

oooooooooooooooooooo

CATÁLOGO



art

Café





Sobre nós



Bem-vindo ao Art Café, um espaço singular estrategicamente posicionado na região vulcânica de Poços de Caldas. Nosso local proporciona uma experiência única, combinando a apreciação da natureza, um menu cuidadosamente selecionado e as magníficas obras de arte em exposição.

No coração dessa atmosfera, nasceu a ideia de compartilhar não apenas a arte, mas também a experiência de viver momentos marcantes em um ambiente agradável e singular, com uma vista única da cidade. Assim, o Art Café foi concebido com a intenção de oferecer opções de altíssima qualidade, proporcionando a todos a oportunidade de desfrutar desse cenário.

Cada detalhe do Art Café foi pensado para oferecer uma vivência diferenciada aos nossos visitantes. Além disso, todos os produtos do Art Café são oriundos da região vulcânica, refletindo a riqueza e autenticidade dos sabores locais.



Convidamos você a fazer parte dessa jornada, onde cada xícara de café é uma celebração da arte de viver.



NOSSOS CAFÉS

Espressos



- Espresso**.....R\$ 7,00
50ml de café especial da região vulcânica. Servido na xícara pequena
- Curto**R\$ 7,00
30ml de café especial da região vulcânica. Servido na xícara pequena
- Duplo**R\$ 12,00
Duas doses de espresso. Servido na xícara grande
- Chantilly**.....R\$ 12,00
Espresso com uma porção de chantilly. Servido na xícara pequena
- Americano**.....R\$ 7,00
Espresso diluído na água. Servido na xícara grande
- Macchiato**R\$ 9,00
Espresso e espuma cremosa. Servido na xícara pequena
- Latte**.....R\$ 9,00
Espresso, leite e espuma. Servido na xícara pequena

Cafés Quentes



- Café Latte**R\$ 14,00
Espresso, leite e espuma na xícara grande
- Duplo Latte**.....R\$ 16,00
Duas doses de espresso e leite cremoso
- Cappuccino**R\$ 16,00
Café com leite cremoso polvilhado com cacau ou canela
- Irish Coffee**.....R\$ 21,00
Espresso, whisky e chantilly
- Cappuccino Art**.....R\$ 22,00
Espresso, leite cremoso, licor Amarula, chantilly e raspas de laranja

Cafés Gelados



Espresso GeladoR\$ 12,00

Espresso, gelo, açúcar e suco de meio limão

Latte GeladoR\$ 15,00

Espresso, leite e gelo

AffogatoR\$ 18,00

Sorvete de creme e espresso

Café Sicília.....R\$ 18,00

Espresso, água tônica, aromatizante de limão siciliano, gelo e rodela de limão

Café Nutella.....R\$ 21,00

Espresso, leite, Nutella, licor Amarelado, gelo e chantilly

Café LaranjaR\$ 18,00

Espresso, água com gás, suco de laranja e gelo

Frappé ArtR\$ 18,00

Sorvete de creme batido com espresso, aromatizante de caramelo salgado e Nutella

Café 43.....R\$ 21,00

Café gelado, licor 43 e gelo

Métodos de Preparo



KoarR\$ 10,00

Porta filtro desenvolvido e fabricado no Brasil, o Koar foi pensado para que o fluxo de água extraia o melhor do café filtrado. Resulta em uma bebida suave, realçando a doçura e uma agradável acidez. As peças de cerâmica são produzidas artesanalmente e as cores obtidas dependerão dos óxidos metálicos utilizados nas pinturas: um porta filtro que é uma verdadeira obra de arte!

Prensa FrancesaR\$ 10,00

Também conhecida como “french press” ou “cafeteira francesa”, esse método utiliza as técnicas de infusão e filtragem. Os grãos moídos de café entram em contato direto com a água quente, que depois são filtrados pelo êmbolo de metal, resultando uma bebida mais densa, encorpada e aromática.

Cold Brew.....R\$ 10,00

É um método de infusão que utiliza água fria para extrair as características do grão. O resultado é uma bebida mais adocicada com sabor leve, baixa acidez e amargor. Servido com gelo.

