# 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.

95% PRODUTOS DA REGIÃO VULCÂNICA

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

SEM LACTOSE · SEM GLÚTEN · VEGANO

*Consulte nossas opções veganas, sem glúten e sem lactose.

# NOSSOS CAFÉS

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA. CAPUCCINO

## Espressos

**Espresso** ..... R$ 8,00
*50ml de café especial da região vulcânica. Servido na xícara pequena*

**Curto** ..... R$ 8,00
*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$ 23,00
*Espresso, leite cremoso, licor Amarula, chantilly e raspas de laranja*

**Mocha Art Café** ..... R$ 19,00
*Espresso, leite, ganache e caramelo salgado*

**Café Rocher** ..... R$ 19,00
*Leite com avelã, café espresso e Nutella*

***Legenda***

*Xícara pequena - 60ml*
*Xícara grande - 200ml*
*Taça curvilínea - 200ml*
*Copo - 300ml*

# Cafés Gelados

**Espresso Gelado** ..... R$ 12,00
*Espresso, gelo, açúcar e suco de meio limão*

**Latte Gelado** ..... R$ 15,00
*Espresso, leite e gelo*

**Affogato** ..... R$ 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$ 26,00
*Espresso, leite, Nutella, licor Amarula, gelo e chantilly*

**Café Laranja** ..... R$ 18,00
*Espresso, água com gás, suco de laranja e gelo*

**Frappé Art** ..... R$ 24,00
*Sorvete de creme batido com espresso, aromatizante de caramelo salgado e Nutella*

**Café 43** ..... R$ 28,00
*Café gelado, licor 43 e gelo*

**Café Rocher** ..... R$ 19,00
*Leite com avelã, café espresso e Nutella*

# Métodos de Preparo

**Koar** ..... R$ 14,00
*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 Francesa** ..... R$ 14,00
*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$ 14,00
*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.*

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA. CAFÉ NUTELLA

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA. CHOCOLATE QUENTE

BEBIDAS

# Bebidas Quentes

**Chá English Breakfast** ..... R$ 10,00
*Este típico blend de diferentes chás pretos é um clássico inglês, encorpado e perfeito para acrescentar um pouquinho de leite*

**Chá Earl Grey** ..... R$ 10,00
*Chá preto com um toque cítrico de bergamota*

**Chá Henri Matisse** ..... R$ 10,00
*Chá de hortelã com raspas de limão e gengibre*

**Chocolate Quente 50%** ..... R$ 14,00
*Leite quente com chocolate 50% cacau*

**Chocolate Cremoso** ..... R$ 17,00
*O verdadeiro chocolate europeu, feito com chocolate tipo europeu*

*Chocolate Cremoso*

*Chá Henri Matisse*

# 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*

**H2O** ..... 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, Limão, tangerina e pêssego*

**Soda Italiana Refil** (à vontade) ..... R$ 25,00
*Morango, Maçã Verde, Pink Lemonade, Blue Lemonade, Limão, tangerina e pêssego*

**Cerveja Ziel Gouden P. Lager** ..... R$ 16,50
*Lata 350 ml*

**Cerveja Ziel Melk Ipa** ..... R$ 18,50
*Lata 350 ml*

**Drink Art Spritz** ..... R$ 32,00
*Delicioso drink refrescante, sabor pêssego, tangerina ou limão siciliano, elaborado com espumante brut de teor alcóolico 11,5%, gelo e hortelã*

**Red Gin** ..... R$ 32,00
*Uma fusão irresistível de Gin Wings, água tônica, calda natural de morango, anis estrelado e gelo*

**Kombucha** - 500ml ..... R$ 22,00
*Bebida fermentada à base de chá, levemente gaseificada e rica em probiótico, com um sabor refrescante e um toque ácido. Consultar sabores disponíveis*

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA. SODA ITALIANA MAÇÃ VERDE E PINK LEMONADE

