Du Caixeta
· confeitaria ·

pães e sanduíches

PÃO DE QUEIJO 50g - $8
PÃO DE QUEIJO 100g - $14

SANDUÍCHE DE PÃO DE QUEIJO 150g - $24
Frango com creamcheese ou bacon com queijo.

SANDUÍCHE DE PÃO DE BRIOCHE 200g - $24
1 - frango com creamcheese, tomate seco e rúcula.
2 - bacon com queijo derretido, tomate seco e rúcula.

SANDUÍCHE CROCANTE 300g - $37
Baguete de brioche com filé de tilápia ou frango crocante, tomate seco, queijo meia cura, rúcula e molho pesto.

QUEIJO QUENTE - $24
Fatias de brioche na chapa com queijo derretido.

TOAST DE OVOS - $24
Fatia de pão de brioche tostado, com ovos mexidos e queijo parmesão.

HAMBÚRGUER DU CAIXETA - $44
Blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com pasta de tomate seco, cebola caramelizada, queijo minas e gorgonzola, e rúcula.

CHEDDAR BURGUER - $42
Hambúrguer feito com blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com cheddar cremoso, bacon e cebola caramelizada.

SANDUÍCHE DE FILÉ 300g - $49
Baguete de brioche com suculentos cubinhos de filé mignon ao molho de gorgonzola, e rúcula.

SANDUÍCHE DE COSTELA 300g - $44
Baguete de brioche com costela desfiada ao molho barbecue, queijo derretido e rúcula.

para compartilhar

COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY - $33
6 mini coxinhas de frango com catupiry

FRANGO CROCANTE 300g - $33
Cubinhos de frango empanados. (acompanha molho de mostarda e mel)

BATATA FRITA 300g - $27
Batatas palito fritas. (acompanha molho de mostarda e mel)

MINI HAMBÚRGUER - $75
Quatro hambúrgueres artesanais (60g cada) servidos no brioche da casa com pasta de tomate seco, dois com queijo meia cura e dois com gorgonzola.

BRUSCHETTA MIGNON - $53
Quatro fatias de brioche da casa com suculentos cubinhos de filé mignon ao molho de gorgonzola.

BRUSCHETTA POMODORO - $32
Quatro fatias de brioche com tomate confitado e molho pesto.

pratos individuais

FILÉ DU CHEF - $89
Escalopes de filé mignon ao molho de vinho, acompanhados por risoto de gorgonzola e tomate confit.

FILÉ COM FRITAS - $87
Escalopes de filé mignon ao molho de mostarda, acompanhados por batatas fritas.

TILÁPIA CROCANTE COM RISOTO DE LIMÃO - $68
Filé de tilápia empanado e assado, acompanhado por risoto de limão siciliano.

RISOTO FILÉ COM FUNGHI - $78
Risoto prepadado com cubos de filé mignon e funghi secchi.

RISOTO MINEIRO - $67
Risoto prepadado com linguiça na cachaça, queijo minas e pimenta de cheiro.

ESPAGUETE À BOLONHESA - $49
Espaguete preparado em molho de tomate e ragu de carnes.

ESPAGUETE AO PESTO DE TOMATE SECO - $46
Espaguete preparado em molho de tomate seco, manjericão, nozes e queijo parmesão.

FETTUCCINE DE FILÉ - $69
Fettuccine de massa fresca preparado em molho de gorgonzola e cubos de filé.

RAVIOLI DE COSTELA - $54
Raviolis de massa fresca recheados com ragu de costela bovina, servido em molho de tomate e manjericão.

sobremesas e chocolates

PAVLOVA - $34
Merengue suíço com sorvete de baunilha e morango (ou maracujá), creme inglês, geleia de morango (ou maracujá).

BIG BROWNIE COM SORVETE - $29
Brownie de nozes servido com sorvete da sua escolha, calda e amêndoas.

SUPER COOKIE COM SORVETE - $28
Cookie de baunilha recheado com caramelo e chocolate, servido com sorvete da sua escolha, calda e amêndoas.

