



MARÉ  
café

---

M E N U

---

# PARA BEBER



vegano



vegetariano

## ESPRESSOS

|  |                                                                                                                                                   |       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | <b>ESPRESSO</b><br>Suave e leve (30ml)                                                                                                            | 7,00  |
|  | <b>ESPRESSO CURTO</b><br>Intenso e mais ácido (15ml)                                                                                              | 7,00  |
|  | <b>ESPRESSO DUPLO</b><br>Suave e leve em dose dupla (60ml)<br><br>*Você também pode pedir a versão DUPLO CURTO, mais intenso em dose dupla (30ml) | 9,80  |
|  | <b>CARIOCA</b><br>Espresso com água. Suave                                                                                                        | 7,00  |
|  | <b>ROMANO</b><br>Espresso com raspas de limão                                                                                                     | 8,00  |
|  | <b>EXPRESSO GELADO</b><br>Café batido com gelo e açúcar Mascavo                                                                                   | 11,20 |
|  | <b>MACCHIATO SIMPLES</b><br>Com espuma de leite (30ml)                                                                                            | 9,00  |
|  | <b>MACCHIATO DUPLO</b><br>Com espuma de leite (60ml)                                                                                              | 10,80 |

## CAPPUCCINOS

Temos opção de leite vegetal e zero lactose

150ML

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CAPPUCCINO ITALIANO</b><br>Café espresso com leite vaporizado                                              | 14,00 |
| <b>CAPPUCCINO SUBMARINO</b><br>Café espresso com leite vaporizado e pedaços de chocolate                      | 16,00 |
| <b>CAPPUCCINO AVELÃ</b><br>Café espresso com leite vaporizado e creme de avelã no fundo da xícara e na colher | 16,00 |
| <b>CAPPUCCINO RIBEIRÃO PRETANO</b><br>Nosso preparado para cappuccino vaporizado no leite                     | 15,00 |
| <b>CAPPUCCINO GELADO</b><br>Nosso preparado para cappuccino ribeirão preto batido com gelo.                   | 16,90 |
| <b>CAPPUCCINO MINEIRO</b><br>Café espresso com leite vaporizado, doce de leite e paçoca no fundo da xícara    | 16,00 |

## CAFÉ COM LEITE



Temos opção de leite vegetal e zero lactose

|                                                                                                                                                                |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>LATTE QUENTE</b><br>Leite vaporizado com espresso longo                                                                                                     | 200ml | 12,60 |
| <b>LATTE GELADO</b><br>Leite com espresso duplo curto gelado                                                                                                   | 200ml | 12,60 |
| <b>FLAT WHITE</b><br>Espresso duplo curto com leite                                                                                                            | 150ml | 14,50 |
| <b>MOCHA QUENTE</b><br>Ganache de chocolate, café, leite, espuma de leite, quente                                                                              | 200ml | 18,00 |
| <b>MOCHA GELADO</b><br>Ganache de chocolate, café, leite, espuma de leite                                                                                      | 200ml | 18,00 |
| <b>CARAMELO MACCHIATO</b><br>Leite, caramelo, xarope de baunilha da casa, espresso e gelo.<br><br>Opção Vegana: Leite vegetal, melaço de cana, espresso e gelo | 300ml | 18,00 |
| <b>CHAI LATTE</b><br>De origem indiana, leva chá, leite, syrup de mapple, espresso e especiarias                                                               | 200ml | 17,90 |

## CHOCOLATTES

200ML

|                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>AO LEITE QUENTE</b>                                                                                            | 13,90 |
| <b>AO LEITE GELADO</b>                                                                                            | 13,90 |
| <b>CREMOSO COM MARSHMALLOW</b><br>Caneca de chocolate quente cremoso com marshmallows maçaricados e canela em pau | 18,00 |



# PARA BEBER



vegano



vegetariano

## FILTRADOS

### COLD BREW

200ml 17,00

Café gelado. Feito com infusão a frio, seu preparo dispensa a água quente e dá origem a uma bebida com perfil de sabor mais aromático e menos ácido do que o tradicional. Consulte nossos atendentes para saber mais.

