

MÉTODOS

P G

COADO HARIO V60 10.00 12.00

Uma criação japonesa é a evolução de nosso coador tradicional de papel. Permitindo total controle da extração ao barista produz uma bebida limpa e suave, realçando as nuances do café.

PRENSA FRANCESA 14.00

O método da prensa francesa nada mais é do que uma infusão de café. A água quente fica em contato com os grãos de café moídos durante um período de 3 minutos, o suficiente para que todas as características principais dos grãos sejam absorvidas.

SIPHON 22.00

O Siphon é o método escolhido para a casa. Consiste na extração do café com água fervente que sobe no frasco pela pressão do vácuo.

ESCOLHA SEU GRÃO

FAROL

Encorpado, com sabor frutado, notas de maçã, doçura de melado de cana e suave acidez fosfórica, foi torrado em ponto de torra média para maior equilíbrio entre corpo, acidez e doçura. Pontuação: 83,5/100

TORRA CLARA

Tem como principais características sabor e corpo suaves, aroma floral com acidez cítrica marcante e doçura presente. Pontuação: 84/100.

TORRA MÉDIA

Aroma frutado e levemente cítrico com corpo e acidez balanceados. Pontuação: 84/100

TORRA ESCURA

Sabor e corpo intensos com notas achocolatadas e amadeiradas, não apresenta acidez. Pontuação: 81/100

ORGÂNICO

Notas florais, por ser de torra média escura, não chega a ser encorpado como os de torra escura, mas com corpo bem presente, leve acidez cítrica e uma doçura que lembra mel. Pontuação: 83,5/100

DESCAFEINADO

A cafeína é retirada em um processo gentil, 100% livre de produtos químicos, de modo que, seja de manhã ou de noite, você tem a opção de aproveitar o seu café favorito sem a cafeína. Pontuação: Não definida por variar bastante a cada safra/extração.

CAFÉS ESPECIAIS	SOLO	DOPPIO
ESPRESSO	6.50	8.40
MACCHIATTO	7.80	9.80
CAFÉ LATTE	9.80	12.80
CAPPUCCINO	9.80	12.80
MOCHA	11.00	14.50
ESPRESSO TÔNICA	12.00	

Escolha seu grão: Farol ou Orgânico

COM LEITE	P	M	G
CARAMELO	7.80	9.80	11.30
CHOCOLATE	7.80	9.80	11.30
CHAI	8.80	10.80	
MATCHA	15.00	17.00	

FRAPÊS

CAPPUCCINO	16.50
MOCHA	18.50
COFFEECHAI	18.50
COFFEE MALTINE	18.50

EXTRAÍDO À FRIO

COLD BREW	8.00
NITRO BREW	10.00
COLD NA GARRAFINHA	12.00

SOFT DRINKS

ÁGUA NATURAL	5.50
ÁGUA COM GÁS	5.50
COCA-COLA	6.00
GUARANÁ	6.00
TÔNICA	6.50
SUCO NATURAL DE ABACAXI COM HORTELÃ	9.00
SUCO NATURAL DE LARANJA	9.00
LIMONADA	9.00
SUCO INTEGRAL DE UVA	15.40

CHÁS QUENTES E FRIOS

CHÁ BANANA TROPICAL	8.80
CHÁ DOCE AMÊNDOA	8.80
CHÁ ESTRELA GUIA	8.80
CHÁ VERMELHO INTENSO	8.80
CHÁ TOUAREG	8.80
MATCHÁ	15.00

