

SUCOS

Laranja integral 250ml	12,00
Limonada Suíça 240ml suco de limão com casca	14,00
Abacaxi 240ml	14,00
Limonada de coco 240ml com leite de coco	18,00
Uva verde 240ml água de coco, uva verde, capim santo e limão	18,00
Melancia 250ml Greenpeople®	16,00
D-tox 350ml Greenpeople®	22,00

Foto meramente ilustrativa



Uva verde

OUTRAS BEBIDAS

Refrigerante 350ml	9,00
Tônica 350ml	9,00
Água de coco (Greenpeople®)	16,00
Água com ou sem gás 310ml	8,00
Água sem gás 500ml	14,00
Água Perrier 300ml	18,00
Cerveja 330ml	12,00

SE BEBER NÃO DIRIJA.

Proibida venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

DISQUE 151

www.procon.campinas.sp.gov.br

Art. 5º da Lei Federal n.º 10.962, de 11 de outubro de 2004, e do caput do art. 1º da Lei Federal n.º 13.455, de 26 de junho de 2017.

No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor dentre eles - Lei Federal n.º 10.962/04. Acesso à cozinha: Consumidor: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Lei n.º 8.431, de 17 de julho de 1995.



Conheça nossas unidades





PAIXÃO POR SABORES E SABERES DO CAFÉ
DESDE 1890

**OCTAVIO**
CAFÉ

NOSSAS COMIDAS

Preparamos um menu que combina perfeitamente nossos cafés com o seu momento, seja para começar o dia, acompanhar uma reunião de trabalho ou apenas uma pausa na rotina.




Salgados

Pão de batata 75g com requeijão	10,00
Danish 90g de tomate seco e queijo de cabra	14,00
Torta de frango 125g com Catupiry®	14,00
Empanada 115g   com recheio de cogumelos	14,00
Pão na chapa 95g pão francês com manteiga	10,00
Pão de queijo 75g  tradicional ou multigrãos, feitos com queijo Canastra	10,00
Mix de pães de queijo 160g  monte o seu com 8 unidades escolha até 2 sabores: tradicional, gorgonzola e multigrãos feitos com queijo Canastra	20,00

Bolos

Fubá cremoso 100g  com coco fresco ralado e queijo parmesão	12,00
Coco gelado 140g o tradicional embrulhado; da Carole Crema®	16,00
Maçã com banana 160g integral, com passas	12,00
Mousse de chocolate 120g com recheio de mousse de chocolate meio amargo; da Carole Crema®	18,00
Cenoura 110g com 60ml de calda de brigadeiro	16,00
Laranja 100g   com um toque doce e cítrico	12,00



Doces

Tiramisù Octavio 100g no pote: receita tipicamente italiana, com queijo mascarpone e café Octavio	18,00
Brownie de chocolate 60g  experimente com uma porção adicional de sorvete	14,00
Torta de limão 135g  com massa de biscoito de chocolate amargo	16,00
Torta trufada de chocolate 125g  100% cacau	16,00




Porções adicionais: sorvete, chantilly, doce de leite, calda de chocolate, caramelo e Nutella® 5,00



Sanduíches

Fraldinha 280g pão ciabatta, fraldinha assada, pesto de rúcula, cebola roxa caramelizada, legumes assados, queijo emmental e minas padrão	30,00
Vegetais 200g   pão integral de fermentação natural, legumes assados e homus	26,00
Tostado miga tradicional 130g pão miga, presunto, queijo minas padrão e Catupiry®	26,00
Tostado miga light 170g pão miga integral, peito de peru, queijo minas frescal e Catupiry®	26,00
Croissant recheado 185g com presunto e queijo emmental	22,00
Croque monsieur 320g nossa versão do clássico francês, feito com queijo, presunto e coberto com molho béchamel	29,00

Pratos

Quibe de abóbora 320g  recheado com ricota, espinafre e ervas frescas	39,00
Cappelletti de queijos 320g  recheado com mussarela e provolone, com molho de tomate e béchamel	
Panqueca de frango 350g com molho de tomate	
Escondidinho de carne 320g  com purê de mandioquinha, legumes e Catupiry®	



NOSSA HISTÓRIA

A história do Octavio Café começa em 1890, quando os imigrantes italianos Giuseppe e Vicente chegam ao Brasil em busca de trabalho e uma vida melhor, iniciando a produção de uma pequena plantação de café no interior do estado de São Paulo. Essa relação de mais de um século gerou paixão e se concretizou com a abertura da maior cafeteria da América Latina, na Faria Lima, coração de São Paulo.

Somos apaixonados por café, qualidade e pessoas. Temos o propósito de disseminar a riqueza e a variedade do universo dos cafés especiais através de experiências diversas, seja no varejo, e-commerce ou em uma de nossas cafeterias.

Todos os grãos servidos no Octavio Café provêm das nossas fazendas, na Alta Mogiana, que unem tecnologia à sustentabilidade, sendo certificadas pela UTZ e a Rainforest Alliance.

Somos um elo entre produto e pessoas, pois assumimos a responsabilidade de cuidar dos nossos colaboradores, da terra, dos grãos e da sua xícara.



NOSSOS CAFÉS



1 Escolha o seu grão

São 6 opções de grãos especiais com perfis sensoriais diferentes, todos plantados, colhidos e torrados em nossas fazendas.

Clássicos 14,00

OCTAVIO

Café característico da região da Mogiana: balanceado, com notas de caramelo, baunilha e amêndoas, um corpo cremoso e acidez média. Retrogosto persistente e agradável.