# 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

**Tábua de Pães Art Café** ..... R$ 34,00
*Porção variada de pães especiais de fermentação natural com a escolha de 3 acompanhamentos*

**Focaccia** ..... R$ 9,00
*Pão de massa macia e levemente aerada, generosamente regada com azeite de oliva extravirgem*

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

## Acompanhamentos Salgados

Berinjela 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
Geleia de pimenta
Chutney de tomate

## Acompanhamentos Doces

Geleia de frutas vários sabores
Mel
Doce de leite
Nutella
Chutney de manga

# DELÍCIAS SALGADAS

*Tábua de Pães Art Café*

*Focaccia*

*Tostada Michelangelo*

*Tostada Frida Kahlo*

*Tostada Guignard*

*Tostada Cézanne*

*Fraldibrie*

# DELÍCIAS SALGADAS

## Tostadas

**Tostada Michelangelo** ..... R$ 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 italiano de fermentação natural*

**Tostada Guignard** ..... R$ 32,00
*Queijo meia cura e mel. Servida no pão italiano de fermentação natural*

**Tostada Cézanne** ..... R$ 32,00
*Presunto Parma, queijo brie, peras caramelizadas, nozes e mel. Servida no pão italiano de fermentação natural*

## Hambúrguer

**Fraldibrie** ..... R$ 34,00
*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$ 21,00
*Panqueca americana com banana, morangos e mel*

**Panqueca com Geleia** ..... R$ 21,00
*Panqueca americana com geleia de sua escolha e pasta de amendoim*

**Panqueca com Nutella** ..... R$ 26,00
*Panqueca americana com Nutella e morangos*

**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$ 36,00
*Combo dedicado ao criador do Grupo SOITIC. Café Latte, ovos mexidos, pão com manteiga na chapa e salada de frutas*

**Combo Bianco** ..... R$ 25,00
*Deliciosa focaccia, perfeitamente assada e temperada, acompanhada de chutney de manga, soda italiana (sabor a escolher) e café espresso*

**Combo Alfredo Volpi** ..... R$ 28,00
*Combo desenvolvido para o Brasil Coffee Week. Café Rocher (leite com avelã, café espresso e Nutella), focaccia artesanal (com flor de sal, tomate cereja e alecrim) acompanhada de chutney de manga e antepasto de berinjela*

# DELÍCIAS SALGADAS

*Combo Jackson Pollock*

*Combo Monet*

*Combo Tarsila do Amaral*

*Combo Dr. Agnaldo S. Viana*

*Combo Bianco*

*Panqueca com Geleia*

*Salada no Cesto de Parmesão*

*Omelete*

*Salada*

*Escondidinho Art Café*

PRATOS

# Pratos

**Escondidinho Art Café** ..... R$ 35,00
*Mandioquinha salsa, requeijão e carne seca, acompanhado de salada mista e redução de aceto balsâmico*

**Panqueca Art Café** ..... R$ 35,00
*Panqueca recheada, com molho de tomate da casa, acompanhada de salada mista. Opções de recheio: carne moída, frango desfiado ou soja*

**Quibe Vegetariano** ..... R$ 22,00
*Quibe de soja feito na casa, recheado com legumes e requeijão, acompanhado de salada de rúcula, tomate cereja e molho de iogurte*

**Salada no Cesto de Parmesão** ..... R$ 35,00
*Cesto de parmesão recheado com salada mista, damasco e presunto*

**Salada** ..... R$ 28,00
*Mix de folhas verdes, tomate cereja, cenoura, rúcula, macadâmia, queijo meia cura e filé de peito de frango*

