

NOSSOS GRÃOS

CLÁSSICOS 14.00

Do solo das nossas fazendas saem os grãos que cuidadosamente cultivamos, selecionamos, processamos e torrmos, resultando em uma gama de sabores únicos reunidos numa coleção: os Clássicos.

● OCTAVIO

Balancedo, caramelo e amêndoas

● PIGIAMA - Descafeinado -

Elegante, chocolate e amêndoas tostadas

● NOIR

Intenso, chocolate amargo e amêndoas tostadas

MICROLOTES 18.00

Pequenos lotes com aromas incríveis e sabores únicos; raridades produzidas em solos brasileiros e pontuação acima de 84. Edições Limitadas.

● FRUTTATO

Frutas tropicais e uva passa

● DOLCE

Doce com acidez equilibrada e corpo cremoso. Retrogosto prolongado e claro, doce, muito doce.

● CIOCCOLATO

Chocolate ao leite, meio amargo ou cacau, com a cara do café brasileiro. Intenso, doce e encorpado, sempre uma nova surpresa.

MÉTODOS DE PREPARO

INFUSÃO		PRENSA FRANCESA	<i>Realça o corpo e mantém os óleos essenciais. Método que extrai o maior nível de cafeína.</i>
		CLEVER	<i>De todos os coados, é o que mais destaca o corpo da bebida.</i>
		TURCO	<i>Método mais antigo de todos, oferece uma bebida intensa em corpo e sabor.</i>
GRAVIDADE		HARIO V60	<i>Produz uma bebida limpa e suave, acentuando as nuances do café.</i>
		COADOR DE PANO	<i>Tradição brasileira, traz na bebida a presença dos sabores de outras extrações.</i>
		KALITA	<i>Apresenta uma extração uniforme e tende a realçar a acidez da bebida.</i>
		CHEMEX	<i>De todos os métodos, produz a bebida mais delicada e limpa. Realça acidez e aroma.</i>
		CAFEOR	<i>Filtrado, sem papel, produz uma bebida doce, aromática e rica em óleos.</i>
PRESSÃO		SYPHON COFFEE	<i>Método Hipnotizante! Produz bebida potente e encorpada.</i>
		MOKA ITALIANA	<i>Método caseiro mais consumido na Itália. Produz bebida densa e encorpada.</i>
		AEROPRESS	<i>Um brinquedo de gente grande! Realça acidez e corpo.</i>
		ARAM	<i>Extração de espresso manual, sem utilizar energia elétrica. Método desenvolvido por um brasileiro.</i>



Kalita

ESPRESSOS

O preparo mais intenso potencializa todas as características do grão em função da pressão exercida pela máquina.

CLÁSSICOS MICROLOTES*

RISTRETTO 15 ml PADRÃO 30 ml LONGO 45 ml	9.00	11.00
CARIOCA diluído em 30ml de água	9.00	11.00
AMERICANO diluído em 90 ml de água	10.00	12.00
DUPLO dose dupla de espresso, 60 ml	13.00	15.00
DUPLO LONGO 90 ml	13.00	15.00

BEBIDAS COM ESPRESSO

*Opções de leite: Integral, Desnatado, Soja, Amêndoas ou Coco.

ROMANO com raspas de limão	10.00
MACCHIATO com crema de leite	10.00
PANNA com chantilly	11.00
ESPRESSO CORRETO com licor	16.00
LATTE com 220 ml de leite vaporizado	15.00
MOCHA com leite cremoso e calda de chocolate	18.00
CAPPUCCINO Com 170 ml de leite cremoso e chocolate em pó	15.00
FLAT WHITE com leite microtexturizado	16.00
DUOCCINO Com leite cremoso, calda de doce de leite, chocolate branco e merengue gratinado	16.00
DUPLO MACCHIATO Dose dupla de espresso com crema de leite	16.00
ORANGE COFFEE Gelado com suco de laranja, limão e açúcar	16.00
ESPRESSO TÔNICA com gelo, limão e tônica	16.00

SHAKES COM CAFÉ

22.00

AMARETTO

Espresso, sorvete de nata, amaretto, doce de leite e chantilly

CARAMELO BRÛLÉ

Espresso, sorvete de nata, caramelo e chantilly

MENTA CAFÉ

Espresso, sorvete de menta e chocolate

MOCHA

Espresso, sorvete de nata, chocolate e chantilly

ORGEAT

Espresso, sorvete de nata, orgeat, flor de laranjeira e chantilly

SHAKE PROTEICO

Espresso, whey protein, leite de coco, leite desnatado e canela



Shakes Orgeat, Menta Café, Mocha, Caramelo Brûlé e Amaretto.

