



Seja bem-vindo!

A Cafeteria do Quintal da Prosa vem se desenvolvendo com a naturalidade do acolhimento típico do nosso pequeno distrito. Tomar um bom café em um espaço bonito, aberto, com toda segurança para esses dias, escolhendo os grãos e o jeito de coar é uma experiência realmente única e prazerosa. Escolha onde quer sentar, conheça o cardápio e o atenderemos dando nosso melhor. Aproveite...



CAFÉS QUENTES

Você pode escolher entre os coados abaixo:

- 1. "Coadin" da Vovó** 8,00
Moagem média fina passado em saquinho de pano. Quer um "pedacin" de rapadura nele?
- 2. V-60** 12,00
Moagem média coado no filtro Hario V-60. O ângulo de 60° permite que a água e o pó fiquem um tempo em contato garantindo o maior sabor.
- 3. Turco ou Tropeiro** 13,00
A moagem extrafina e a fervura na Ibrik com o pó sem filtragem garantem uma mistura espessa e rica em sabores. Com ou sem especiarias.
- 4. Prensa Francesa** 12,00
De granulagem grossa, o café é extraído por infusão e filtragem por pressão através de fino filtro de inox.
- 5. Pressca** 12,00
Café com moagem média passado por pressão de um êmbolo através de um filtro de inox, resultando em uma bebida com bom corpo e doçura.
- 6. Aeropress** 12,00
Com moagem fina, o café é extraído pela força de uma coluna de ar. O resultado é um café intenso com corpo e leve amargor.
- 7. Espresso 40 ml** 7,00
Espresso Lungo 110ml 9,00
- 8. Nosso Capuccino** 10,00
Mistura da casa com chocolate, café e leite em pó
- 9. Café Mocaccino** 12,00
Ganache, café, leite espumado e canela
- 10. Café Macchiato** 10,00
Espresso ou coado e espuma de leite
- 11. Latte** 10,00
Café coado ou espresso, leite espumado e leite condensado



CAFÉS FRIOS

- 1. Cold Brew** 9,00
Filtrado lentamente na Mizudashi e servido com bastante gelo
- 2. Iced Latte** 12,00
Café gelado, leite frio espumado e leite condensado
- 3. Orange Coffee** 15,00
Suco de laranja batido com café e creme de leite (opcional)
- 4. Nosso Capuccino** 9,00
- 5. Frapê de sorvete de creme com nosso capuccino** 12,00
Também pode ser servido o cappuccino sobre duas bolas de sorvete.

SALGADOS

- 1. Cesta de pão de queijo multigrãos (4 un)** ... 10,00
- 2. Cesta de pão de queijo tradicional (8 un)** ... 10,00
- 3. Mexido de ovos caipira** 9,00
- 4. Tostex** 6,00
Adicional (geleia, manteiga, mel, queijo fresco) 3,00
- 5. Tostex Roça Chic** 15,00
Pão caseiro, queijo fresco ou meia cura, peito de peru defumado, lascas de amêndoas e mel.
- 6. Torta de Frango com requeijão e milho** 10,00
- 7. Torta de Brócolis** 10,00
- 8. Mini quiche de alho poró / cogumelos** 8,00
- 9. Píza enrolada de presunto e queijo** 10,00
- 10. Empada de palmito** 8,00

DOCES

1. Cesta de João Deitado 10,00
broa típica local assada na folha de bananeira
2. Cesta de bolinho de chuva 10,00
3. Bolo individual caseiro 9,00
milho, iogurte, cenoura
4. Cesta de biscoitos amanteigados 8,00
5. Cesta de cookies americanos 13,00
com gotas de chocolate
6. Torta especial Com sorvete 13,00
Sem sorvete 9,00

DRINKS ALCOÓLICOS

1. Café Lapiano 15,00
Espresso, cachaça, melado de cana, espuma de leite e canela
2. Licor da Casa em vidros de 350 ml 25,00
Grumixama
3. Aperol Spritz 22,00
suco laranja ou demi sec, Aperol e água com gás
4. Cerveja Heineken 9,00
long neck
5. Cerveja Artesanal Sapucaí 26,00
Witbier/ Premium Lager
6. Vinhos
consultar rótulos e preços

OUTRAS BEBIDAS

1. Água sem gás 4,00
2. Água com gás 4,50
3. Refrigerantes 5,00
4. Água de Coco cx 5,00
5. Suco de Polpa 6,00
6. Suco Natural de Frutas 9,00
7. Chá da Horta 5,00
hortelã, erva cidreira, erva-doce, hibisco



CONHEÇA NOSSOS CAFÉS

Em grão ou pó leve para casa pacotes de 250g ou 500g.

Micro lotes de procedência da Serra da Mantiqueira, espécie 100% arábica, são cafés de altitude, grãos colhidos maduros e torra média clara a média escura, pontuando por especialistas acima de 83.

JULICAFÉ

Único café produzido por aqui mesmo em Monteiro Lobato, pelo agrônomo filho da terra, José Mauro, que aposentado dedica-se com muito carinho a produzir um café especial com grãos Catuai vermelho e amarelo. Notas frutadas, corpo médio e acidez equilibrada.

UNIQUE BOURBON AMARELO

Suave, doce, com notas de tangerina. Acidez alta e nobre. Torra média clara.

UNIQUE ORGÂNICO

Único café produzido por aqui mesmo em Monteiro Lobato, pelo agrônomo filho da terra, José Mauro, que aposentado dedica-se com muito carinho a produzir um café especial com grãos Catuai vermelho e amarelo. Notas frutadas, corpo médio e acidez equilibrada.

UNIQUE MOCA

Grãos redondos que sofrem uma mutação natural, promovem uma torra mais uniforme o que resulta para os fãs em um café com doçura e sabor achocolatado acima do padrão.

UNIQUE BLEND

Uma combinação entre grãos. Um café redondo e equilibrado entre corpo, doçura e acidez. Torra média (cor chocolate).

UNIQUE DI PÁSSARO

É dos cafés mais raros e exóticos do mundo. Os grãos são colhidos das fezes do Jacu, ave silvestre, que come os melhores frutos do cafeeiro.

UNIQUE FRUTADO

Apresenta corpo e doçura. Sensação aveludada no céu da boca, amargor reduzido pela doçura natural da fruta. Torra média escura.

OLIQ

Grãos Catuai e Acauã. Muito Aromático com sabor suave e caramelizado.

Nosso cardápio digital está disponível em:

WWW.QUINTALDAPROSA.COM.BR

Nossa senha para WI FI é:

Prosasfx-2014



Siga nas redes sociais @pousadaquintaldaprosa