### HARIO V60

150ml 15,00

Um dos métodos mais queridos do mundo, de origem japonesa, ele deixa seu café com um corpo médio, acentuando bem as notas de doçura e com baixa acidez

250ml 19,00

### HARIO V60

250ml 20,00

### GELADO COM LARANJA

Café gelado. Infusão com rodela de laranja

### CRYSTAL EYE TIMEMORE

250ml 19,00

Um método cônico de vidro que traz doçura e corpo leve ao seu café com acidez equilibrada

### ARAME

250ml 19,00

As paredes vazadas permitem um fluxo de ar mais intenso, facilitando a liberação dos gases. De origem curitibana e feito artesanalmente de aço inox 304, extrai um café equilibrado e encorpado

### KALITA

250ml 19,00

De origem japonesa, proporciona um café com corpo médio/alto, acentuando as notas de acidez e doçura

### KOAR

250ml 19,00

#### CERAMICA

Suporte de cerâmica Pernambucano (Recife). Proporciona um café com alta doçura, corpo e acidez médios

#### PORCELANA

Proporciona um café com alto corpo, acidez e doçura equilibrados

### CHEMEX

250ml 19,00

Filtragem americana, criado por um químico alemão em meados de 1940. Café de corpo leve, com doçura e acidez equilibrada

### AEROPRESS

250ml 19,00

A mistura da infusão com a pressão. Criado em 1994 nos EUA, traz as características de um espresso com a leveza de um coado

### PRENSA FRANCESA

250ml 19,00

Ao contrário do que o nome indica, ela foi criada na Itália. Café encorpado que mantém a acidez do grão e baixa doçura

### CLEVER

250ml 19,00

Criado em Taiwan, é uma mistura de dois métodos: filtragem e infusão. Corpo e acidez médios e com baixa doçura

### WOODSKULL

250ml 19,00

Método feito de madeira Itaíba, originária do Brasil, deixando o café encorpado e com um sabor característico amadeirado

### CAFÉ DA CASA

150ml 8,00

Neste preparo o café tem baixa acidez, é aveludado e encorpado

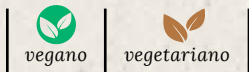
250ml 12,00

**ESCOLHA SEU MÉTODO DE FILTRAGEM E PEÇA AJUDA AOS NOSSOS ATENDENTES PARA SELECIONAR O MELHOR GRÃO!**

CAFÉ CONVIDADO ESPECIAL

+3

# PARA BEBER



## CHÁ QUENTE

Infusão de chá natural, artesanal e sem aromatizantes.

150ML

**HIBISCO** 15,00  
Puro ou com Canela em Pau

**MATTE** 15,00  
Puro

**CAPIM CIDREIRA** 15,00  
Puro

**RESTAURAR** 16,00  
Chá Verde, lavanda, erva-doce e jasmim. Propriedades antioxidantes e calmante natural

**INTIMIDADE** 16,00  
Capim-limão, pera, flores de clitória, botões de jasmim e maçã. Acalma e ajuda na concentração

**INTUIÇÃO** 16,00  
Maçã, Morango, framboesa, amora, blueberry e hibisco. Ação anti-inflamatória e antioxidante

**VITAL CHAI** 16,00  
Chá preto, casca de cacau, chocolate amargo 70%, gengibre, canela, cravo, cardamomo, anis-estrelado e pimenta preta. Para dar energia ao corpo e ajudar na digestão

## CHÁ GELADO

Infusão de chá natural com gelo

300ML

**HIBISCO** 18,00  
Puro / Com Limão / Canela / Com syrup de blueberry (doce)

**HIBISCO COM SUCO DE LARANJA** 18,00  
Laranja espremida na hora

**MATE** 18,00  
Puro ou com limão

**CAPIM CIDREIRA** 18,00  
Puro ou com limão



## SUCO DE FRUTA

300ML

### NATURAL

Espremido na hora

**LARANJA OU LIMÃO** 9,50

### POLPA

Polpa batida com água

**MORANGO** 10,80

**CAJU** 10,80

**DETOX** (abacaxi, limão, couve e gengibre) 12,00

## VITAMINAS

300ML



Temos opção de leite vegetal e leite zero lactose.

