

OVOCAFÉ

coffee | kitchen | bar

Bem vindos! | welcome!

Breakfast & brunch

Terça a domingo das 09h -17h, cozinha e bar até às 16:45h

Tuesday to Sunday from 9am to 5pm, kitchen and bar until 4:45pm

Tempo de preparo



20-30 minutos, horário de pouco fluxo de pedidos.

40-50 minutos, horário de muito fluxo de pedidos.

20-30 minutes, time of low order flow.

40-50 minutes, time with a lot of order flow.

PEDIDOS NO CAIXA



Orders at the cashier

Fotos do cardápio



Todas as Fotos são meramente ilustrativas, a apresentação dos pratos pode mudar conforme solicitações do cliente, como os adicionais, a exclusão de um ingrediente, ou variedade de brotos disponíveis na casa, etc.



Bebidas geladas



Iced latte

R\$20



Iced matcha

R\$25



Iced mocha

R\$22



Orange espresso

R\$25



Frapê de morango

R\$25



Frapê de caramelo

R\$27



Frapê mocha

R\$25



Frapê matcha

R\$27

Sucos naturais

Abacaxi

R\$17

Detox (couve, gengibre, abacaxi, limão e hortelã)

R\$20

Frutas vermelhas (morango, mirtilo, framboesa, amora)

R\$20

Laranja

R\$18

Laranja & monin grenadin

R\$22

Morango

R\$18

Smoothies

Abacaxi

abacaxi, suco de laranja, espinafre e banana

R\$25

Frutas vermelhas

frutas vermelhas, leite vegetal nude, banana e mel

R\$27

Gengibre, avocado & espinafre

avocado, suco de laranja, espinafre, gengibre e banana

R\$27



Soft drinks

Água tônica normal/zero	R\$10
Água mineral sem/com gás	R\$10
Chá mate leão (original, limão ou pêssego)	R\$10
Chá mate leão com gás (original, limão ou pêssego)	R\$10
Coca-Cola normal/zero lata	R\$10

Cocktails

Aperol spritz	R\$42
Vodka green apple/ limão siciliano / pêssego	R\$37
Gin-tônica	R\$37

Vinho na taça/ wine glass

Vinho branco seco Argentino Astica Chardonnay Chenin	R\$45
Vinho fino rosado seco argentino Astica	R\$45

Bebidas quentes

Café



Espresso
30ml/R\$7



Americano (carioca)
médio 200ml/R\$12
grande 300ml/R\$14



Doppio | espresso duplo
60ml/R\$9



French press coffee
300ml/R\$16
800ml/R\$24



Lungo (carioquinha)
60ml/R\$9



Café Passado
300ml/R\$12



Com leite

Todas as bebidas estão precificadas com base na utilização de leite integral no preparo.

Leite vegetal adicional de R\$6

Leite integral zero lactose adicional de R\$3



Latte

médio 200ml

R\$16

grande 300ml

R\$18



Flat white

200ml

R\$15



Macchiato

60ml

R\$10



Cappucino Italiano

médio 200ml

R\$16

grande 300ml

R\$18



Mocha belga

médio 200ml

R\$20

grande 300ml

R\$22



Mocha belga mint

médio 200ml

R\$21

grande 300ml

R\$23



Cacau

médio 200ml

R\$14

grande 300ml

R\$16



Chai latte

médio 200ml

R\$18

grande 300ml

R\$20



Matcha latte

médio 200ml

R\$20

grande 300ml

R\$22



Clássicos da casa



Ovos benedit classic

Brioche, creme de abacate, ovos poché, hollandaise, brotos.

R\$45

com bacon

R\$49

com salmão

R\$59



Ovos mexidos classic

com bacon

R\$39

R\$42



Classic breakfast

ovos fritos, cogumelos refogados, bacon, tomates, toasts, manteiga da casa e brotos.

R\$45



Shakshuka classica

molho de tomate, ovos, tomates cereja assados, feta, toasts, brotos.

R\$45

com bacon

R\$49



Húmus com tomates

húmus de grão de bico, tomates, pão

R\$49



toast



Toast

R\$39

Húmus & tomates assados

Tost, húmus de grão de bico, tomates assados, brotos e azeite de tomate da casa.



Toast benedict

R\$59

& salmão defumado

toast, creme de avocado, ovos poché, salmão, hollandaise, brotos.



Toast com cogumelos & ovos mexidos

R\$42

toast, cogumelos refogados, ovos mexidos, feta, brotos.



AVOCADO toast c/ovo frito

R\$35

com bacon

R\$39

com Salmão

R\$49



Brioche toast com bacon & ovos mexidos

R\$42

brioche, creme de avocado, bacon, ovos mexidos, brotos.



Toast queijo quente

R\$25

dois queijos (prato & parmesão) manteiga de ervas, pão.



omeletes



Omelete salmão defumado

R\$49

ovos, salmão defumado, avocado, cream cheese, brotos.



Omelete simples

R\$29

ovos, queijo parmesão, brotos.



Omelete com cogumelos

R\$39

ovos, cogumelos refogados, queijo parmesão, brotos.

waffles



WAFFLES salmão defumado

R\$55

waffles, avocado, ovos poché, brotos



WAFFLES ovos mexidos & bacon

R\$39

Waffles, ovos mexidos, bacon, brotos

pão de queijo



Pão de queijo tradicional de minas

R\$10

sem aromatizante
sem glútem
sem adição de conservantes
Contém lactose



croissant



Croissant veggie

R\$35

ovos poché, queijo prato, tomates cereja assados, brotos.



Croissant com salmão defumado, avocado & pepino

R\$47



Croissant com queijo

R\$24



Croissant benedict c/presunto

R\$47

com bacon

R\$51

com salmão defumado

R\$59



Croissant misto

R\$29

presunto e queijo

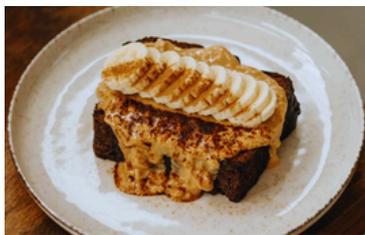


Croissant ovos mexidos & presunto

R\$35



Sobremesas



BANANA BREAD R\$24
pasta de amendoim & bananas



WAFFLES R\$27
xarope maple & pecans
waffles, xarope maple, pecans



WAFFLES R\$25
caramelo salgado
waffles, caramelo salgado, bananas



WAFFLES R\$27
choco & morango
whaffles, cremeux de chocolate,
morango



 **Panquecas de Ricota** R\$37
panqueca de ricota fresca, com iogurte
natural integral, calda de maracujá da
casa e morangos frescos.



Brownie de amêndoas R\$18



Sobremesas da vitrine



Pão folhado com Chocolate

Massa tradicional de croissant recheado com chocolate nobre meio amargo, este é o clássico da viennoiserie francesa, com sabor doce porém suave e equilibrado na medida certa entre recheio e massa.

Pão folhado com Chocolate

R\$18



Folhado de maçã com amêndoas

Inspirada na famosa "tarte Tatin", feita com maçãs caramelizadas na manteiga, realçada com uma pitada de canela e coberta de amêndoas laminadas. A Jalousie de Maçã é divina, e pode ser servida também como uma deliciosa sobremesa.

Folhado de maçã com amêndoas

R\$18



Croissant de Amêndoas

Massa tradicional de croissant umedecida com xarope de rum, recheado com creme de amêndoas e finalizado com açúcar de confeitiro e lâminas de amêndoas que dá o toque perfeito a essa combinação.

Croissant de Amêndoas

R\$18