Café de Refil.....R\$ 15,00

Sirva-se a vontade do nosso delicioso café filtrado, com grãos especiais da região vulcânica.

NOSSOS CAFÉS





BEBIDAS

Bebidas Quentes



Chá English BreakfastR\$ 10,00

Este típico blend de diferentes chás pretos é um clássico inglês, encorpado e perfeito para acrescentar um pouquinho de leite

Chá Earl GreyR\$ 10,00

Chá preto com um toque cítrico de bergamota

Chá Henri MatisseR\$ 10,00

Chá de hortelã com raspas de limão e gengibre

Chocolate Quente 50%R\$ 14,00

Leite quente com chocolate 50% cacau

Chocolate CremosoR\$ 17,00

O verdadeiro chocolate europeu, feito com chocolate belga



Chá Henri Matisse

Chá de hortelã com raspas de limão e gengibre



Chá English Breakfast

Este típico blend de diferentes chás pretos é um clássico inglês, encorpado e perfeito para acrescentar um pouquinho de leite

Refrescantes



- Chá Matte**.....R\$ 15,00
Chá Matte batido com gelo e limão
- Chá Inos Corradin**.....R\$ 15,00
Chá gelado de camomila, capim cidreira e mel
- Chocolate Gelado 50%**.....R\$ 14,00
Leite com chocolate 50% cacau e gelo
- Suco de Laranja**.....R\$ 10,00
Natural
- Suco de Polpa**.....R\$ 11,00
Abacaxi, abacaxi com hortelã, frutas vermelhas, morango e maracujá
- Suco de Limão**.....R\$ 10,00
Natural
- Limonada Suíça**.....R\$ 11,00
Limonada com leite condensado
- Refrigerante**.....R\$ 8,00
Coca, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Tônica e Tônica Zero
- H2OH**.....R\$ 10,00
- Água Prata sem gás**.....R\$ 6,00
- Água Prata com gás**.....R\$ 7,00
- Soda Italiana**.....R\$ 15,00
Morango, Maçã Verde, Pink Lemonade, Blue Lemonade e Limão
- Soda Italiana Refil**.....R\$ 25,00
- Chope Região Vulcânica**.....R\$ 13,00
Chope de 350 ml

BEBIDAS



Galeria Ampliart



Junto ao acolhedor Art Café, a Galeria Ampliart desdobra-se como um convite à celebração da vastidão da mente humana. Mais do que um nome, é um compromisso profundo com o lugar onde a amplidão da mente se encontra com a arte que enriquece nossas vidas, transformando o comum em extraordinário todos os dias.

Buscamos peças únicas e cativantes, criando um refúgio para artistas e amantes das artes se conectarem. Utilizando a Tecnologia da Informação e Comunicação, democratizamos o acesso à arte, tornando cada visita uma celebração da beleza humana. Na Galeria Ampliart, cada obra é uma canção e cada visita é uma celebração da beleza que vive em cada um de nós.

Espaço Cristal



Para workshops, eventos corporativos, treinamentos ou ocasiões especiais que merecem destaque, o Espaço Cristal é o lugar certo para fazer do seu evento algo memorável e único. Em um ambiente especialmente projetado, oferecemos uma infraestrutura confortável e versátil que se adapta às necessidades de diversos segmentos.

Seja qual for a natureza da sua celebração, o Espaço Cristal está pronto para torná-la extraordinária, proporcionando uma experiência que vai além das expectativas. Além disso, oferecemos a opção de incluir um delicioso coffee break, almoço ou coquetel com as irresistíveis delícias do Art Café, parte integrante do Espaço Cristal, para tornar sua experiência ainda mais especial.