### MORANGO

21,60

Opção de bater com leite ou laranja

### MISTA

16,90

Morango, banana e mamão  
(Opção de bater com leite ou laranja)

### ABACATE

15,00

Batido com Leite

**OPCIONAL DE WHEY (16G)**

+3,00

## SODA ITALIANA

Água gaseificada com xarope (doce) e gelo

### MAÇÃ VERDE

16,80

### BLUEBERRY

### MORANGO



# PARA BEBER



vegano



vegetariano

## MILKSHAKE

450ML

Leite batido com sorvete e decorado com chantilly e calda.

### BAUNILHA

25,00

Leite batido com sorvete de baunilha

### CHOCOLATE

25,00

Leite batido com sorvete de chocolate

### MORANGO

28,00

Leite batido com sorvete de baunilha e polpa de morango

### AVELÃ

32,00

Milk shake de baunilha batido com creme de avelã

### MARÊ SHAKE (COM CAFÉ)

26,00

Milk shake de baunilha ou Chocolate batido com café espresso

## FRAPÊS

450ML

Leite batido com Iogurte Grego e decorado com chantilly e calda.

### FRAPÊ CAPPUCCINO

26,40

Com o nosso preparado para cappuccino

### FRAPPUCCINO

28,60

Com café espresso e essência de baunilha

## BEBIDAS GELADAS

300ML

### GINGER FRESH

18,00

Geleia de abacaxi, água de coco, suco de limão siciliano e espuma de gengibre 18,00

### PINK LEMONADE

15,00

Suco de limão siciliano + essência de morango + essência de blueberry + gelo + limão em rodela

### LARANJA MECÂNICA

15,00

Suco de laranja + café coado + xarope de anis + gelo

### LIMONADA SUIÇA

18,00

Suco de limão batido com leite condensado de gelo 18,00

### LIMONADA CARIBEÑA

22,90

Suco de limão batido com hortelã, leite de coco, leite condensado e gelo 22,90



### ESPRESSO TÔNICA

15,00

Café espresso + água tônica (normal ou zero) + gelo + limão em rodela



### COFFEE N' COLA

15,00

Café espresso + Coca Cola (normal ou zero) + gelo + limão em rodela

## SOFT DRINKS

### COCA COLA NORMAL/ZERO

8,00

### AGUA TÔNICA NORMAL/ZERO

8,00

### GUARANÁ NORMAL/ZERO

8,00

### SCHWEPES CITRUS

8,00

### RED BULL ENERGY DRINK

14,00

### RED BULL SUGARFREE

14,00

### RED BULL TROPICAL

14,00



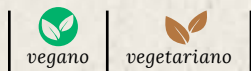
### ÁGUA SEM GÁS

6,50

### ÁGUA COM GÁS

7,00

# PARA BEBER



## DRINKS ALCOÓLICOS

### CAIPIRINHA MARÊ 22,90

Cachaça, limão siciliano, tangerina, laranja e xarope simples

### APEROL SPRITZ 26,00

Prosecco, Aperol e água com gás

### MIMOSA 20,00

Prosecco e Suco de Laranja.

### NEGRONI 30,00

Gin, Vermute e Campari

### GIN TÔNICA 23,90

Gin, Tônica e limão siciliano

### MOLOKO 23,90

Suco de laranja + café coado + xarope de anis + gin + gelo

### ESPRESSO MARTINI 29,00

Vodka, licor de café e espresso servidos na taça martini

### KIR ROYALE 25,00

Prosecco Brut com licor de Cassis

### TAÇA PROSECCO BRUT 28,00

## CERVEJAS

### STELLA ARTOIS - 330ML 13,90

### STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN - 330ML 13,90

### CORONA - 330ML 14,90

### CERVEJARIA COLORADO 24,90

### RIBEIRÃO LAGER - 600ML 28,00

### APPIA - 600ML 28,00

### DEMOISELLE - 600ML 28,00



# PARA COMER

## PETISCOS

### CEVICHE DE SALMÃO DA CASA 55,00

Cubinhos de Salmão cru, cebola roxa e pimenta dedo de moça. Acompanham lascas de batata doce

