

CAFÉ BOTÂNICO DELIVERY

A comida do Café Botânico foi concebida para cultivar memórias, afeto e conforto. Sempre usando ingredientes saudáveis, orgânicos, de pequenos produtores.

O momento pede transformação, e por isso nos reinventamos para continuar a nossa missão, e levar bem estar, saúde e carinho aos nossos amigos e clientes. Continuamos fazendo **comida gostosa, com ingredientes de qualidade**. Mas agora, numa **linha congelada e prática**, especialmente pensada para o dia-a-dia, para que seja possível programar refeições nutritivas e cheias de sabor para a semana inteira. Nossa intenção é que dessa forma, menos entregas também seja maior segurança para você e sua família.

Está em nossa essência cuidar, servir e **multiplicar amor**. Estamos todos juntos!
#ficaemcasa

QUITANDA

O coadinho da nossa casa para a sua!

café de torra média, orgânico, 100% arábica em grãos
(pacote de 250g) |R\$30|

Pão de queijo mineiro com 3 queijos, uai sô!
(pacote congelado) 30 unidades |R\$50|

Levain St. Chico

Pão de fermentação natural e farinha orgânica de
900g a 1kg |R\$50|

Baguetinha multigrãos St. Chico
(250g a 300g) |R\$18|

Pain au chocolat

tipo um croissant recheada com chocolate |R\$12|

Granola botânica salgada (300g) |R\$35|

(castanha de caju, castanha do pará, semente de
linhaça, semente de abóbora, semente de girassol,
aveia, chia)

Granola botânica doce (300g) |R\$38|

(castanha de caju, castanha do pará, melão de cana,
semente de linhaça, semente de abóbora, semente
de girassol, aveia, chia)



PRATOS CONGELADOS

servem até 2 pessoas* | porção de 400g

Frango na cozido no sous-vide com molho de laranja e especiarias |R\$40|

Bobó vegano de mix de cogumelos |R\$40|

Moquequinha botânica de camarão |R\$50|

Salmão grelhado |R\$50|

Frango ao curry especial da Chef |R\$40|

Quibe de abóbora recheado com espinafre, ora pro nobis, ricota e pimenta rosa |R\$40|

Tajine vegetariano de grão de bico com legumes variados, mel e especiarias |R\$40|

Mignon suíno com molho de caramelo de maçã |R\$45|

Picadinho de carne bovina na cerveja preta |R\$45|

Carne louca, porque um clássico é um clássico! |R\$45|

Quiche de mix de cogumelos com queijo (26 cm de diâmetro) |R\$115|

Quiche lorraine clássica (bacon e queijo) (26 cm de diâmetro) |R\$115|

Quiche caprese (manjericão, tomatinho sweet grape e mussarela de búfala) (26 cm de diâmetro) |R\$115|



SALADAS

serve 1 pessoa | salada em pote de 500ml

Salada de rúcula com cevadinha, abóbora assada, com molho de balsâmico, mel e pimenta sriracha |R\$25|

Salada de mix de folhas com ervilha fresca, molho de mostarda dijon, iogurte e azeite |R\$25|

Salada de mix de folhas com beterraba e cenoura assadas, rabanete fresco, granola salgada |R\$25|

Salada de alface frizê e rúcula com ratatouille assado e granola salgada |R\$25|

Salada de mix de folhas feijão branco, com salsinha, hortelã, limão e azeite |R\$25|

Salada de mix de folhas com lentilha rosa, bacon e couve flor assada e salsinha |R\$25|

Salada de mix de folhas com uva, gorgonzola, nozes com molho de redução de aceto balsâmico |R\$25|

validade: 5 dias na geladeira



MOLHOS CONGELADOS

molhos para massas | servem de 2 a 3 pessoas | porção de 400g

Molho de tomates italianos artesanal com toque de manjericão |R\$35|

Molho bolognesa com tomate italiano artesanal |R\$40|

Molho de queijos, porque queijo é amor! (gorgonzola, parmesão e queijo da serra da canastra) |R\$45|



ACOMPANHAMENTOS CONGELADOS

porções de 400g | serve até 2 pessoas

Arroz branco temperadinho no alho |R\$15|

Arroz integral temperadinho com cebola
|R\$15|

Arroz branco com cúrcuma e amêndoas
laminadas douradas na manteiga |R\$20|

Couscous de couve-flor |R\$20|

Feijão preto com cubinhos de bacon |R\$20|

Feijão carioca refogado com alho |R\$20|

Feijão Tropeiro |R\$30|

Farofa panko na manteiga com mix de
castanhas (caju e pará) |R\$35|
*item não congelado!

Mix de cogumelos com tomilho e perfume
de limão (paris, shitake, shimeji branco) |R\$35|

Purê de mandioquinha |R\$25|

Purê de batata |R\$20|

Purê de cenoura |R\$25|

Abóbora assada no forno com alecrim,
gingibre, mel e flor de sal |R\$25|

Vagem dourada na manteiga |R\$25|

Ratatouille clássico

(berinjela, abobrinha, cebola e tomate assados com tomilho e azeite)
|R\$25|

Couscous de canjiquinha, o nosso xodó!
|R\$25|

Couscous marroquino com frutas secas picadas
e mix de castanhas |R\$35|

Chutney de manga levemente
picante receita secreta
da Chef |R\$25|



DOÇURAS

Torta de cacau com creme patissiere de café com nibs de cacau e amêndoas laminadas (26 cm)

|R\$110|

Mousse de chocolate da casa com nibs de cacau

|R\$15|



CAFÉ BOTÂNICO DELIVERY

Pedidos via whatsapp pelo número:

11 94041-9031

Os pedidos feitos até sábado 12h são entregues na quarta-feira!

Os pedidos feitos até quarta-feira 12h são entregues aos sábados!

Pedido mínimo |R\$150|

REGIÃO DE ENTREGA GRATUITA:

Barra funda | Santa Cecília | Perdizes |
Higienópolis | Cerqueira César |
Pinheiros | Jardins | Vila Madalena

OPÇÃO ALTERNATIVA: Retirada a combinar