**Omelete** ..... R$ 17,00
*Ovos, mussarela, presunto e tomate*

# DELÍCIAS SALGADAS

## Salgados

**Pão de Queijo** ..... R$ 10,00
*Tradicional*

**Panini Mineiro** ..... R$ 14,00
*Massa de pão de queijo com queijo Minas, tomate e orégano*

**Panini Amor** ..... R$ 16,00
*Massa de pão de queijo com presunto e queijo*

**Panini Delícia** ..... R$ 14,00
*Massa de pão de queijo com requeijão*

**Torta de Frango** ..... R$ 14,00
*Torta de frango de receita exclusiva*

**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$ 12,00
*Alho poró, brócolis com bacon, queijo e gorgonzola com nozes*

## Sanduíches

**Caprese** ..... R$ 27,00
*Sanduíche no pão ciabata com tomates cereja, molho pesto da casa, folhas frescas e mussarela de búfala*

**Carne Louca** ..... R$ 35,00
*Sanduíche no pão ciabata com carne desfiada, cebola, queijo minas, rúcula e tomate com azeite Irarema*

**Natural** ..... R$ 30,00
*Sanduíche no pão de grãos de fermentação natural com alface, tomate, presunto, queijo meia cura e geleia de damasco*

**Frango** ..... R$ 35,00
*Sanduíche no pão de fermentação natural dourado, com frango grelhado, alface roxa, cebola, tomate e queijo Araxá.*

*Croissant Mineiro*

*Carne Louca*

*Natural*

*Quiche*

DOCES PRAZERES

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA. PETIT GATEAU

# Delícias Doces

**Bolo Caseiro do dia** ..... R$ 8,00
*Bolo preparado no dia, fresquinho e saboroso*

**Petit Gateau** ..... R$ 19,00
*Pequeno bolo de chocolate assado na hora com sorvete de creme*

**Brownie** ..... R$ 18,00
*Bolo brownie com calda de chocolate quente, uma bola de sorvete de creme*

**Bolo Confeitado** ..... R$ 25,00
*Decorado com maestria, cada detalhe deste bolo é uma obra de arte. Consulte sabor do dia*

**Terrine Art Café** ..... R$ 15,00
*Sobremesa gelada de pistache com baunilha, servida com calda de frutas vermelhas*

**Salada de Frutas** ..... R$ 14,00
*Mistura cuidadosamente selecionada de frutas da estação, cortadas em suculentos pedaços e finalizada com um toque de hortelã fresca*

**Tiramisu** ..... R$ 19,00
*Harmoniosa combinação de camadas de biscoitos embebidos em café expresso e creme e creme de queijo, delicadamente polvilhadas com cacau em pó*

**Cheesecake de frutas vermelhas** ..... R$ 19,00
*Base crocante de biscoito amanteigado com um recheio cremoso de queijo, equilibrado com uma generosa camada de geleia de frutas vermelhas frescas*

**Sobremesa do dia** ..... R$ 15,00
*Uma sobremesa exclusiva, cuidadosamente elaborada com os melhores ingredientes da nossa região vulcânica*

*Cheesecake*

*Salada de Frutas*

# Petiscos

**Donatello** ..... R$ 39,00
*Mix de frango e provolone empanados, acompanhados de chutney de tomate*

**Di Cavalcanti** ..... R$ 24,00
*Bruschetta. Pão baguete de fermentação natural, tomate, cebola e queijo*

**Carybé** ..... R$ 29,00
*Dadinho de queijo e tapioca com mel (porção com 12 unidades)*

**Heitor dos Prazeres** ..... R$ 24,00
*Bolinho de queijo frito com geleia apimentada (porção com 12 unidades)*

**Tábua de Frios Baratti** ..... R$ 150,00
*Uma deliciosa tábua de frios com os produtos da nossa região vulcânica, composta de queijo brie, gorgonzola, padrão minas, parmesão, damasco, azeitona preta, favo de mel, mix de castanhas e salame.*

*Tábua de Frios Baratti*

HAPPY HOUR

*Donatello*

*Carybé*

*Heitor dos Prazeres*

*Di Cavalcanti*

Acompanhe o
Art Café e deixe
a sua opinião
95%
PRODUTOS DA REGIÃO
VULCÂNICA