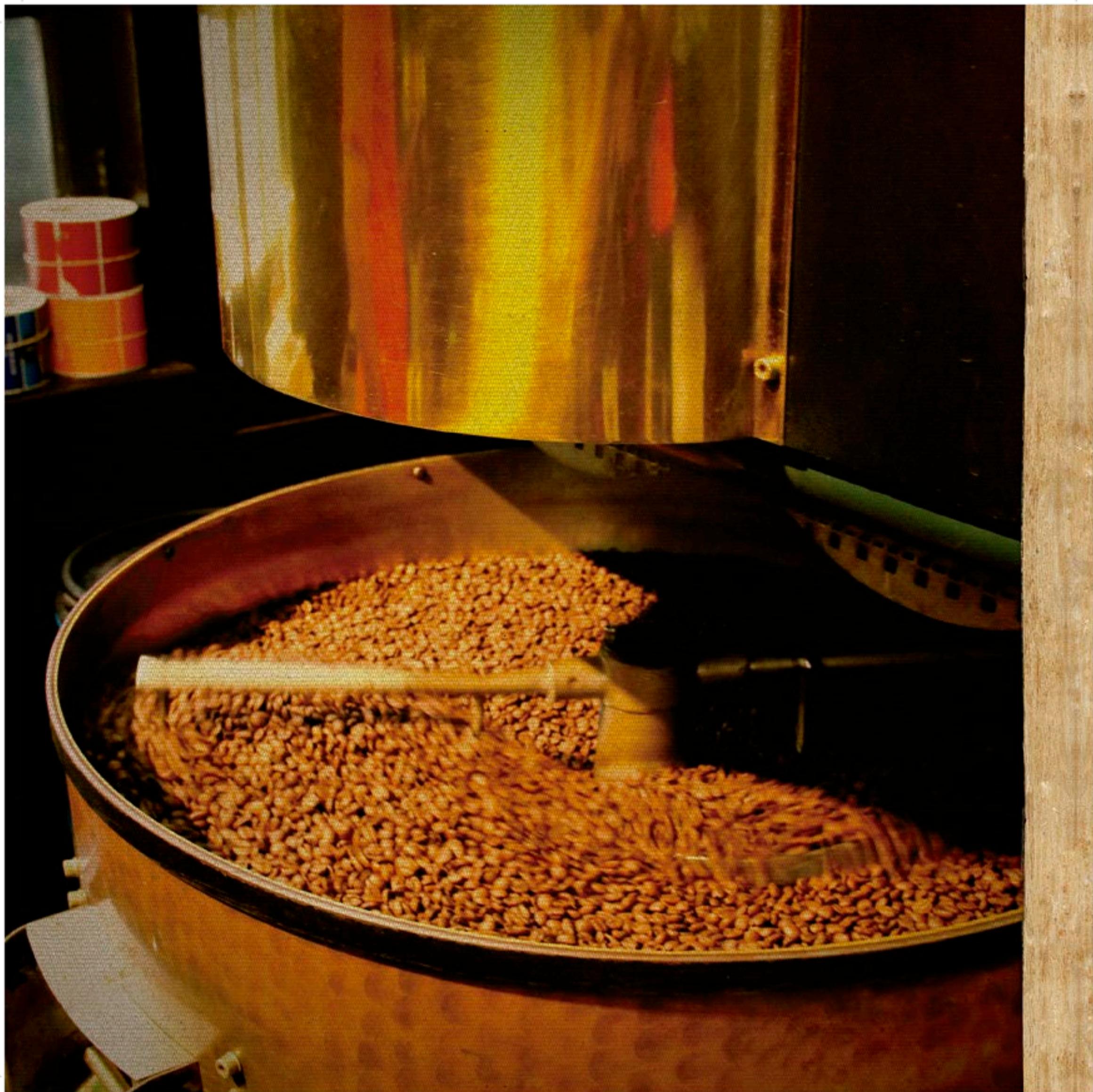


MENU



cafeteria
do
museu

BOLSA OFFICIAL
DE CAFE



CAFÉS



Espresso 4,20

Produção exclusiva da CAFETERIA DO MUSEU.
100% de grãos ARÁBICA. Torra Artesanal.

Blend Do Museu - *Corpo médio, acidez cítrica e doçura natural.*

Alta Mogiana - *Corpo intenso com aromas marcantes, baixa acidez e leve doçura.*

Sul De Minas - *Corpo equilibrado, acidez média e doçura natural.*

Cerrado De Minas - *Corpo intenso, acidez equilibrada e um ótimo sabor residual.*

Chapadao De Ferro - *Corpo intenso, acidez alta e complexidade de aromas florais.*

Orgânico - *Corpo suave, aroma leve e acidez equilibrada.*

Bourbon Vermelho (xícara de 60 ml) 11,00

Exala notas de frutas vermelhas e fundo de mel e finaliza em uma bebida intensa.