Adicionais

Nutella, Doce de Leite, Chocolate Belga, Chantilly, Leite.

5.00

CAFÉS ESPECIAIS

SOFT DRINKS

REFRIGERANTE	9.00
TÔNICA SCHWEPES	9.00
RED BULL	15.00
ÁGUA com ou sem gás (300ml)	9.00
ÁGUA PERRIER	18.00
ÁGUA MINERAL NA CAIXA (500ml)	14.00

SMOOTHIES

20.00

CARMINE

Morango, framboesa, maçã, banana, laranja e iogurte.

SOLE

Abacaxi, manga, lichia, maracujá, baunilha e iogurte.

BLU

amora, blueberry, ameixa, banana e iogurte.



CERVEJAS

PREMIUM	10.00
ESPECIAIS	22.00
Erdinger Weiss Bier. Paulistânia Largo do Café.	

SUCOS

LARANJA INTEGRAL	14.00
ABACAXI NATURAL	16.00
MÊLANCIA COM GENGIBRE	12.00
LIMONADA SUÍÇA	14.00
LIMONADA DE COCO	16.00
Limonada com leite de coco e polpa de coco fresco	
UVA VERDE	16.00
Água de coco, uva verde, capim santo e limão	
PINK LEMONADE	16.00
Limonada rosa com grenadine	

SUCOS D-TOX

18.00

JUÇAI

Água de coco, juçara, banana e uva passa

D-TOX

Maçã, pepino, cidreira, espinafre, salsão e limão

OURO

Abacaxi, manga, linhaça e hortelã

SANTO SUÇO

Maçã, pepino, espinafre, couve, hortelã, limão e gengibre

HEART BEAT

Beterraba, cenoura, pepino, salsão, limão e gengibre

CURCUMOX

Abacaxi, cúrcuma, tamarindo, semente de girassol e cenoura

SHAKES SEM CAFÉ

22.00

CHILLI

Frutas vermelhas, especiarias picantes, sorvete de nata e chantilly

CHOCOCREME

Nutella, sorvete de nata e raspas chocolate belga

COCO

Coco, sorvete de nata e chantilly

RED VELVET

Sorvete de nata e flocos de Red Velvet, com chantilly e um toque de raspas de limão.



Shakes Coco, Chococreme e Chilli

CHOCOLATES

*Opções de leite: Integral, Desnatado, Soja, Amêndoas ou Coco.

CHOCOLATE GELADO

16.00

CHOCOLATE QUENTE

16.00

CHOCO SPICY

16.00

Nosso chocolate quente com um toque de especiarias.

CHOCO CITRUS

16.00

Com um toque de limão siciliano e cumaru.

CHOCONHAQUE

20.00

Nosso chocolate cremoso com um toque de Samba Negro e especiarias. (Para maiores de 18 anos)

CHÁS

PRETO

12.00

Muito diferente. Pergunte ao Barista a infusão de folhas disponível.

VERDE

12.00

Quente, elegante! Pergunte ao Barista a infusão de folhas disponível.

VERMELHO

12.00

Quentinho, aconchegante! Pergunte ao Barista a infusão de Hibisco disponível.

HORTELÃ

12.00

CAPIM SANTO Aquele gostinho de Fazenda!

12.00

CHÁ DA FAZENDA

20.00

Nosso segredinho! Uma mistura de gengibre, capim santo, hortelã, mel, laranja e limão.

CHAI LATTE

20.00

O clássico, leite com especiarias

BLACK TEA

20.00

Chá preto gelado com framboesa, limão e hortelã

ROSELLE

20.00

Gelado, super refrescante! Chá de hibisco, cramberry, limão siciliano e gengibre.



Roselle

 Bebida Quente  Bebida Gelada

BEBIDAS

FOCACCIA massa de fermentação natural com alecrim e sal grosso ou tomate e azeitona. Bem quentinha!	14.00
MUFFIN SALGADO com queijo e ervas	10.00
BOLO SALGADO Abobrinha, queijo, nozes e sementes de girassol	10.00
PÃO DE BATATA com requeijão	10.00
COOKIE SALGADO de queijo, bem brasileiro!	8.00
CHEESECAKE SALGADA de queijo para combinar com nosso café!	14.00
RISOLE DE QUEIJO Delicioso!	12.00
TORTA DE FRANGO com massa folhada	14.00
QUICHE DE ESPINAFRE E NOZES espinafre e muitas nozes	14.00
PÃO DE QUEIJO tradicional ou integral	9.00
CESTA DE PÃES todos mini: croissant, croissant de chocolate, brioche, pão moura de grãos, mafra e frapinha em filão. Acompanha geléia <i>Bonne Maman</i> , manteiga <i>Président</i> e requeijão <i>Catupiry</i> .	32.00