Pães Especiais

oooooooooooooooooooo

Tábua de Pães Art CaféR\$ 34,00
Porção variada de pães especiais de fermentação natural com a escolha de 3 acompanhamentos

Torradas.....R\$ 34,00
Porção variada de torradas frescas de pães especiais de fermentação natural com a escolha de 3 acompanhamentos

Acompanhamento extra.....R\$ 8,00
Escolha entre os sabores doces e salgados

Acompanhamentos Salgados

oooooooooooooooooooo

- Berinjela em conserva
- Abobrinha em conserva
- Tomate confit
- Pesto de macadâmia
- Manteiga
- Pasta de avocado
- Pasta de ervas
- Pasta de azeitonas pretas
- Pasta de gorgonzola com damasco
- Requeijão cremoso

Acompanhamentos Doces

oooooooooooooooooooo

- Geleia de frutas vários sabores
- Geleia de pimenta vários sabores
- Mel
- Doce de leite
- Nutella

DELÍCIAS SALGADAS



Tábua de Pães Art Café
Porção variada de pães especiais de fermentação natural com a escolha de 3 acompanhamentos



Torradas
Porção variada de torradas frescas de pães especiais de fermentação natural com a escolha de 3 acompanhamentos

DELÍCIAS SALGADAS



Tostada Michelangelo

Tomate confit, mussarela de búfala e manjericão. Servida no pão Italiano de fermentação natural



Tostada Frida Kahlo

Pasta de avocado, molho pesto, bacon crocante, ovos fritos ou mexidos e pimenta do reino. Servida no pão multigrãos de fermentação natural



Tostada Guignard

Queijo meia cura e mel. Servida no pão italiano de fermentação natural



Tostada Abdul Hadi

Presunto Parma, queijo brie, figo, nozes e mel. Servida no pão italiano de fermentação natural



Fraldibrie

O campeão do Super Mega Burguer - Hambúrguer de fraldinha 120g, brie, cebola caramelizada com mel, bacon, rúcula e tomate cereja

Tostadas



Tostada MichelangeloR\$ 32,00

Rúcula, tomate confit, mussarela de búfala e manjericão. Servida no pão italiano de fermentação natural

Tostada Frida Kahlo.....R\$ 32,00

Pasta de avocado, molho pesto, bacon crocante, ovos fritos ou mexidos e pimenta do reino. Servida no pão multigrãos de fermentação natural

Tostada Guignard.....R\$ 32,00

Queijo meia cura e mel. Servida no pão italiano de fermentação natural

Tostada Abdul HadiR\$ 32,00

Presunto Parma, queijo brie, figo, nozes e mel. Servida no pão italiano de fermentação natural

Hambúrguer



FraldibrieR\$ 29,00

O campeão do Super Mega Burguer - Hambúrguer de fraldinha 120g, brie, cebola caramelizada com mel, bacon, rúcula e tomate cereja

Brunch



Panqueca com Mel.....R\$ 26,00
Panqueca americana com banana, morangos, blueberry e mel

Panqueca com Geleia.....R\$ 19,00
Panqueca americana com geleia de sua escolha e pasta de amendoim

Panqueca com Nutella.....R\$ 21,00
Panqueca americana com Nutella e morangos

Omelete.....R\$ 17,00
Ovos, queijo minas, mussarela, presunto e tomate

Ovos Mexidos.....R\$ 9,00
Ovos mexidos na manteiga com pimenta do reino

Combo Tarsila do Amaral.....R\$ 38,00
Café da manhã estilo brasileiro. Espresso duplo ou Latte, pão de queijo, bolo caseiro do dia e fruta da estação - consulte a disponibilidade do dia

Combo Monet.....R\$ 39,00
Café da manhã estilo francês. Café refil, suco de laranja, croissant ou baguete, requeijão e geleia a sua escolha

Combo Jackson Pollock.....R\$ 36,00
Café da manhã estilo americano. Café refil, panqueca com mel, ovos mexidos e bacon crocante

Combo Dr. Agnaldo S. Viana.....R\$ 34,00
Combo dedicado ao criador do Grupo SOITIC. Café Latte, ovos mexidos, pão com manteiga na chapa e salada de frutas

Saladas



Salada Mix.....R\$ 32,00
Mix de folhas verdes, tomate cereja, cenoura, rúcula, castanha do Pará, queijo meia cura e filé de peito de frango

Salada Tropical.....R\$ 28,00
Mix de folhas verdes, tomate cereja, cenoura, queijo meia cura, manga e morango

