

OVOCAFÉ

breakfast & brunch

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 os adicionais, a exclusão de um ingrediente, ou variedade de brotos disponíveis na casa, etc.



Especiais

Iced latte	R\$23
Iced matcha	R\$29
Iced mocha	R\$25
Frapê morango.....	R\$32
Frapê mocha.....	R\$32
Orange espresso	R\$29
Sodas italianas (limão, melancia ou pêssego).....	R\$21

Sucos naturais

Abacaxi	R\$20
Detox (couve, gengibre, abacaxi, limão e hortelã)	R\$23
Frutas vermelhas (morango, mirtilo, framboesa, amora).....	R\$23
Laranja.....	R\$20
Laranja & monin grenadin	R\$24
Morango	R\$20

Smoothies

Frutas vermelhas	R\$29
frutas vermelhas, leite vegetal nude, banana e mel	
Gengibre, avocado & espinafre	R\$29
avocado, suco de laranja, espinafre, gengibre e banana	

Soft drinks

Água tônica normal/zero	R\$10
Água mineral sem/com gás	R\$10
Chá mate leão sem gás (original, limão ou pêssego).....	R\$10
Chá mate leão com gás (limão)	R\$10
Chá mate com gás (limão) MAAT agroflorestal.....	R\$21
Coca-Cola normal/zero lata.....	R\$10



Bebidas alcoólicas na taça

Aperol spritz	R\$48
Espumante Freixenet Cordon Negro Brut 200ml	R\$70
Vinho branco seco Argentino Astica Chardonnay Chenin	R\$48
Vinho fino rosado seco argentino Astica.....	R\$48

bebidas quentes

cafés

Espresso 30ml	R\$9
Espresso duplo 60ml	R\$12
Lungo (carioquinha) 60ml.....	R\$12
Americano (carioca) 200ml.....	R\$14
Café Passado 300ml	R\$14
Coffee french press 800ml	R\$28

com leite integral

Leite vegetal adicional de R\$6

Leite zero lactose adicional de R\$3

Machiato 60ml.....	R\$12
Flat white 200ml.....	R\$17
Latte 300ml.....	R\$20
Capuccino Italiano (com ou sem canela) 300ml.....	R\$20
Chai latte 300ml.....	R\$23
Matchá 300ml.....	R\$25
Mocha belga 300ml	R\$23
Mocha belga mint 300ml	R\$24
Cacau 300ml	R\$18

Cafés especiais em grãos ou moído



Café Especial 100% arábica em grãos ou moído 1kg R\$145

Serra da Mantiqueira - Sul de Minas

84 pontos, torra média clara

Notas sensoriais: alto teor de doçura com notas de chocolate.

Torrefação: Leve Cafeína



clássicos da casa

ATENÇÃO:

- Nossos pratos podem conter glúten e lactose;
- Nossos pães são de fermentação natural;
- Não é possível fazer alterações nos pratos.



Ovos benedict classic

R\$49

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

com bacon

R\$55

com salmão

R\$65

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Ovos mexidos classic

R\$43

Ovos, creme de leite fresco e manteiga, pimenta do reino na finalização

com bacon

R\$49

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Classic breakfast

R\$49

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

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Shakshuka classica

R\$49

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

com bacon

R\$55

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Húmus com tomates

R\$54

húmus de grão de bico, tomates, pão campanha

*Não é possível fazer alterações nos pratos



toast

ATENÇÃO:

- Nossos pratos podem conter glúten e lactose;
- Nossos pães são de fermentação natural;
- Não é possível fazer alterações nos pratos.



Toast

R\$43

Húmus & tomates assados

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

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Toast benedict & salmão defumado

R\$65

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

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Toast com cogumelos & ovos mexidos

R\$46

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

*Não é possível fazer alterações nos pratos



AVOCADO toast c/ovo frito

R\$39

com bacon

R\$45

com Salmão

R\$55

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Brioche toast com bacon & ovos mexidos

R\$46

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

*Não é possível fazer alterações nos pratos



Toast queijo quente

R\$28

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

Com presunto

R\$34

*Não é possível fazer alterações nos pratos



omeletes

ATENÇÃO:

- Nossos pratos podem conter glúten e lactose;
- Nossos pães são de fermentação natural;
- Não é possível fazer alterações nos pratos.



