ALMOÇO (11h às 15h)

Falafel de feijão verde (Bolinhos tipo falafel ao bechamel de coco, acompanhados de arroz de espinafre e folhosos verdes) 42

Strogonoff (Carne bovina com molho de strogonoff, arroz branco e batata palha) 34

Camarão na manteiga (Filés de camarões salteados na manteiga de alho acompanhados de purê de banana da terra, farofa de castanha, folhosos verdes e arroz branco) 49

Peixada (Filé de arabaiana cozido em molho de coco com verduras e legumes de preparo cearense, finalizado com cheiro verde, acompanhado de pirão do próprio caldo e arroz branco).....34

Sobrecoxa e cajuína (Filé de sobrecoxa de frango marinado e assado acompanhado de arroz de alho, feijão verde, tomates assados, vegetais salteados finalizado com redução de cajuína) 45

Massa longa com bife e tomates (Massa com molho de tomate, bife suculento, tomate assado, finalização de folhas frescas e parmesão) 34

Massa ao pesto (Massa ao pesto de queijo terroir, coentro e salsa, tomate assado, folhas de manjericão e parmesão) ...29

Picadinho à brasileira (Picadinho de coxão mole, arroz branco, farofa de alho, vinagrete de maxixe, banana empanada e ovo frigido).....36

Parmegiana (Filé bovino empanado e frito, gratinado com molho de tomate artesanal e mix de queijos, acompanhado de arroz branco e batata frita).....38

Bife acebolado (Corte suculento de carne bovina grelhada com cebola, arroz branco, feijão e batata frita) 35

Salada de cogumelos (Mix de folhas, mix de nuts, cogumelos salteados, tomate assado, rabanete fresco, picles de cebola, molho de mostarda e melado de cana).....28

Salada de carne do sol (Mix de folhas, carne do sol, picles de cebola roxa, praliné de castanha, queijo coalho, molho de mostarda e melado) 29

ADICIONAIS

Arroz branco 9
Batata frita 16
Farofa de castanha 12
Farofa de alho 15
Feijão caldoso com maxixe 10
Salada fresca 9
Mix de queijo ralado 6,90
Molho de mostarda..... 4,90
Ovo 5,90

CAFÉS

Pequeno coado simples (40 ml) 6
Grande coado simples (120 ml)..... 8
Espresso (40 ml)..... 9
Espresso duplo (80 ml)..... 13
Espresso descafeinado (cápsula) 9
Ristretto (20 ml)..... 9
Espresso carioca (20 ml de espresso + 20 ml de água)..... 8
Espresso americano (30 ml de espresso + 50 ml de água)..... 9

Preços em real brasileiro.

BEBIDAS QUENTES

Café latte (Espresso com leite vaporizado) 10
Café com leite (Coado com leite vaporizado) 9
Espresso macchiato (Pingado de espuma do leite) 9
Flat white (Espresso duplo com de leite vaporizado) 12
Nosso cappuccino italiano (Espresso, leite vaporizado, chocolate em pó e canela) 12
Cappuccino brasileiro (Cremoso 3 corações com leite vaporizado) ...14
Café mocha (Calda de Chocolate meio Amargo, leite vaporizado e café espresso) 17
Caramelo macchiato (Caramelo toffee, leite vaporizado, café espresso e canela em pó).....15
Nutelover (Nutella, leite vaporizado, café espresso e chantili de baunilha) 19
Bondoso café (Espresso, leite de castanha e mel de rapadura) 14

BEBIDAS GELADAS

Frappuccino tradicional (Espresso, sorvete de creme e chantili).....21
Frappuccino com doce de leite
(Espresso, sorvete de creme, doce de leite e chantili) 23
Frappuccino com brigadeiro
(Espresso, sorvete de creme, brigadeiro tradicional e chantili) 23
Frappuccino bondoso (Espresso, sorvete veggie e calda de cacau) ...16
Espresso tônica (Gelo, tônica e espresso, servido com toque cítrico de laranja e limão).....20
Iced latte (Espresso, leite, xarope de amburana, gelo e finalizado com leite cremoso).....16
Lemonade coffee (Espresso, sumo de limão, gelo, água com gás e xarope simples) 16

CHÁS

Verde • Camomila • Cidreira • Erva doce • ou Boldo (quente).....9
Chá mate com limão (gelado) 12
Chá de frutas vermelhas com hibisco (gelado) 14
Chá de cidreira, morango e xarope de gengibre (gelado) 16

SUCOS

Manga • Abacaxi • Morango, limão e manjericão •
Acerola • Cajá • Morango • Limão • Abacaxi com hortelã..... 11,90
Maracujá • Tangerina..... 12,90

OUTRAS

Soda italiana
(Xarope de fruta, água com gás e gelo. Ver sabores disponíveis) 18
Chocolate quente cremoso
(Leite Vaporizado, chocolate em pó meio amargo e chantili) 17
Refrigerante 9
Água mineral.....9
Água mineral com gás 9
Cajuína.....12

ALERGÊNICO

OVO GLÚTEN PEIXE CRUSTÁCEO LACTOSE AMÊNDOAS CORANTE



Café Senac

Embalagem para viagem
Pequena R$ 2
Média R$ 3,50

Senac
Fecomércio Sesc

CAFÉ DA MANHÃ

(Até as 10h. Acompanha café coado e manteiga)

Pão carioca, ovo frito e requeijão 11

Pão na chapa, ovos mexidos, queijo fatiado e presunto tostado 14,80

Cuscuz recheado com carne moída, frango ou carne de sol e saladinha de tomate 19

Porção de pão de queijo, duas fatias de presunto e bolo regional 16

Tapioca com queijo e bolo regional 12

LEVES

Tropical (Frutas da estação com granola da casa e mel) 12

OVOS

Ovos (Ovo frito ou mexido feitos na manteiga) 5,90

Omelete simples (Com um toque de cheiro verde, acompanhado de salada fresca e requeijão) 17