Focaccia tomate e azeitona



MIX DE PÃES DE QUEIJO

Monte o seu com 8 unidades de 1 ou 2 sabores:

TRADICIONAL
INTEGRAL
GORGONZOLA
CHOCOLATE BELGA

20.00

SALGADOS

DOCES

BANOFFEE PIE NO POTE	14.00	
Torta de banana com doce de leite e chantilly. Servida no pote.		
BAR COOKIE	8.00	
Uma mistura de bolo com cookie. Pode ser de limão ou nozes.		
COOKIE CHOCOCHUNK	10.00	
De chocolate com nozes, quentinho.		
Com uma bola de sorvete, hum.... fica ainda melhor!		+5.00
BROWNIE DE CAFÉ	12.00	
BROWNIE DE DOCE DE LEITE	12.00	
FLAN DE IOGURTE NO POTE Leve, refresh!	12.00	
MOUSSE DE CHOCOLATE NO POTE meio amargo com laranja. ☹	12.00	
TORTA DE LIMÃO com massa de Negresco®, incrível!	16.00	
VULCÃO DE CHOCOLATE	22.00	
Uma explosão de chocolate, com o geladinho do sorvete de creme e o azedinho do morango		
CINNAMON ROLL	14.00	
Tradicional americano, quentinho, pede café!		

☹ Sem Lactose



Bolo Octavio



Banoffee Pie no pote

BOLOS

RED VELVET	15.00
Tradicional americano, para enfeitar as nossas tardes!	
FUBÁ CREMOSO	10.00
Com Coco fresco ralado.	
COCO GELADO	12.00
Bem molhadinho!	
CENOURA COM CALDA DE BRIGADEIRO	16.00
Nossa especialidade..	
MAÇÃ COM BANANA	10.00
Integral, igual o lá da Fazenda.	
BOLO DE CHOCOLATE	12.00
aquele, com sabor de aconchego.	
BOLO OCTAVIO	16.00
Nosso café em pedaço, café com nozes.	
TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE	16.00
Chocolate, muito chocolate.	
Adicionais	5.00
Nutella, Doce de Leite, Sorvete, Calda de Chocolate ou Caramelo	



Croque Monsieur

CESTA DE PÃES	32.00
Todos mini: croissant, croissant de chocolate, brioche, pão moura de grãos, mafra e frapinha em filão. Acompanha geléia <i>Bonne Maman</i> , manteiga <i>Président</i> e requeijão Catupiry.	
OVOS MEXIDOS	22.00
Com queijo branco ou parmesão com tomate. Acompanhado de uma fatia de pão miga.	
OVO BENEDICT com salmão ou presunto parma .	25.00
MINEIRINHO	18.00
Pão francês tradicional ou integral com queijo minas frescal.	
SALADA DE FRUTA COM IOGURTE	25.00
Acompanha iogurte grego, mel de baunilha e granola.	
TAPIOCA	15.00
Queijo Minas Frescal e tomate fresco ou peito de peru e queijo Minas Padrão.	
CROISSANT RECHEADO	22.00
Com presunto e queijo Emmental.	
PÃO NA CHAPA Pão francês com manteiga, na chapa!	10.00
TOSTADO MIGA TRADICIONAL	22.00
Com presunto e queijo minas padrão.	
TOSTADO MIGA LIGHT	22.00
Com peito de peru e queijo minas frescal e requeijão Catupiry.	
CROQUE MONSIEUR	26.00
Nossa melhor versão da releitura francesa de um tradicional sanduíche inglês; feito com queijo, presunto e molho béchamel.	

CAFÉ EXECUTIVO

Café da manhã completo!

CESTA DE PÃES COM ACOMPANHAMENTOS
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM MEL E GRANOLA

SUCO A ESCOLHA

CAFÉ COM LEITE

OVO POCHÊ

45.00

Pode também servir 2 pessoas!

65.00



SALADAS

TARTAR DE SALMÃO	45.00
Tartar de Salmão com mix de folhas, salada de quinua com pepino e tomate, palmito, coalhada fresca e molho de limão	
SALADA SPECIALE	45.00
Salada de rúcula com figo grelhado, presunto parma, queijo de cabra e molho balsâmico com mel.	

SALADA CEASAR	42.00
A famosa; com molho de iogurte, lascas de frango grelhado e croutons, mas com toque de castanha de caju.	
SALADA VEGGIE	42.00
Hambúrguer Veggie com mix de folhas e compota de berinjela.	