### TARTARE DE MIGNON 50,00

Filet Mignon cru, alcaparras, salsa, cebola roxa, molho de mostarda em lascas de batata doce

### BATATA PALITO 23,00

### BATATA PALITO COM CREME AZEDO E PASTRAMI 49,00

### BOLINHO DE CARNE DE PANELA 30,00

Carne de panela cozida e empanada na farinha panko. Acompanham maionese verde da casa e molho de pimenta da casa

### CROQUETA DE PRESUNTO DEFUMADO 32,00

### DADINHO DE TAPIOCA 35,00

Com especiarias, queijo meia cura e molho de goiaba da casa picante.

### WRAP GUACAMOLE E LOMBO 23,00

Pão folha, Salsa de guacamole e lombo de porco agri-doce desfiado. Finalizado com redução de balsâmico.

### TERNO ÁRABE 72,00

Porções de Babaganuche, homus, rosbife e 7 unidades de pão folha da casa.

### PÃO FOLHA ADICIONAL (UNIDADE) +1,00

### ADICIONAL MOLHO DE PIMENTA +3,00

## PARA TODA HORA

### PORÇÃO DE MINI PÃO DE QUEIJO 16,90

Porção de 6 mini pães de queijo feitos na casa com queijo canastra. Acompanham 2 complementos a escolher:

- GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS
- CREAM CHEESE
- DOCE DE LEITE
- MANTEIGA
- CREME DE AVELÃ NUTELLA



# PARA COMER



vegano



vegetariano

 **PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL** 10,50  
Feito na casa com queijo canastra

**PÃO DE QUEIJO RECHEADO**  
PRESUNTO, QUEIJO, TOMATE E MANJERICÃO 19,90  
 QUEIJO BRANCO COM MANTEIGA DE LIMÃO 18,90

**TORTAS FATIA**  
FRANGO (Tradicional) 18,00  
 ALHO-PORÓ COM DAMASCO 17,00

 **PÃO NA CHAPA COM MANTEIGA** 9,50  
Todos os pães são feitos na casa!  
Escolha seu pão:

CASEIRINHO  
FILÃO  
ITALIANO  
ITALIANO MULTIGRÃOS  
BRIOCHE  
CROISSANT

ADICIONE AO SEU PEDIDO: GELEIA, 4,00  
CREAM CHEESE, MANTEIGA, cada  
CREME DE AVELÃ, DOCE DE LEITE

 **REQUEIJÃO CASQUINHA** 14,00  
Filão com requeijão cremoso na chapa

 **TOSTADA FIT** 22,00  
Pão multi-grãos com pasta de amendoim, banana flambada, granola da casa e finalizado com mel.

 **CROISSANT SIMPLES** 15,00  
Sem recheio.  
Acompanham 2 complementos a escolher:

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS  
CREAM CHEESE  
DOCE DE LEITE  
MANTEIGA  
CREME DE AVELÃ NUTELLA

**CROISSANT RECHEADO**  
 QUEIJO BRANCO COM TOMATE 20,00  
PRESUNTO COM EMMENTAL 30,00

## OVOS

**OVOS MEXIDOS COM BACON** 25,00  
02 unidades de ovos mexidos cremosos. São feitos com molho cream cheese, creme de leite e leite. São temperados com sal, pimenta do reino e noz-moscada. Acompanham bacon e lascas de pão. CONTÉM LEITE.

 **OEUF EN COCOTTE** 15,00  
02 ovos cozidos (gema mole) no creme de leite. Temperado com sal, pimenta e nos moscada. Acompanham lascas de Pão. CONTÉM LEITE.

