

E

DESDE * 2009

Espressos



ESPRESSO	R\$ 8
ESPRESSO RISTRETTO	R\$ 8
ESPRESSO LONGO	R\$ 8
ESPRESSO DUPLO	R\$ 14
ESPRESSO RASPAS	R\$ 11
ESPRESSO com raspas de chocolate ao leite.	
MACHIATTO ①	R\$ 10
ESPRESSO com a crema do leite.	
MACHIATTO ②	R\$ 13
ESPRESSO duplo com a crema do leite.	



ICE PISTACHIO

Bebidas

LATTE	R\$ 14
ESPRESSO com o dobro de leite vaporizado cremoso.	
MATCHA LATTE	R\$ 17
Matcha (chá verde puro) com leite vaporizado cremoso.	
ICE VANILLA LATTE	R\$ 20
Leite, espresso, baunilha e gelo.	
ICE AVELÃ LATTE	R\$ 20
Leite, espresso, nutella, creme de leite e gelo.	
ICE MATCHA LATTE CARAMELO	R\$ 21
Leite de aveia, matcha (chá verde puro), caramelo e gelo.	
ICE PISTACHIO	R\$ 25
ESPRESSO, leite e pasta de pistache artesanal.	
ESPRESSO TÔNICA	R\$ 20
ESPRESSO, água tônica, gelo e fatia de laranja.	
MOCHA	R\$ 19
Ganache da casa, espresso e leite vaporizado cremoso.	
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 16
Extremamente cremoso.	
CHOCOLATE GELADO	R\$ 18
Refrescante e cremoso.	

MÉTODOS



Excelência, da origem ao preparo.



AEROPRESS

INTENSIDADE



Infusão + Pressão do ar
Filtro de papel

Traz uma experiência encorpada com aroma, sabor e intensidade elevados.

R\$ 15
180 ml



CHEMEX

INTENSIDADE



Percolação
Filtro de papel

Para os apreciadores de um café mais suave, oferecemos uma extração com tripla camada que realça a doçura, uma leve acidez e um corpo mais sutil.

R\$ 16
180 ml



CLEVER

INTENSIDADE



Infusão + Percolação
Filtro de papel

Delicadamente intenso, com uma harmonia perfeita entre doçura e acidez.

R\$ 16
180 ml



FRENCH PRESS

INTENSIDADE



Infusão
Filtro de metal

Corpo robusto, com um teor de cafeína elevado e notas sutis de acidez e doçura.

R\$ 16
180 ml



HARIO V60

INTENSIDADE



Percolação
Filtro de papel

Perfeitamente equilibrado, com uma justa medida de corpo, doçura e acidez.

R\$ 14
180 ml

R\$ 23
320 ml

ADICIONAIS + Cardamomo R\$ 5 + Canela R\$ 4



Leve essas sensações para a sua casa!

Oferecemos uma seleção de **café especiais cuidadosamente escolhidos, produzidos, torrados e preparados** por profissionais dedicados, garantindo a mais alta qualidade. Com pontuações acima de 84, **cada opção é única em termos de região, processamento, variedade e torra**, proporcionando uma experiência sensorial excepcional.

PACOTES 250G

CONSULTE AS OPÇÕES DISPONÍVEIS
Escolha entre **grãos** ou **podemos moer** para seu método preferido.



CAPPUCCINO TRADICIONAL

Cappuccinos

C. ITALIANO	R\$ 12
ESPRESSO e leite vaporizado cremoso.	
C. TRADICIONAL	R\$ 13
ESPRESSO, chocolate em pó 50% e leite vaporizado cremoso.	
C. CHOCOLATE	R\$ 16
Pedaços de chocolate ao leite, espresso e leite vaporizado cremoso.	
C. CHOCOLATE BRANCO	R\$ 16
Pedaços de chocolate branco, espresso e leite vaporizado cremoso.	
C. ALPINO	R\$ 18
Pedaços de chocolate alpino, espresso e leite vaporizado com chocolate em pó alpino.	
C. MARGOMALTINE	R\$ 18
Pedaços de chocolate melo amargo, espresso e leite vaporizado com ovomaltine.	
C. TRUFADO	R\$ 19
Borda de Nutella, pedaços de chocolate ao leite, espresso e leite vaporizado cremoso.	