PRATOS

FILÉ MIGNON	66.00
Grelhado, com risoto de fungui, aspargos ao molho de café.	
COSTELA	58.00
Suína, ao molho de barbecue e batata rústica.	
FRANGO	52.00
Galeto acompanhado de cuscuz marroquino com amendoas ao perfume de laranja.	



Risoto de Camarão



Filé Mignon

SALMÃO	56.00
Na manteiga de limão, acompanhado de quinua e abóbora.	
CAMARÕES	62.00
Risoto de camarão.	
ATUM	62.00
Grelhado, acompanhado de massa de tinta de lula ao molho de tomates frescos ao vinho branco.	

SANDUÍCHES

FRALDINHA	42.00
Pão ciabatta, fraldinha cozida, rúcula, queijos do reino e emmental e legumes grelhados (tomate, abobrinha e cebola caramelizada). Acompanha salada ou chips de batata.	
HAMBÚRGUER DO CHEF	39.00
Pão de café, hambúrguer de filé mignon, bacon, tomate fresco e queijos palmira, minas padrão e prato. Acompanha anéis de cebola e maionese de tomate.	
SANDWICH CLUB	24.00
Nossa melhor versão de um clássico americano, só que quente: Pão de forma de fermentação natural, cream cheese, peito de peru e fatias crocantes de bacon.	

SALMÃO DESFUMADO	42.00
Pão australiano, agrião e cream cheese temperado. Acompanha salada ou chips de batata.	
VEGETAIS	24.00
Pão integral de fermentação natural, com berinjela, abobrinha e tomate assado com molho de coalhada e queijo meia cura.	
ROAST BEEF	24.00
Pão de fermentação natural, com fatias de rosbife, queijo prato e molho pesto de rúcula e um toque de mostarda dijon.	
BURACO QUENTE	24.00
Pão de fermentação natural, recheado com ragú de carne ao molho de tomate bem temperado!	

PETISCOS

COXINHA	27.00
Acompanhada com molho de tomate picante.	
NOSSA COXINHA	27.00
Coxinha de jaca, acompanhada de molho de pimenta biquinho.	
PASTÉIS	27.00
Carne, queijo e requeijão com camarão.	

BRUSCHETTA	27.00
Napolitana ou de queijo brie, geléia e amêndoas.	
CAMARÃO A PROVENÇAL	35.00
Camarões médios na manteiga com alho e salsa.	
MANDIOCA	27.00
Porção de mandioca cremosa, frita.	
POLENTA COM CALABRESA	27.00
Porção de cubinhos de polenta frita com crocantes de calabresa.	

TÁBUA DE FRIOS	36.00
Tábua com queijos brie, parmesão e provolone, acompanhada de presunto parma, castanha de caju e damascos.	
PROVOLETA	27.00
Rodela de provolone grelhado com tomate temperado.	
BATATA DOC	27.00
Gratinada com queijo parmesão, molho de queijo gorgonzola e um toque de bacon.	



DRINQUES OCTAVIO

— O'G&T —
Gim com infusão de café Octavio, tônica e cítricos

— ESPRESSO MARTINI —
Vodka, licor de café e espresso Octavio

— ESPRESSO JULEP —
Bourbon, espresso Octavio, hortelã, limão e açúcar

— BOULEVARDIER CAFÉ —
Bourbon em infusão de café Octavio, bitter italiano e vermute tinto

28.00

— IRISH COFFEE — ☕
Whisky irlandês, café Octavio e creme de baunilha

☕ Bebida Quente 🧊 Bebida Gelada

30.00



Irish Coffee - Gelado

Espresso Martini

COQUETÉIS

GIM-TÔNICA	26.00
Gim, tônica e limão	
APEROL SPRITZ	28.00
Aperol, espumante, água com gás e laranja	
MOJITO	24.00
Rum prata, hortelã, limão, açúcar e água com gás	
COSMOPOLITAN	26.00
Vodka, cointreau, suco de cranberry, limão e frutas vermelhas e cítricos	
NEGRONI	28.00
Gin, bitter italiano e vermute tinto	

CAIPIRINHA	25.00
Cachaça, limão e açúcar	
CAIPIROSKA	26.00
Vodka, limão e açúcar.	
DO SAULO	26.00
vodka, Blueberry e Pimenta Rosa.	
SANGRIA	54.00
Vinho tinto, espumante, cognac, frutas vermelhas e cítricos	
CLERICQUOT	62.00
Espumante, cognac, licor e frutas cítricas	

DOSES consulte o garçom

WHISKY 12 Anos	28.00
WHISKY 18 Anos	35.00
BOURBON	28.00
VODKA	24.00
CACHAÇA	17.00
GIN	25.00

VINHO - Solicite nossa carta de vinhos.