### OVOS BENEDITINOS

**GRAVLAX** 30,00  
Fatia de pão Italiano da casa com Salmão curado e 02 ovos Poché (gema mole), finalizado com Molho Hollandaise. Decorado com laranja, alcaparras e dill.

**BACON COM BRIE** 38,00  
Fatia de pão Italiano da casa com Brie, Bacon e 02 ovos Poché (gema mole), finalizado com Molho Hollandaise. Acompanha farofa de Ervas.

 **SHIITAKE GRELHADO** 36,00  
Fatia de pão Italiano da casa com Shiitake Grelhado e 02 ovos Poché (gema mole), finalizado com Molho Hollandaise. Decorado com salada de broto de alfafa.

**PRESUNTO** 28,00  
Fatia de pão Italiano da casa com fatias de Presunto e 02 ovos Poché (gema mole), finalizado com Molho Hollandaise. Decorado com tomates cereja.

 **SHAKSHUKA DA CASA** 35,00  
**1 PESSOA**  
01 Ovo Poché (gema mole) no Molho de Tomate da casa com Linguça, toque de pimenta dedo de moça e pimentão vermelho. Finalizado com Mascarpone e agrião. Acompanham lascas de pão. Porção Individual

 **SHAKSHUKA DA CASA** 60,00  
**PARA DIVIDIR**  
02 Ovos Poché (gema mole) no Molho de Tomate da casa com Linguça, toque de pimenta dedo de moça e pimentão vermelho. Finalizado com Mascarpone e agrião. Acompanham lascas de pão. Porção Para 2 Pessoas

 **SHAKSHUKA TRADICIONAL** 26,00  
**1 PESSOA**  
01 Ovo Poché (gema mole) no Molho de Tomate da casa, muçarela de búfala e finalizado com manjericão. Acompanham lascas de pão. Porção Individual

 **SHAKSHUKA TRADICIONAL** 50,00  
**PARA DIVIDIR**  
02 Ovos Poché (gema mole) no Molho de Tomate da casa, muçarela de búfala e finalizado com manjericão. Acompanham lascas de pão. Para 02 Pessoas.

**ADICIONAL LASCAS DE PÃO** +6,00

# PARA COMER



vegano



vegetariano

## TARTINES

### GORGONZOLA COM MAÇÃ 25,00

Fatia de pão italiano da casa com molho Blue Cheese, fatias de maçã e gorgonzola gratinada. Finalizado com mel

### CAPRESE DE RÚCULA 28,00

Fatia de pão italiano da casa com azeite, pesto de rúcula, muçarela de búfala, tomate e folhas de rúcula.

### OVOS MEXIDOS 35,00

Fatia de pão italiano da casa com molho cream Cheese, presunto, muçarela, ovos mexidos cremosos e raspas de limão. CONTÉM LEITE.

### MARGHERITA 26,00

Fatia de pão italiano da casa com azeite, queijo muçarela tomate e manjerição.

### GRAVLAX 32,00

Fatia de pão italiano multigrãos da casa coberto com molho molho de pepino, fatias de salmão curado (gravlax), finalizado com alcaparras, pimenta do reino, azeite e broto de beterraba

### ABACATE COM OVO 25,00

Fatia de pão italiano multigrãos da casa com molho de mostarda e mel, fatias de rabanete, fatias de abacate, ovo gema mole, rúcula, sour cream e páprica picante.

### GUACAMOLE COM SHIITAKE 26,00

Pão italiano da casa, salsa de guacamole, cogumelo shiitake salteado e nozes. Finalizado com broto de beterraba.