CERVEJAS

HEINEKEN - LONG NECK	9.00
COLORADO INDICA (IPA COM RAPADURA)	19.00
COLORADO APPIA (TRIGO E MEL)	19.00

VINHOS

CASTELO D AREZ BRANCO	80.00
CASTELO D AREZ TINTO	80.00
TRAVESSO TINTO	80.00
PALAVRAR ESPUMANTE	160.00

DRINKS EXCLUSIVOS COM CAFÉ

DRINK DO FAROL	30.00
Vodca, jerez, bitter, cold brew da casa, xarope de demerara, finalizado com toque de laranja e grãos de café	
ESPRESSO MARTINI	27.00
Vodca, espresso Farol, licor de café da casa, finalizado com grãos de café	
IRISH COFFEE - VERSÃO FAROL	25.00
Whisky irlandês, espresso Farol e chantilly	
BRANDY COFFEE OLD FASHIONED	30.00
Brandy, bitter de laranja, xarope de cold brew, finalizado com casca de laranja	
G&T DO FAROL	32.00
Gin, tônica e xarope de cold brew da casa	
CAFÉ CARIBE	-
Licor de avelã, rum 3 anos, whisky irlandês, espresso Farol, noz moscada e chantilly.	

DRINKS CLÁSSICOS

NEGRONI	30.00
Campari, Gin, Vermute e um toque de laranja	
APEROL SPRITZ	35.00
Prosecco, aperol, água com gás e laranja	
CAIPIRINHA - 3 LIMÕES	25.00
Cachaça, açúcar e limões da estação	
CAIPIRINHA DE CAMBUCI	25.00
Cachaça, açúcar e cambuci, fruta típica da cidade de SP *Verificar disponibilidade	
COSMOPOLITAN	27.00
Vodca, licor de laranja, suco de limão e suco de cranberry	

PARA COMPARTILHAR

CLERICOT	90.00
Vinho branco, frutas da estação, licor de laranja e tônica	
SANGRIA	90.00
Vinho tinto, frutas da estação e rum	
PONCHE DA CASA	80.00
Receita secreta do Farol	

PÃO DE QUEIJO

PÃO DE QUEIJO (UN)	4.50
MINI PÃO DE QUEIJO (12 UN)	14.00
PÃO DE QUEIJO INTEGRAL	4.70
MINI PÃO DE QUEIJO INTEGRAL (12 UN)	15.00

PÃES

BAGUETE DE MANTEIGA	4.00
CROISSANT	8.00
CIABATTA	7.50
PÃO DO CAMINHANTE	10.00

Escolha um acompanhamento: Manteiga, Requeijão ou Geleia

BOLOS

MEXERICA COM CACHAÇA (S/ LACTOSE)	9.00
100% CACAU	12.00
BANANA CARAMELADA	9.00
FUBÁ COM GOIABADA	9.00

DOCES

DONUT Consulte os sabores disponíveis	6.00
COOKIE DE TRÊS CHOCOLATES	9.00
BROWNIE DE NUTELLA	9.00
BROWNIE DE CHOCOLATE BRANCO COM CRANBERRY	9.00

TARTINES

BRIE COM GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS	24.00
ABOBRINHA, MUÇARELA DE BÚFALA E TOMATE	24.00
SALMÃO, GUACAMOLE E OVO	29.00

SANDUÍCHES

MISTO QUENTE NO PÃO DE MIGA	13.00
PASTRAMI, QUEIJO PRATO, SALADA NO PÃO CIABATTA	23.00
PARMA E QUEIJO PRATO NA BAGUETE DE MANTEIGA	23.00
BAGEL DE SALMÃO DEFUMADO E SALADA	29.00

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA	48.00
ENTRADA + PRATO PRINCIPAL	42.00
PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA	42.00

ENTRADAS

ATUM CROCANTE, PURÊ DE AVOCADO, SALADA CÍTRICA E BROTOS ORGÂNICOS
 STEAK TARTARE, EMULSÃO DE TUTANO, BETERRABA DEFUMADA E CROCANTE DE TAPIOCA
 CENOURA COLORIDA, QUEIJO DE CABRA, PESTO DE RAMO DE CENOURA E GRANOLA SALGADA
 SALADA DE TOMATES, MELANCIA COM BLOODMARY, RICOTA ARTESANAL E AZEITONA DESIDRATADA
 PATÊ DE FÍGADO DE FRANGO, CHUTNEY DE MANGA, BRIOCHE TOSTADO E PICLES DE LEGUMES ORGÂNICOS