DELÍCIAS SALGADAS



Combo Jackson Pollock

Café da manhã estilo americano. Café refil, panqueca com mel, ovos mexidos e bacon crocante



Combo Monet

Café da manhã estilo francês. Café refil, suco de laranja, croissant ou baguete, manteiga e geleia a sua escolha



Combo Tarsila do Amaral

Café da manhã estilo brasileiro. Espresso duplo ou Latte, pão de queijo, bolo caseiro do dia e fruta da estação - consulte a disponibilidade do dia



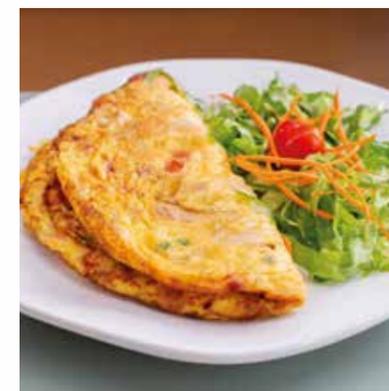
Salada Mix

Mix de folhas verdes, tomate cereja, cenoura, rúcula, castanha do Pará, queijo meia cura e filé de peito de frango



Panqueca com Geleia

Panqueca americana com geleia de sua escolha e pasta de amendoim



Omelete

Ovos, queijo minas, mussarela, presunto e tomate

DELÍCIAS SALGADAS



Croissant Mineiro

Queijo, tomate e orégano



Carne Louca

Sanduiche com carne desfiada, cebola, queijo minas, rúcula e tomate com azeite lrarema



Natural

Sanduiche com alface, tomate, presunto, queijo meia cura e geleia de damasco



Quiche

Alho poró, brócolis com bacon, queijo e presunto com queijo

Salgados



- Pão de Queijo**R\$ 10,00
Tradicional
- Panini Mineiro**R\$ 14,00
Pão de queijo com queijo Minas, tomate e orégano
- Panini Amor**.....R\$ 16,00
Pão de queijo com presunto e queijo
- Panini Delícia**.....R\$ 14,00
Pão de queijo com catupiry
- Torta de Frango**R\$ 11,00
Torta de frango de receita exclusiva
- Salgados**R\$ 9,00
Consulte disponibilidade do dia
- Croissant Simples**R\$ 16,00
- Croissant Mineiro**R\$ 21,00
Queijo, tomate e orégano
- Croissant Parma**R\$ 29,00
Presunto Parma, queijo meia cura e rúcula
- Croissant Geleia**.....R\$ 22,00
Geleia e requeijão
- Quiche**.....R\$ 9,00
Alho poró, brócolis com bacon, queijo e presunto com queijo

Sanduíches



- Caprese**.....R\$ 27,00
Sanduiche com tomates cereja, molho pesto da casa, folhas frescas e mussarela de búfala
- Carne Louca**.....R\$ 35,00
Sanduiche com carne desfiada, cebola, queijo minas, rúcula e tomate com azeite lrarema
- Natural**R\$ 22,00
Sanduiche com alface, tomate, presunto, queijo meia cura e geleia de damasco

*Consulte disponibilidade dos nossos pães.



DOCES PRAZERES

Delícias Doces



Bolo Caseiro do diaR\$ 8,00
Bolo preparado no dia, fresquinho e saboroso

Petit GateauR\$ 19,00
Pequeno bolo de chocolate assado na hora com sorvete de creme

BrownieR\$ 18,00
Bolo brownie com calda de chocolate quente, uma bola de sorvete de creme e chantilly

Bolo ConfeitadoR\$ 21,00
Fatia 150g ou pote 150g. Consulte sabor do dia

Sonho da Tatá.....R\$ 17,00
Tradicional receita de família do sonho com canela e açúcar recheado com creme e goiabada

Mousse.....R\$ 15,00
Consulte o sabor do dia

Salada de Frutas.....R\$ 14,00
Frutas da estação



Bolo Caseiro

Bolo preparado no dia, fresquinho e saboroso



Salada de Frutas

Frutas da estação



Acompanhe o
Art Café e deixe
a sua opinião