## SANDUÍCHES

### QUEIJO QUENTE SOFT 15,00

Lanche com queijos muçarela e prato na chapa. No pão Viennois (Pão de Forma da Casa)

### QUEIJO QUENTE DEFUMADO 16,00

Lanche com queijos muçarela e provolone na chapa. No pão Viennois (Pão de Forma da Casa)

### MISTO QUENTE 18,00

Lanche com queijos muçarela e fatias de presunto na chapa. No pão Viennois (Pão de Forma da Casa)

### CROQUE MONSIEUR 35,00

Lanche com queijos muçarela, parmesão e presunto, molho de mostarda e mel, gratinado com molho bechamel e parmesão. No pão Viennois (Pão de Forma da Casa)

### CROQUE MADAME 38,00

Lanche com queijos muçarela, parmesão e presunto, molho de mostarda e mel, gratinado com molho bechamel e parmesão. Finalizado com 01 Ovo gema mole. No pão Viennois (Pão de Forma da Casa)

### QUEIJO BRANCO 17,00

Na chapa com Pão Italiano da casa.  
Adicione ao seu Lanche:

PEITO DE PERU +6,00

RODELAS DE TOMATE +2,00

### FILET MIGNON AO BALSÂMICO 42,00

Lanche de filé Mignon ao molho balsâmico, tomate seco, alho, manjerição, queijo emmental no Pão Italiano da Casa. Acompanham lascas de Batata Doce.

### FRANGO GRELHADO 28,00

Lanche de frango Grelhado com molho ranch, tomate, alface americano, pickles de cebola roxa, queijo prato no Pão Italiano da Casa. Acompanham lascas de Batata Doce.

### SHIITAKE NA PANKO 34,00

Lanche de cogumelo shiitake empanado na farinha panko e frito, com molho sweet chilli, queijo emmental e rúcula no Pão Italiano da Casa. Acompanham lascas de Batata Doce.

### SALMÃO NO PÃO BICOLOR 33,00

Gravlax defumado, creme azedo, coleslaw (salada de repolho com iogurte feita à moda da casa). No pão Viennois bicolor da casa.

### KATSU SANDO 26,90

Pão de forma bicolor, creme azedo, lombo suíno marinado e empanado na farinha panko, salsa de guacamole, finalizado com redução de balsâmico. No pão Viennois bicolor da casa.

### SANDUÍCHE DE MORTADELA 40,00

Nossa releitura de um clássico. Pão ciabatta da casa, mortadela tradicional Ceratti, molho pesto de rúcula da casa e muçarela de búfala.

### SANDUÍCHE DE ROSBIFE 52,00

Pão ciabatta da casa, molho de mostarda da casa, rosbife, pickles de pepino da casa, lascas de parmesão e rúcula.

### SANDUICHE DE PASTRAMI 48,00

Pão de forma bicolor Viennois da casa, pastrami feito na casa, pickles de pepino da casa e molho de mostarda da casa.

Adicional:

QUEIJO EMMENTAL +10,00



# PARA COMER



vegano



vegetariano

## SANDUÍCHE VEGANO 35,00

Lanche de Tofu defumado empanado, babaganuche (patê de berinjela), alface, rúcula, tomate e pickles de cebola roxa no Pão Italiano da Casa. Acompanham lascas de Batata Doce.

## PATTY MELT 38,00

Carne moída cremosa tostada na chapa e queijo cheddar, com molho de mostarda a L'Ancienne, dijon, azeite e limão. No pão Viennois (Pão de Forma da Casa).

## PRATOS

### CUSCUS PASTRAMI 43,00 INDIVIDUAL

Cuscus nordestino na manteiga com pastrami, ovo pochê, pimentão assado, queijo coalho tostado com chimichurri e uva verde.

### CUSCUS GUACAMOLE 28,00 INDIVIDUAL

Cuscus nordestino na manteiga com salsa de guacamole, tomatinho cereja, cogumelos shitake salteados, ovo pochê e coleslaw (salada de repolho com iogurte feita à moda da casa).

### RATATOUILLE 28,00

Berinjela, abobrinha, batata inglesa, tomate italiano, pimentão amarelo e vermelho, ervas frescas e molho de tomate da casa.

### STRACCIATELLA DA CASA 38,00 TÁBUA - PARA 2 PESSOAS

Tábua com porção de creme de Burrata, azeite de tomate, chimichurri e ovo pochê. Acompanham lascas de pão e limão siciliano à francesa.

