa (à parte)	



PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

CROISSANT	13,00
CROISSANT	17,00
com manteiga e geleia da casa (à parte)	
PÃO DE QUEIJO	9,00
PÃO BRIOCHE	
queijo quente	
misto quente	
com mortadela	



PÃO NA CHAPA



CROISSANT



PÃO DE QUEIJO MEIA CURA

BANQUETE

FATIA DETORTA (frango ou palmito)	32,00
PIZZINHA DA NONA	18,00
pão brioche com molho de tomate, mussarela e tomate cereja.	
TORRADA COM TOMATE	27,00
pão de fermentação natural com tomate confit e mussarela gratinada no forno.	



TORRADA COM TOMATE



PIZZINHA DA NONA

ÀS VEZES TEMOS

AOS FINAIS DE SEMANA TEMOS ALGUMAS NOVIDADES SABOROSAS. PERGUNTE NO BALCÃO ;)

AVOCADO TOAST	28,00
pão de fermentação natural tostado, guacamole, ovo cozido e semente de chia.	



AVOCADO TOAST

DOCES

WAFFLE	20,00
+ mel	3,00
+ geleia da casa	4,00
+ calda de chocolate	4,00
+ 1 bola de sorvete de leite	8,00
WAFFLE FRUTAS VERMELHAS	27,00
STRUDEL (maçã ou banana)	8,00
+ 1 bola de sorvete de leite	8,00
BOLO DO DIA*	13,00
BOLO ESPECIAL*	18,00



WAFFLE DE FRUTAS VERMELHAS

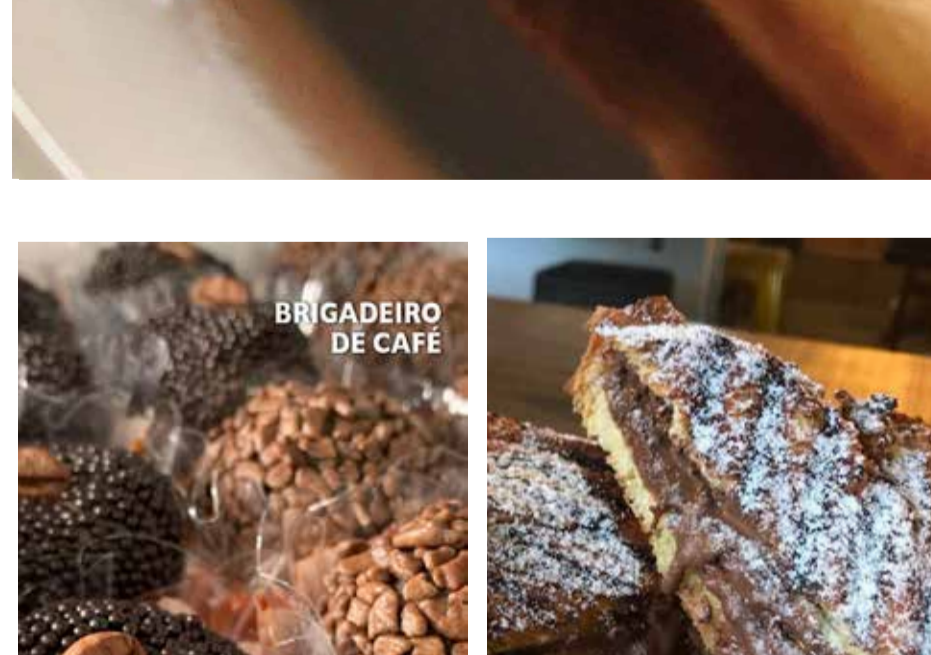
* Bolo do dia e especial variam dia a dia. Pergunte no balcão quais os sabores disponíveis no dia.



BOLO RED VELVET



BRIGADEIRO DE CAFE



TOSTEX DE CHOCOLATE

ÀS VEZES TEMOS

AOS FINAIS DE SEMANA TEMOS ALGUMAS GOSTOSURAS NOVAS. PERGUNTE NO BALCÃO ;)

BRIGADEIRO	8,00
TOSTEX DE CHOCOLATE	25,00
pão brioche na chapa com chocolate	
PÃO DE MEL QUENTE	21,00
com uma bola de sorvete	
COOKIE DE CHOCOLATE	12,00
BROA DE MILHO	8,00
IOGURTE	19,00
com calda de frutas vermelhas	

CHÁS

talchá

QUENTE	15,00
pergunte quais são as infusões Talchá	
GELADO	15,00
pergunte quais são as infusões Talchá	
MATE GELADO	14,00
mate batido com limão	



MATE GELADO

BEBIDAS

ÁGUA	6,50
SUCO INTEGRAL	17,00
uva ou tangerina	
SODA ITALIANA	15,00
consulte sabores	
BAER-MATE	15,00
mate + maçã + caféina	
REFRIGERANTE	7,50
KIRO	15,00
consulte sabores	

APRECIE SEM MODERAÇÃO

FAÇA SEU PEDIDO NO CAIXA