Bourbon Amarelo (xícara de 60 ml) 11,00

Café exótico com sabor adocicado e aromas frutados.

Premiado (xícara de 60 ml) 11,00

Seleção dos melhores cafés premiados do Brasil.

Jacu Bird (xícara de 60 ml) 21,00



Dóppio 8,00

Versão dupla dos nossos espressos.

BLEND DO MUSEU, ALTA MOGIANA, SUL DE MINAS, CERRADO DE MINAS, CHAPADAO DE FERRO e ORGANICO.

Machiatto 4,50

Versão dos nossos espressos com leite cremoso.

BLEND DO MUSEU, ALTA MOGIANA, SUL DE MINAS, CERRADO DE MINAS, CHAPADAO DE FERRO e ORGANICO.

Romano 4,50

Seu espresso predileto com raspas de limão!

Café Latte 9,00

Combinação de espresso com leite cremoso.

Crema 9,00

Sua versão predileta de espresso com creme chantilly.

Cappuccino 12,00

Espresso longo polvilhado de chocolate meio amargo coberto com o nosso delicioso leite cremoso.

Mochaccino 12,00

Uma camada de chocolate em calda, leite cremoso e seu espresso predileto.

Especiarias 13,00

Gengibre e especiarias como noz moscada e canela fazem a base deste cappuccino muito especial.

Sinfonias 13,00

Cappuccino com licor de chocolate.

Cappuccino com flavor de amêndoas tostadas.

Sinfonias de Giandua 15,00

Cappuccino com borda de creme de Chocolate e Avelã

Café Correto 15,00

Espresso com leite e Licor.

Café Amareto 16,00

Licor de café, licor de amareto, café e creme chantilly

Café Glamour 16,00

Creme de licor Irlandes, licor de avelãs, café, chocolate e creme chantilly.

Noturno 16,00

Espresso, vinho do Porto combinado com leite condensado e licor de amêndoas. No topo: uma pitada de canela.

Café Royale 16,00

Conhaque, creme de chocolate, espresso e leite vaporizado.

Irish Coffee 18,00

Típica bebida irlandesa que combina um dóppio espresso blendado com whisky, açúcar mascavo e creme chantilly.

Chantilly 4,00

Porção individual de chantilly para acompanhar seu café.

GELADOS ESPECIAIS



Café Gelado Museu 13,00
Leite e cubos de gelo de café.

Café Vienense 18,00
Sorvete de creme, licor de chocolate, espresso, creme de leite e creme chantilly.

Frappê de Café 18,00
Sorvete de café, leite, espresso e leite condensado. Shake do nosso café com base cremosa de baunilha e gelo. Para finalizar, uma flor de chantilly.

Shake de Cappuccino 16,00
Base cremosa de cappuccino batida com leite, gelo e coberto com creme chantilly.

Chocolate Latte 18,00
Sorvete de chocolate, espresso, leite, creme de leite e creme chantilly.

Freddo Limone 16,00
Cappuccino com sorvete de limão coberto com chantilly e raspas de limão! Uma combinação perfeita do cítrico da fruta com o nosso café Blend do Museu.

Museu Ice 16,00
Cappuccino, sorvete de creme coberto com chantilly e lascas de chocolate meio amargo.

Valsa 16,00
Café blendado com licor de amarela sobre uma fina camada de leite condensado e chocolate em calda. No topo: chantilly e castanhas salpicadas.

Café com Laranja 14,00
Suco de laranja, cubos de café e creme de leite.

Café com logurte 15,00
Espresso, logurte natural, leite, canela e creme chantilly.

Afoggatto 16,00
A mais popular versão italiana de café gelado! Sorvete de creme, espresso, calda de chocolate e canela em pó salpicada no topo.

Caipirinha de café 20,00
Caipirinha tradicional de limão acrescida de cubos de gelo do nosso café especial.

Milk Shake 14,00
Sorvetes batido com leite. Sabores: peça sugestão a nossa equipe.



01 – Café Vienense



02 – Chocolate Latte



03 – Café com Laranja



04 – Café com logurte

CHOCOLATES

Chocolate Quente	6,00 peq.	12,00 grd.
<i>Leite quente com chocolate – sem adição de açúcar.</i>		
Chocolate Europeu		9,00
<i>Chocolate quente cremoso – estilo europeu</i>		
Chocolate Gelado		8,00
<i>Nosso chocolate puro batido com leite gelado e salpicado de raspas de chocolate.</i>		
Chocolate MUSEU		12,00
<i>Nosso chocolate quente com Conhaque.</i>		
Chocolate com Alpino		12,00
<i>Chocolate quente com um bombom alpino de chocolate ao leite.</i>		