ADICIONAIS

+ Nutella	R\$ 6	
+ Chantilly	R\$ 3	
+ Leite de aveia	R\$ 4	



CAPPUCCINO TRUFADO

Clássicos

PÃO DE QUEIJO PEQ. (unidade)	R\$ 1
PÃO DE QUEIJO PEQ. (porção c/10)	R\$ 9
CROC DE QUEIJO	R\$ 6
BROA DE FUBÁ	R\$ 4
CROISSANT (manteiga ou geleia)	R\$ 21



CROC DE QUEIJO

Lanches

PÃO NA CHAPA R\$ 8
Tradicional pão francês c/ manteiga na chapa.

NOVO **CLÁSSICO DE DOMINGO** R\$ 29
Pão francês, pernil defumado desfiado, chutney de abacaxi com pimenta dedo de moça e vinagrete.

NOVO **BOLONHA** R\$ 23
Pão francês, mortadela, creme de mostarda, queijo prato e um toque de limão.

PÃO C/ REQUEIJÃO R\$ 16
Pão francês com requeijão na chapa, finalizado com uma casquinha de muçarela crocante.

BRIOCHE TRADICIONAL R\$ 14
Pão brioche c/ muçarela, presunto e requeijão.

BRIOCHE LIGHT R\$ 17
Pão brioche com queijo branco, peito de peru e cream cheese.

MISTO QUENTE R\$ 16
Pão francês c/ presunto, muçarela e requeijão.

QUEIJO QUENTE R\$ 16
Pão francês com muçarela, queijo prato, requeijão e orégano.

TURKEY R\$ 18
Pão francês com peito de peru, tomate, cream cheese e orégano.

PÃO COM OVO R\$ 13
Pão francês com dois ovos mexidos.

CASADINHO **nutella** R\$ 13
Pão francês, metade com manteiga e metade com Nutella.

CASADINHO 2.0 **nutella** R\$ 18
Pão francês, metade com requeijão e casquinha crocante de muçarela e metade com Nutella.

ADICIONAIS

+ Bacon	R\$ 5
+ Queijo branco	R\$ 6
+ Muçarela	R\$ 4
+ Peito de peru	R\$ 5
+ Manteiga	R\$ 3
+ Requeijão	R\$ 4
+ Geleia	R\$ 4
+ Tomate	R\$ 2



GOLDEN EGG

Sanduíches

CROQUE ESTORIL R\$ 38
Croissant, maionese da casa, presunto de pernil defumado artesanal, queijo prato, ovo frito (gema mole) e agrião.

CIABATA 2.0 R\$ 34
Pão ciabata, requeijão, dose extra de peito de peru e muçarela, queijo prato, bacon e tomate confit.

SMOKED PORK R\$ 47
Pão ciabata, geleia de pimenta, copa lombo defumado c/ barbecue, cebola roxa branqueada e rúcula.

CHICKEN ESTORIL R\$ 33
Pão ciabata, frango desfiado, queijo prato, requeijão e tomate.

GOLDEN EGG R\$ 38
Croissant, mostarda dijon, ovos mexidos com maionese da casa e pimenta do reino.

NOVO **PASTRAMI** R\$ 49,90
Pão italiano, molho a base de mostarda, pepino em conserva fatiado e pastrami artesanal.

NOVO **CHICKEN SUPREME** R\$ 49,90
Pão italiano, frango em tiras, muçarela, queijo prato, bacon, mix de folhas e molho french.

NOVO **FILÉ ESTORIL** R\$ 49,90
Pão italiano, filé mignon em tiras, cebola caramelizada, maionese de bacon e rúcula.

NOVO **BACONBRIE** R\$ 49,90
Pão italiano, geleia de bacon, queijo brie, peito de peru e muçarela.