TAÇA DE NINHO - $34
Sorvete de baunilha com creme de ninho, cubinhos de brownie de nozes, calda de chocolate e chantilly.

TAÇA DE PISTACHE - $38
Sorvete de pistache com bolo de chocolate (ou baunilha), creme de pistache e chantilly.

BROWNIE UNIDADE - $12
nozes / doce de leite / coco

COOKIES - $9
baunilha / chocolate / red velvet

ALFAJOR - $18

BRIGADEIROS E BOMBONS - $6
chocolate ao leite / pistache / coco queimado
chocolate 70% / ninho com amêndoas

BARRINHAS DE PISTACHE E CARAMELO - $12

bolos e tortas

FATIA BOLO ESPECIAL
Ninho com morango - $23
Nozes com baunilha - $28
Chocolate com doce de leite - $23
Chocolate com pistache - $29
Pistache com limão siciliano - $28
Red Velvet - $25

FATIA DE TORTA - $24
Caramelo praliné | Limão siciliano com merengue
Mousse de chocolate crocante | Cheescake

*consulte as opções do dia

sorvetes artesanais

BOLA - $12
POTE 700ML - $57
Doce de leite com nozes
Baunilha
Caramelo crocante
Três chocolates
Morango com baunilha
Mousse de maracujá

PISTACHE - BOLA - $15 / POTE 700ML - $67

bebidas

CAFÉ ESPRESSO ESPECIAL
curto 50ml - $8 / longo 100ml - $14

CAFÉ COADO FILTRO V60
200ml - $16 / 400ml - $26

PRENSA FRANCESA 300ML - $19

CHOCOLATE QUENTE 200ML - $18

AFFOGATO 300ML - $24
café espresso com bola de sorvete

CAPPUCCINO ITALIANO 200ML - $15
café espresso com leite cremoso (sem açúcar)

CAPPUCCINO CARAMELO
espresso, leite cremoso e caramelo

Quente 200ml - $19 / Gelado 300ml - $20

CAPPUCCINO NINHO
espresso com creme de ninho
Quente 200ml - $19 / Gelado 300ml - $20

MOCACCINO
espresso, leite cremoso e chocolate
Quente 200ml - $19 / Gelado 300ml - $20

MILKSHAKE 300ML - $25
caramelo crocante / morango / chocolate / cookies

MILKSHAKE PISTACHE 300ML - $29

ÁGUA NATURAL / COM GÁS / $7

COCA / GUARANÁ - $8

SUCO NATURAL POLPA 300ML - $14

SODA ITALIANA 300ML - $15

BAERMATE - $18 / REDBULL - $18

CERVEJA LONG NECK - $15

drinks

BLACK ORANGE 43 - 300ML- $34
Whisky, Licor 43, Suco de laranja e Limão.

CITRON MATE - 300ML- $36
Vodka Absolut, Xarope de tangerina, BaerMate e Limão.

ABSOLUT FRUIT - 300ML - $27
Vodka Absolut, Xarope de limão, Suco de laranja e Morango.

COSMOPOLITAN - 300ML - $32
Vodka Absolut, Licor de laranja, Xarope de cranberry e Limão.

LIMON MATE - 300ML - $39
Gin, Xarope de limão e tangerina e BaerMate.

GIN TÔNICA - 300ML - $35
Gin, Tônica, Xarope de romã e Especiarias.

RED VELVET - 200ML - $28
Vermouth extra dry, Licor de laranja e Xarope de romã.

CAIPIRÍSSIMA - 200ML - $27
Vodka Absolut, Xarope de tangerina, Limäo ou Maracujá.

vinhos

DV CATENA CATENA ZAPATA CABERNET-MALBEC - $168
RESERVADO CONCHA Y TORO CABERNET SAUVIGNON - $67
CASAL GARCIA BRANCO - $87
CASAL GARCIA ROSÉ - $89
CHANDON RÉSERVE BRUT - $130
TAXA DE ROLHA - $30

* Cobramos 10% de taxa de serviço que é inteiramente repassada aos nossos colaboradores.