Omelete R\$54 salmão defumado

3 ovos, creme de leite fresco, manteiga, salmão defumado, avocado, cream cheese, brotos.

*Não é possível fazer alterações



Omelete simples R\$32

3 ovos, creme de leite fresco, manteiga, queijo parmesão, brotos.

*Não é possível fazer alterações



Omelete com cogumelos R\$43

3 ovos, creme de leite fresco, manteiga, cogumelos refogados, queijo parmesão, brotos.

*Não é possível fazer alterações

waffles



WAFFLES R\$61 salmão defumado

waffles, avocado, ovos poché, brotos

*Não é possível fazer alterações



WAFFLES R\$43 ovos mexidos & bacon

Waffles, ovos mexidos, bacon, brotos

*Não é possível fazer alterações



croissant

ATENÇÃO:

- Nossos pratos podem conter glúten e lactose;
- Nossos pães são de fermentação natural;
- Não é possível fazer alterações nos pratos.



Croissant veggie

R\$39

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

*Não é possível fazer alterações



Croissant com salmão defumado, avocado & pepino

R\$52

*Não é possível fazer alterações



Croissant com queijo

R\$29

*Não é possível fazer alterações



Croissant benedict c/presunto

R\$52

com bacon

R\$58

com salmão defumado

R\$65



Croissant misto

R\$39

presunto e queijo

*Não é possível fazer alterações



Croissant ovos mexidos & presunto

R\$45

*Não é possível fazer alterações



ATENÇÃO:

- Nossos pratos podem conter glúten e lactose;
- Nossos pães são de fermentação natural;
- Não é possível fazer alterações nos pratos.



WAFFLES CREMEUX chocolate & morango

R\$29

whaffles, cremeux de chocolate nobre, morangos

*Não é possível fazer alterações

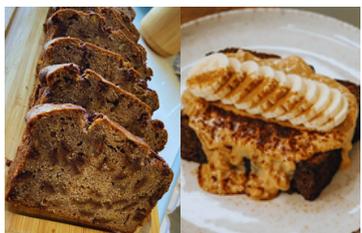


Panquecas de Ricota

R\$39

panqueca de ricota fresca, com iogurte natural integral, calda de maracujá da casa e morangos frescos.

*Não é possível fazer alterações



Banana bread

R\$21

Banana bread com pasta de amendoim & bananas

R\$27

*Não é possível fazer alterações



WAFFLES xarope maple & pecans

R\$29

waffles, xarope maple, pecans

*Não é possível fazer alterações



WAFFLES caramelo salgado

R\$27

waffles, caramelo salgado, bananas

*Não é possível fazer alterações



CROISSANT DE AMÊNDOAS

R\$21

*Não é possível fazer alterações



COOKIES

R\$12

Tradicional - Óreo - Red Velvet



Sem lactose & sem glúten



ATENÇÃO:

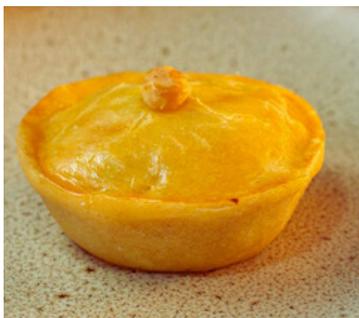
- Nossa cozinha não é exclusiva e especializada em alimentação zero lactose e zero glúten, pode conter contaminação de glúten.
- Não é possível fazer alterações.



PÃO DE QUEIJO 65G

Polvilho, água, ovo, óleo de girassol, queijo tipo pecorino e sal. R\$12

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE DE OVELHA. PODE CONTER CASTANHA DE CAJU E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.



EMPADA

R\$18

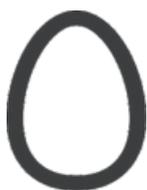
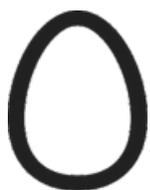
Massa: Grão de bico, fécula de batata, manteiga ghee e sal.

Opções de recheio:

CARNE: Recheio: Carne bovina, tomate, cebola, cenoura, alho, coentro, pimenta, cominho e orégano.

FRANGO: Frango, tomate, cebola, leite de castanha de caju, noz moscada, louro, alho poró, pimenta.

PALMITO: Frango, tomate, cebola, leite de castanha de caju, noz moscada, louro, alho poró, pimenta.



www.ovo.caf

e