CASADINHO 2.0



SALADA CASCAIS

Toast

AVOTOAST Pão de fermentação natural, creme de avocado e ovo com gema mole.	R\$ 23
CAPRESE Pão de fermentação natural, sour cream, tomate cereja, muçarela de búfala e pesto de manjericão.	R\$ 35
SALMÃO Pão de fermentação natural, sour cream, salmão curado, pesto de agrião e crispy de mandioca.	R\$ 45
SHIMEJI 🌱 Pão de fermentação natural, creme de avocado, tomate confit e shimeji.	R\$ 32
TOAST AMORA Pão de fermentação natural, queijo cottage geleia de amora, hortelã e flor de sal.	R\$ 34
PERA COM PARMA Pão de fermentação natural, sour cream, peras glaceadas, presunto parma, tomate cereja e rúcula.	R\$ 36
GORGONZOLA APPLE Pão de fermentação natural, creme de gorgonzola, maçãs glaceadas, nozes e mel.	R\$ 32
TOAST BANANA Pão de fermentação natural, pasta de amendoim caseira, banana, calda de caramelo (ou mel), canela em pó, chips de coco e granola.	R\$ 32



TAPIOCA DE OVOS MEXIDOS

Saladas

CASCAIS Mix de folhas, tomate confit, creme de abacate e chips de batata doce.	R\$ 24
CAPRESE Mix de folhas, tomate cereja, muçarela de búfala e pesto de manjericão.	R\$ 29
SALADA SALMÃO Mix de folhas, pepino, tomate rústico, salmão curado, croutons, cebola roxa e calda de aceto balsâmico.	R\$ 48
SALADA ESTORIL Mix de folhas, tomate rústico, parmesão, bacon, croutons e 2 ovos com gema mole.	R\$ 34
NOVO ▶ SALADA ESTORIL 2.0 Mix de folhas, batata doce e cenouras assadas, pernil desfiado, cebola caramelizada, molho de coalhada e chips de beterraba.	R\$ 35
NOVO ▶ SALADA YUM SABAI 🌱 Mix de folhas, macarrão integral, tomate cereja, sunomono, frango em tiras, cenoura e semente de girassol.	R\$ 42

MOLHOS: CONSULTAR

ADICIONAIS

+ Tiras de frango (100g)	R\$ 9
+ Frango desfiado (80g)	R\$ 9
+ Ovos mexidos (2 ovos)	R\$ 7
+ Ovo frito (1 unidade)	R\$ 3
+ Shimeji (100g)	R\$ 8
+ Filé mignon (100g in natura)	R\$ 20



TOAST PERA COM PARMA


Omeletes

TRADICIONAL Presunto, muçarela e tomate.	R\$ 23
LIGHT Queijo branco, cream cheese, peito de peru e tomate.	R\$ 30
OVOS MEXIDOS Ovos cremosos (3) com bacon e pão integral.	R\$ 22

Tapiocas

TRADICIONAL Presunto, muçarela, requeijão, tomate e orégano.	R\$ 22
LIGHT Queijo branco, peito de peru, cream cheese, tomate e orégano.	R\$ 28
FRANGO Frango desfiado, requeijão, tomate e orégano.	R\$ 28
OVOS MEXIDOS Goma de tapioca com ovos mexidos bem cremosos.	R\$ 22
NOVO ▶ VEGANA 🌱 Goma de tapioca, pasta de homus e shimeji.	R\$ 22

Sobremesas

- NOVO** - **CROQUE PISTACHE** R\$ 43
Croissant, pasta de pistache, praliné e chips de presunto parma.
- NOVO** - **PAIN PERDU**  R\$ 32
Uma releitura exclusiva Estoril!
Pão de brioche na chapa tostado com buttercream, finalizado c/ heavy cream, Nutella e praline de castanhas.
- NOVO** - **CACAO DI PRESTÍGIO** R\$ 27
Massa de chocolate e recheio de doce de coco com calda de chocolate e flor de sal.
- NOVO** - **BANANA BLISS** R\$ 27
Goma de taploca, doce de leite, banana, canela em pó, queijo branco e calda de doce de leite.



Vitrine Estoril

- * BOLOS
- * COOKIES
- * BROWNIES
- * BANOFFEE

Nossos doces são receitas especiais da casa, perfeitos para harmonizar com nossos cafés e chás especiais.

Consulte as opções do dia e escolha seu favorito.