Iced Brownie

DOCES

Pastel de Santa Clara	7,00	Cheese- Cake	12,00
<i>Pastel de Coimbra</i>		<i>Um clássico com cobertura de frutas vermelhas.</i>	
Pastel de Belém	7,00	Petit Gateau	12,00
<i>Bolo Caseiro</i>		<i>Bolo de chocolate, bem cremoso, servido quente, com uma bola de sorvete de creme.</i>	
<i>Deliciosas receitas caseiras. Sabores: peça sugestão à nossa equipe.</i>		Taçã Light	10,00
Bolo Especiais	10,00	<i>Yogurte desnatado com frutas vermelhas e granola.</i>	
<i>Recheados e com diversos sabores. Peça sugestão à nossa equipe.</i>		Sorvetes	7,00
Brownie	10,00	<i>Sabores: peça sugestão a nossa equipe. Preço por bola de sorvete</i>	
<i>Bolo americano de chocolate com pedaços de nozes.</i>		Pão de mel artesanal	7,00
Iced Brownie	14,00	Chantilly	4,00
<i>Nosso Brownie com uma bola de sorvete de creme.</i>		<i>Porção individual de chantilly</i>	
Torta de Café	12,00		
Torta de Limão	10,00		
<i>Torta de limão coberta com suspiro.</i>			

SALGADOS



Pão de forma integral 2 fatias 6,00

Tostado e com porção de requeijão, manteiga ou cream cheese para acompanhar.

Pão de Queijo 4,00

Individual.

Panini 4,50

Pão de queijo com manteiga ou requeijão. Feito no grill.

Panini Napolitano 5,00

Pão de queijo com mussarela, tomate, azeite e orégano. Feito no grill.

Pastel Integral 6,60

Diversos sabores. Peça sugestão à nossa equipe.

Quiches 12,00

Lorraine, Alho Poró

Porção Extra 4,00

Geleia, requeijão, manteiga ou cream-cheese.



LANCHES

Tostex 10,00

*Pão de forma com presunto e queijo mussarela.
Dica: peça o seu no grill!*

Bauru do Museu 10,00

*Pão de forma com queijo prato, rodelas de tomate e orégano.
Dica: peça o seu no grill!*

Museu Light 12,00

Pão integral com fatias de peito de chester defumado, queijo minas fresco, requeijão e alface americana.

Museu Especial 12,00

Lombo canadense, queijo prato, requeijão e alface americana.

Nostro Museu 13,00

Pesto de azeitonas pretas com cream cheese, salame italiano e alface americana.

O Museu 12,00

Pão branco, rodelas de mussarela de búfala, rúcula, tomate seco e cream-cheese.

Museu Integral 11,00

Pão integral, pasta de atum, cenoura e maionese light.

Sanfona 12,00

Pão integral com queijo branco, peito de peru, rúcula, tomate italiano e mostarda tipo Dijon com mel.

Dica: experimente com uma camada extra de geléia de frutas vermelhas.

Acréscimos unitário de item nos lanches 3,00



BEBIDAS

Água Mineral	4,00
<i>Gasosa 310 ml</i>	
<i>Natural 310 ml</i>	
Refrigerantes 350 ml	4,50
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero</i>	
Schweppes 350 ml	5,50
<i>Tônica tradicional, Citrus light</i>	
Água de Coco 310 ml	5,00
Limonada Soda Italiana	9,00
<i>- Blue Curaçao - extrato da famosa laranja de Curaçao.</i>	
<i>- Blackberry - extrato de amora.</i>	
Iced Tea 330 ml	5,00
<i>Chá mate batido com limão e gelo - sem açúcar</i>	
Chás	4,20
<i>Uma seleção criteriosa de chás e infusões para você degustar.</i>	
<i>Servida com lascas de gengibre e limão.</i>	
Leite	4,00
<i>Quente ou gelado.</i>	



CAFÉS TORRADOS DA CAFETERIA DO MUSEU

	Peso 250 gr
BLEND DO MUSEU: <i>Corpo médio, acidez cítrica e doçura natural.</i>	22,00
ALTA MOGIANA: <i>Corpo intenso com aromas marcantes, baixa acidez e leve doçura.</i>	15,00
SUL DE MINAS: <i>Corpo equilibrado, acidez média e doçura natural.</i>	15,00
CERRADO DE MINAS: <i>Corpo intenso, acidez equilibrada e um ótimo sabor residual.</i>	15,00
CHAPADAO DE FERRO: <i>Corpo intenso, acidez alta e complexidade de aromas florais.</i>	22,00
ORGANICO: <i>Corpo suave, aroma leve e acidez equilibrada.</i>	22,00
BOURBON VERMELHO: <i>Exala notas de frutas vermelhas e fundo de mel e finaliza em uma bebida intensa.</i>	35,00
BOURBON AMARELO: <i>Café exótico com sabor adocicado e aromas frutados.</i>	35,00
PREMIADO: <i>Seleção dos melhores cafés premiados do Brasil.</i>	35,00
JACU BIRD: <i>Café exótico mais famoso do Brasil.</i>	182,00

Produção exclusiva da CAFETERIA DO MUSEU
100% de grão ARÁBICA. Com Denominação de Origem Controlada.

Volte Sempre!