INTENSO

Nosso café mais intenso, com notas de chocolate amargo e amêndoas tostadas, um corpo marcante e acidez baixa. Retrogosto prolongado de cacau.

DESCAFEINADO

Nosso descafeinado que surpreende com sua delicadeza e elegância. Retrogosto prazeroso e leve.

Microlotes 18,00

Cafés com aromas incríveis e sabores únicos, raridades brasileiras com pontuação acima de 84.

FRUTTI

Traz sabores de frutas tropicais e passas, com corpo médio e acidez acentuada. Retrogosto agradável e frutado.

DOLCE

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

CIOCCOLATO

Pode ser chocolate ao leite, meio amargo ou cacau. Intenso, doce e encorpado. Retrogosto marcante.

2 Escolha o seu método de preparo

Cada método de preparo traz um resultado diferente para o seu café

INTENSO



Aram

Método desenvolvido por um designer brasileiro; extrai manualmente um espresso intenso e encorpado.

INTERMEDIÁRIOS



Prensa francesa

Realça o corpo e mantém os óleos essenciais; método que extrai o maior nível de cafeína.



Aeropress

Um brinquedo de gente grande; realça acidez e corpo.



Cafeor

Filtrado sem papel; produz uma bebida doce, aromática e rica em óleos.



Coador de pano

Uma tradição brasileira.

SUAVES



Clever

Método inteligente que destaca o corpo da bebida.



Chemex

Produz uma bebida delicada e limpa; realça acidez e aroma.



Hario V60

Produz uma bebida balanceada, acentuando as nuances do café.



Kalita

Apresenta uma extração uniforme e tende a realçar a doçura da bebida.



Prensa francesa



Aram



Kalita

Fotos meramente ilustrativas



Espressos

	Clássicos	Microlotes
Ristretto 15ml Padrão 30ml Longo 45ml	8,00	12,00
Carioca diluído em 30ml de água	8,00	12,00
Americano diluído em 90ml de água	8,00	12,00
Duplo dose dupla de espresso padrão, 60ml	12,00	16,00
Duplo longo dose dupla de espresso longo, 90ml	12,00	16,00

Bebidas com espresso

opções de leite: integral, desnatado, soja ou castanha de caju

Clássicos

Romano 30ml com raspas de limão	12,00
Panna 30ml com chantilly	12,00
Espresso correto 50ml com licor	12,00

Clássicos com leite

Macchiato 80ml com crema de leite	12,00
Duplo macchiato 110ml dose dupla de espresso com crema de leite	16,00
Latte 250ml com leite levemente cremoso	16,00
Cappuccino 210ml com leite cremoso e chocolate em pó	16,00
Flat white 180ml duplo com microespuma de leite	16,00
Mocha 195ml com leite cremoso e calda de chocolate	18,00

Duoccino (nosso clássico) 240ml leite cremoso, calda de doce de leite e chocolate branco e finalizado com merengue gratinado	18,00
--	-------

Refreshantes

Orange coffee 200ml com gelo, suco de laranja e limão	16,00
Espresso tônica 180ml com gelo, limão e água tônica	16,00
Iced latte 220ml café, leite e gelo sugestão: acrescente essência de baunilha	16,00

Indie coffee black 250ml 2 em 1: suco de limão com especiarias, acompanhado de um shot de espresso; uma criação do nosso barista Li Tiano	20,00
---	-------

Drinques

Irish Coffee o clássico irlandês com café Octavio	30,00
--	-------

gelado 100ml quente 190ml



CHÁS

Gelados

Black tea 300ml soda natural com framboesa, limão e hortelã	20,00
--	-------

Chai soda 300ml soda natural de especiarias e limão; uma exclusividade da casa criada por nosso barista Uberlândio	20,00
--	-------

Capim santo 200ml chá de capim santo com toque cítrico de limão	16,00
--	-------

Chá da fazenda 250ml a mistura de gengibre, capim santo, hortelã, mel, laranja e limão	22,00
---	-------

Hortelã 200ml chá de hortelã com leve frescor de abacaxi	16,00
---	-------

Mate 250ml Greenpeople®	16,00
----------------------------	-------

Quentes

Vermelho 200ml infusão de hibisco e frutas vermelhas	12,00
---	-------

Hortelã com folhas frescas 200ml	12,00
----------------------------------	-------

Capim santo com folhas frescas 200ml	12,00
--------------------------------------	-------

Chá da fazenda 300ml uma mistura de gengibre, capim santo, hortelã, mel, laranja e limão	22,00
---	-------

Chai latte 190ml leite com especiarias	20,00
---	-------

CHOCOLATES

opções de leite: integral, desnatado, soja ou castanha de caju

Gelado 220ml com calda de brigadeiro	16,00	Quente 240ml cremoso, com chocolate belga Callebaut®	16,00
---	-------	---	-------

SMOOTHIES

Carmine 260ml morango, framboesa, maçã, banana e laranja. Batido com suco de laranja ou iogurte	20,00
--	-------

Blu 260ml amora, blueberry, ameixa e banana. Batido com suco de laranja ou iogurte	20,00
---	-------

SHAKES

Mocha 300ml espresso, sorvete de nata, chocolate belga Callebaut®, calda de chocolate e chantilly	22,00
--	-------

Berry 300ml sorvete de nata, frutas vermelhas e chantilly. Criação da nossa barista Natália	22,00
---	-------

Chococreme 300ml sorvete de nata, Nutella® e raspas de chocolate belga Callebaut®	22,00
--	-------