Chás especiais

R\$ 16

Nossos chás são importados e trazem sensoriais incríveis. *Infusão feita na hora.*

-  MAÇÃ  ROSAS  MENTA
-  HIBISCO  ROSAS  F.VERMELHAS  MAMÃO  BAUNILHA
-  MAÇÃ  HIBISCO  FRAMBOESA  LARANJA
-  MAÇÃ  GENGIBRE  MENTA
-  MAÇÃ  CAMOMILA  CANELA
-  CHÁ PRETO TRADICIONAL

Chás gelados

R\$ 17

Chá preto com syrup e gelo.

| MAÇÃ VERDE | LIMÃO SICILIANO | GENGIBRE C/ CANELA

• E • E • E • E • E • E • E • E •

Frappuccinos

R\$ 26

Bebida gelada a base de leite, syrup, composto de café e finalizada com chantilly.

| MACADÂMIA | CARAMELO | OREO | AVELÃ 

• E • E • E • E • E • E • E • E •

Soda italiana

R\$ 17

Bebida refrescante a base de syrup, água com gás e gelo.

| MAÇÃ VERDE | LIMÃO SICILIANO | FRUTAS VERMELHAS



FRAPPUCCINO DE AVELÃ

Bowl

Creme de frutas congeladas, servido com granola, chips de coco, morango e banana.

PITAYA R\$ 34
Pitaya e banana.

FRUTAS VERMELHAS R\$ 39
Morango, framboesa, amora e banana.

MANGA R\$ 28
Manga e banana.

AÇAÍ R\$ 30
Açaí e banana.

ADICIONAIS

+ Mel R\$ 4 + Morango R\$ 5
+ Granola R\$ 6 + Banana R\$ 3



BOWL DE AÇAÍ



Sucos

ABACAXI + HORTELÃ R\$ 15

ABACAXI, MORANGO + Água de coco R\$ 20

FRUTAS VERMELHAS R\$ 19

NOVO FRUTAS VERMELHAS, LARANJA + Hortelã R\$ 21

LARANJA R\$ 12

LARANJA + ACEROLA R\$ 15

MANGA + MARACUJÁ R\$ 22

MARACUJÁ R\$ 18

MARACUJÁ, ABACAXI, LIMÃO + Hortelã R\$ 22

AÇAÍ R\$ 23
Açaí com suco de laranja.

DETOX R\$ 22
Abacaxi, gengibre, couve, limão e água de coco.

PITAYA R\$ 24
Pitaya, limão e água de coco.

ADICIONAIS + Água de coco R\$ 5 + Gengibre R\$ 4

Vitaminas

IMUNO VIT+ R\$ 22
Mamão, beterraba, laranja, maçã e banana.

NOVO ZAYA R\$ 23
Manga, abacaxi, morango e iogurte.

BANANA E MAÇÃ R\$ 20

Adicione **WHEY PROTEIN** **21g** De PROTEÍNA Por dose R\$ 13

IOGURTE R\$ 24

Mix de frutas, granola, mel ou geleia.

SALADA DE FRUTAS R\$ 15

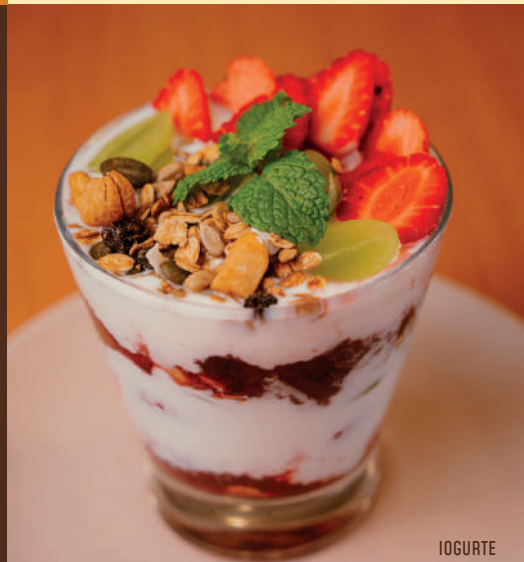
ÁGUA C/ GÁS R\$ 6

ÁGUA S/ GÁS R\$ 6

REFRIGERANTES R\$ 7

CERVEJAS CONSULTAR

ENERGÉTICO CONSULTAR



IOGURTE