Omelete pesto e tomate (Com muçarela, tomate assado, pesto de coentro, manjericão e castanha, acompanhado de salada fresca) 19

TAPIOCAS

Tapioca da casa (Fininha e passada na manteiga ou leite de coco) 10

Tapioca crocante (Com uma crosta requeijão e queijo coalho ralado) 16

Tapioca serrana (Com cogumelos, espinafre, tomate assado e creme de castanha) 27

Tapioca caipira (Com frango cremoso, queijo, refogado cearense na manteiga da terra) 20

Tapioca do sol (Com carne do sol, queijo, cebola roxa e melado de cana) 26

CUSCUZ

Cuscuz da casa (Com manteiga ou leite de coco, coco fresco ralado) 10

Cuscuz crocante (Acompanhado de requeijão e queijo coalho) 14

Cuscuz com frango cremoso (Cozido no vapor acompanhado de frango desfiado cremoso, ovo frito na manteiga e vinagrete de maxixe) 16

Cuscuz com carne de sol (Cozido no vapor acompanhado de carne de sol refogada com cebola roxa, queijo coalho na manteiga da terra e vinagrete de maxixe) 25

Cuscuz gostosinho (Cozido no vapor acompanhada de carne moída, ovo frito na manteiga e vinagrete de maxixe) 18

Preços em real brasileiro.

PÃES E SANDUÍCHES

Pão de queijo (Porção com 5 unidades de minipães de queijo ao forno) 12

Pão na chapa (Pão carioquinha passado na chapa com manteiga) 8,50

Pão com ovo (Pão carioca com ovos mexidos) 10

Focaccia (Pão artesanal com tomate assado, molho pesto, crocante de bacon e queijo mussarela) 14

Misto quente (Pão de forma com requeijão cremoso, muçarela e presunto) 14

Buraco quente (Pão carioca com molho de carne moída) 12

De impressionar (Pão ciabatta, maionese caramelizada, hamburguer de feijão verde, picles de cebola e salada fresca) 25

Cogumelos e chutney de manga (Pão ciabatta da casa com mix de cogumelos refogados com páprica, chutney de manga com cajuína, pasta de queijos, picles de maxixe e pimentinha, tomates assados e folhosos verdes) 45

Suíno e acerola (No pão ciabatta da casa com pernil suíno cozido e desfiado, barbecue de acerola, farofa de bacon, pasta de queijos, vinagrete de maxixe, cebola roxa em rodelas e folhosos verdes) 35

Frango grelhado e bacon (No pão ciabatta da casa com filé de frango grelhado, maionese de bacon, pasta de queijos, vinagrete de maxixe, tomates assados e folhosos verdes) 30

SALGADOS

Empada de frango cremosa (Massa amanteigada recheada com frango cremoso) 16

Empada de carne do sol (Massa amanteigada recheada com carne de sol e requeijão cremoso) 19

Quiche lorraine (Massa amanteigada recheada com bacon e creme de parmesão) 14

Quiche de alho-poró (Massa amanteigada recheada de espinafre e alho-poró) 14

Coxinha de frango com requeijão (Frita com recheio de frango cremoso empanado em massa crocante) 14

Bomba de carne do sol (Frito com recheio de carne do sol empanado em massa crocante) 19

Coxinha de camarão (Frita com recheio de camarão cremoso empanado em massa crocante) 29

SOPAS E CALDOS (A partir das 17h. Acompanha torradas)

Caldo de caridade (Com carne moída, cheiro verde, ovo e farinha de mandioca) 22,90

Caldo de peixe (Com leite de coco, refogado cearense e cheiro verde) 22,90

Canja caipira (Canja de galinha com legumes e cheiro verde) 22,90

Creme de milho (Creme de milho, acompanhado de uma porção de cogumelos refogados, finalizado com cebolinha fresca) 22,90

PRATINHOS (A partir das 17h)

Valença Vatapá de peixe, arroz, batata palha, salada de repolho com maionese e farofa de alho) 22

Marinês (Creme de galinha, arroz, batata palha. salada de batata e cenoura com maionese e farofa de alho) 18

Gonzaga (Carne de sol refogada com cebola roxa, vatapá de peixe, baião de feijão verde e farofa de alho) 25

BOLOS E SOBREMESAS

Bolo regional Tapioca, Mole, Macaxeira ou Bolo de milho com brigadeiro caramelizado (Ver sabores) 13

Bolo fatia perfeita (Ver sabores e alergênicos) 15

- Amanteigado com cobertura de ninho e morango
- Chocolate com brigadeiro e flakes ao leite
- Red velvet com brigadeiro de queijo
- Cenoura com chocolate

Bruaca com mel e canela 8

Cheesecake quente com calda de doce de leite talho 18

Cocada de forno com sorvete de creme 15

Pudim 12

ADICIONAIS (Ver possíveis adaptações sem lactose)

Salada fresca 9

Ovo 5,90

Queijo coalho ou queijo muçarela 10

Frango desfiado temperado 10

Bacon em cubos 9

Carne de sol acebolada desfiada 12

Carne moída refogada 12

Leite de coco 4,90

Manteiga da terra ou manteiga sem sal 4,90

Maionese da casa 4,90

Requeijão 6,90

Molho de mostarda 4,90

ALERGÊNICO

OVO · GLÚTEN · PEIXE · CRUSTÁCEO · LACTOSE · AMÊNDOAS · CORANTE