### GRAVLAX DA CASA 36,00 TÁBUA - PARA 2 PESSOAS.

Tábua com salmão curado da casa, creme azedo e redução de balsâmico. Acompanham lascas de pão e limão à francesa.

## BRUNCHES

### BRUNCH PRIMAVERA 60,00

Panquecas Americanas com Frutas Frescas e creme Inglês

03 Mini Toasts: abacate com nozes e ovo cozido / creme de ricota com pêssego grelhado no mel / Caprese de rúcula com tomate confit

Bowlzinho de ovos mexidos com bacon.

Como opção de bebida você pode escolher a famosa MIMOSA (Prosecco com suco de laranja) ou o refrescante GINGER FRESH (Geleia de abacaxi, água de coco, suco de limão siciliano e espuma de gengibre - sem álcool).

E, para finalizar, um espresso da casa.

### BRUNCH VERÃO - KIDS 45,00

2 Mini-lanches no Pão Viennois da casa: Presunto e queijo ou Queijo branco e tomate

2 Panquequinhas para seu kid decorar! (acompanham Nutella e Confetti)

1 copinho de salada de frutas da estação

1 Mini Milk Shake (sabores: chocolate ou morango ou baunilha) decorado com chantilly

Opcional:

#### BOWLZINHO COM OVO MEXIDO NO AZEITE 10,00 (não contém lactose)

### BRUNCH OUTONO 60,00

1 Khachapuri. Sabores:



#### CANASTRA

Pão aberto, típico da Geórgia, recheado com os queijos canastra, catupiry e muçarela e um ovo com gema mole por cima OU de

#### PRESUNTO

Queijos e com Tomatinhos.

1 Torta Callebaut com chocolate meio amargo, calda de creme inglês e fava de baunilha

1 Laranja mecânica (suco de laranja, cold brew e syrup de anis) ou 1 Moloko (suco de laranja, cold brew, syrup de anis e Gin).

E, para finalizar, um espresso da casa.



### BRUNCH INVERNO 60,00

1 Sopa de cebola com ovo pochê. Acompanha um mini-lanche queijo quente defumado. É possível tirar o ovo pochê.

1 Galette - Torta rústica francesa de mirtilo com raspas de limão siciliano

1 Kir Royale (Prosecco Brut com licor de Cassis) ou 1 Pink Lemonade

E, para finalizar, um espresso da casa.

# PARA COMER



vegano



vegetariano

## SALADAS

Porção individual

### CAESAR SALAD

44,00

Mix de folhas, molho tradicional caesar com aliche, parmesão e frango grelhado em pedaços. Acompanham lascas de pão.

### CARPACCIO

58,00

Parmesão, molho de alcaparras e mostarda, rúcula e alface. Acompanham lascas de pão.

### TARTARE DE SALMAO E ABACATE

58,00

Mix de folhas, salmão cru picadinho com dill, alcaparras, rabanete, cebola roxa e creme azedo. Acompanham lascas de pão.

### MELÃO E CENOURA

22,90

Bolinhas de melão rei, cenoura marinada, tomatinho cereja, gorgonzola, castanha de caju e mix de folhas. Acompanham lascas de pão.

### OPÇÃO VEGANA SEM GORGONZOLA

### MAÇÃ VERDE E PUPUNHA

25,00

Maçã verde laminada, pupunha assada, gorgonzola, mix de folhas, finalizado com redução de balsâmico. Acompanham lascas de pão.

### OPÇÃO VEGANA SEM GORGONZOLA

### TATAKI DE SALMÃO

42,00

Salmão em crosta de gergelim, lascas de parmesão e mix de folhas. Finalizado com vinagrete de manga e maracujá. Acompanham lascas de pão.

### MINI SALADA DA CASA

13,00

Mix de folhas, tomatinho cereja e cenoura ralada. Temperado com molho italiano da casa.