PRATOS PRINCIPAIS

FILET MIGNON DE PORCO, TERRINE DE MANDIOQUINHA, MOSTARDA VERDE E PURURUCA
 ROASTBIFE DE WAGYU, ALFACE GRELHADA, CHIPS DE BATATA E BERNAISE DE CAFÉ
 PEIXE DO DIA, ERVA DOCE, CUSCUZ DE BRÓCOLIS, EMULSÃO DE CAMARÃO E PÓ DE ALGAS
 FRANGO ORGÂNICO, PURÊ DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS, COGUMELOS E COUVE CROCANTE
 TORTELLI DE SEMOLA, QUEIJO MEIA CURA, MOLHO DE FUNGHI, MILHO TOSTADO E CEBOLA CARAMELIZADA
 POLENTA GRELHADA, LEGUMES ORGÂNICOS, PIMENTÃO DEFUMADO E EMULSÃO DE AÇAFRÃO

SOBREMESAS

PUDIM DE CAFÉ COM CARAMELO DE LARANJA, CHANTILLY DE CARDAMOMO E NIBS DE CACAU
 PANACOTA DE CAMOMILA, CRUMBLE DE CUMARU E SUSPIRO DE LIMÃO SICILIANO
 MOUSSE DE CHOCOLATE, GEL DE CAMBUCCI, BOLO DENSO DE CACAU E CRUMBLE DE CHOCOLATE

MENU KIDS	35.00
-----------------	-------

PRATOS KIDS

MACARRÃO COM ALMÔNDEGAS NO MOLHO DE TOMATE
 PEIXE NO VAPOR, PURÊ DE BATATAS E CENOURINHAS NA MANTEIGA
 FRANGUINHO CROCANTE EMPANADO NA QUINOA, CREME DE MILHO E ARROZ COM BRÓCOLIS

SOBREMESA KIDS

MOUSSE DE CHOCOLATE (ABACATE BATIDO COM CACAU)

TER - SEX DAS 11H30 AS 15H30

BRUNCH 85.00

IOGURTE CASEIRO COM GRANOLA
ARTESANAL

SALADA DE FRUTAS CARBONATADAS
COM GELATINA DE ESPUMANTE

BRIOCHE, COGUMELOS TOSTADOS
E OVO ESTALADO

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL,
SALADAS DE OVOS, CEBOLA
CARMELIZADA, BACON E AVOCADO

BLINIS DE BATATA, TRUTA
DEFUMADA, OVAS, CREME DE RAIZ
FORTE E RABANETE

OSTRA DA CANANÉIA, GRANITA
DE CAMBUCI E PIMENTA BIQUINHO

WAFFLE DE CERVEJA, PRESUNTO
ARTESANAL E MOLHO HOLLANDAISE

DONUT DE PATO DESFIADO COM
CHUTNEY DE ABACAXI E MANGA

PANQUECA DE BANANA COM
CAMELO SALGADO E CHANTILLY
DE PUXURI

Incluso: Água com/sem gás
e uma bebida a base de café

MINI BRUNCH ... 65.00

IOGURTE CASEIRO COM GRANOLA
ARTESANAL

SALADA DE FRUTAS CARBONATADAS
COM GELATINA DE ESPUMANTE

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL,
SALADAS DE OVOS, CEBOLA
CARMELIZADA, BACON E AVOCADO

DONUT DE PATO DESFIADO COM
CHUTNEY DE ABACAXI E MANGA

PANQUECA DE BANANA COM
CAMELO SALGADO E CHANTILLY
DE PUXURI

Incluso: Água com/sem gás
e uma bebida a base de café

BRUNCH