## BOWL SMOOTHIES

### MORANGO

24,00

Banana, morango, beterraba, batido com leite vegetal e decorado com chips de coco, chia, morango e mirtilo

### AÇAÍ

28,00

Açaí, banana, batido com iogurte e decorado com banana, mel e mirtilo

### MANGA

26,00

Manga, maracujá, gengibre, batido com iogurte e decorado com chips de coco, manga e mel

## FRUTAS



### BOWL DE SALADA DE FRUTA

26,00

Mix de frutas da estação. Acompanha granola.

### ADICIONAL BOLA DE SORVETE DE CREME

+3,00



### COPO DE SALADA DE FRUTA

20,00

Mix de frutas da estação. Acompanha granola.



### COPO DE IOGURTE COM FRUTAS DO DIA

25,00

Copo de iogurte Integral finalizado com mix de frutas da estação. Acompanha granola.



### COPO DE IOGURTE COM CHIA

25,00

Copo de iogurte Integral com Chia, decorado com frutas da estação. Acompanha granola.

## DOCES

### BOLO SIMPLES FATIA

15,00

Consultar sabores

### BOLO RECHEADO FATIA

25,00

Consultar sabores

### PANQUECAS AMERICANAS

18,00

04 unidades de panquecas pequenas e 01 cobertura a escolher:

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

GANACHE DE CHOCOLATE

MEL

CREME DE AVELÃ NUTELLA

### ADICIONAL DE CALDA

+3,00

### CARTOLA DA MARÊ

20,00

Banana grelhada na manteiga, açúcar mascavo, canela, gergelim, queijo branco na chapa, caramelo salgado e pasteli (gergelim caramelizado crocante)

### RABANADA

30,00

Pão Brioche da casa preparado com uma mistura de leite, creme de leite, baunilha e ovo. Recheado com Creme de Avelã (feito na casa) e grelhado na manteiga. Decorado com avelãs, amêndoas, ganache de chocolate e chantilly.



# PARA COMER



vegano



vegetariano

## TORTA DE PISTACHE 18,00

Torta Vegana de Pistache com calda de Frutas Vermelhas (Base de bolacha maisena, recheada com pasta de pistache e inhame e calda de frutas vermelhas)

## TAÇA MARÊ 20,00

Sobremesa em camadas. Pralinê de amêndoas, creme inglês, pequena fatia de pão de ló, calda de frutas vermelhas, morangos e finalizado com chantilly.

## BROWNIE TRADICIONAL COM NOZES 14,00

Finalizado com calda de ganache de chocolate.

## COOKIES

### TRADICIONAL 10,00

Massa tradicional de baunilha com gotas de chocolate ao leite

### BRANCO COM NOZES 10,00

Massa tradicional de baunilha com nozes, doce de leite e gotas de chocolate branco.

### RED VELVET 10,00

Massa tradicional de baunilha com corante vermelho e gotas de chocolate branco

## VEGANO 14,50

Feito com farinha de linhaça e de trigo, leite vegetal e chia. Com gotas de chocolate vegano

## CHEESECAKES 21,90

Massa tradicional. Escolha a cobertura:

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS  
COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE  
COBERTURA DE CREME DE AVELÃ NUTELLA

## CINNAMON ROLL 14,00

Rolinho de Pão Macio com recheio de canela e açúcar Mascavo. Acompanha calda de Açúcar de confeiteiro.

## BARRINHA DE CHOCOLATE E CARAMELO 10,00

Base amanteigada, camada de caramelo toffee coberto com chocolate meio amargo e finalizado com flor de sal.

## BRIGADEIRO 7,00

Consultar sabores

## VISITE NOSSA CONFEITARIA E ACOMPANHE DIARIAMENTE TODAS AS NOVIDADES!

 @MARECAFERP

Todos os pães e doces são produzidos aqui na Marê!

## PEÇA MARÊ EM SUA CASA

Aponte a câmera do seu celular para o nosso QR-Code.



**ifood goomer**

## NOSSO WHATSAPP



16 99171 6452

## NOSSO ENDEREÇO

Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 916 - Ribeirão Preto - SP

