Da cozinha

Combinações especiais feitas na hora, com os produtos da nossa padaria.

Para começar

Na chapa
Com manteiga ou azeite.
Pão R$ 14 | Focaccia R$ 16 | Brioche R$ 18

Queijo quente
Muçarela, parmesão e queijo curado.
R$ 24

Pão com tahine e mel
Com mel de abelhas ou melado de tâmaras.
R$ 22

Pão com pastinha do dia
Abacate, pasta de castanhas temperada, tofu temperado ou hommus. Consulte o sabor.
R$ 22

Ovos mexidos
3 ovos feitos na manteiga.
Avulso R$ 16 | Com pães na chapa R$ 26

Mingau da Fabi
Aos fins de semana: aveia, leite vegetal da casa, frutas, granola e mel ou melado.
R$ 26

Pão de queijo
Aquela versão que você sabe que é “de verdade”, feita com um saboroso queijo curado.
Unidade R$ 3,50 | 3 unidades R$ 10

Esfihas e empanadas
Assadas na hora especialmente para você. Consulte os sabores disponíveis.
R$ 15

Toasts

Uma fatia do nosso pão rústico com coberturas mais do que especiais.

Ovos mexidos com pastinha de abacate **R$ 26**
2 ovos orgânicos de galinha caipira com pastinha de abacate temperada.

Ricota com ragu de cogumelo **R$ 36**
Ricota da casa com ragu de cogumelo.

Ricota, abacate e pesto **R$ 36**
Ricota da casa com lâminas de abacate e pesto.

Caprese com burrata **R$ 38**
Burrata com tomatinhos e pesto de manjericão.

Burrata com caponata **R$ 38**
Caponata de legumes, nozes e passas.

Creme de gorgonzola **R$ 38**
Com maçãs grelhadas, mel com alecrim e nozes.

Sanduíches na focaccia

Caprese **R$ 38**
Focaccia da casa com muçarela artesanal, tomatinhos e pesto de manjericão com castanhas.

Caprese turbo **R$ 56**
Caprese com adicional de burrata.

Super especial do mês **R$ 56**
A cada mês, recheios especiais criados pela inspiração da cozinha. Confira a sugestão disponível.

Aqui, tudo é feito em pequenos lotes, com ingredientes de verdade, processos artesanais e tempo de cozinha. Uma comida simples, fresca e cuidadosa, feita com (c)alma.

Siga nosso Instagram: @miraflorespadaria
E nos avalie no Google

MIRAFLORES
PADARIA ARTESANAL

Sobremesas e bebidas

Sobremesas

Um docinho para acompanhar sempre é bom. O nosso é gostoso e de alta qualidade.

Cookies da casa **R$ 18**

Cookie com sorvete **R$ 28**
Um dos cookies da casa com sorvete de baunilha e crumble.

Brownie
Simples R$ 22 | Com cobertura R$ 25 | Brookie R$ 26

Brownie com sorvete **R$ 32**
Servido com crumble.

Brownie affogato **R$ 30**
Com sorvete, uma dose de café, caramelo salgado e crumble.

Creme de papaia **R$ 24**
Feito com a fruta fresca, creme de castanha de caju e melado de tâmaras.

Pavlova **R$ 26**
Suspiro da casa, iogurte fresco feito aqui e servido com frutas amarelas ou frutas vermelhas.

French toast **R$ 32**
Nosso brioche dourado, finalizado com açúcar e canela, servido com sorvete de favo de mel e crumble.

Brioche recheado individual **R$ 26**
Nossa massa de brioche especial em tamanho individual, com recheios e coberturas doces conforme a inspiração da cozinha.

Cafés, chás e chocolates

Os acompanhamentos perfeitos para o desfrute de nossos produtos.

Café coado orgânico Volta da Serra **R$ 6**
Café especial da região da Chapada dos Veadeiros.

Café em cápsula **R$ 8**
Orgânico 3 Corações ou Starbucks.

Café coado com leite
Leite de vaca fresco R$ 12 | Vegetal da casa R$ 14

Capuccino
Com chocolate quente de leite de vaca - R$ 18 | Com chocolate quente de leite vegetal - R$ 20

Chocolate quente
Leite de vaca fresco R$ 20 | Vegetal da casa R$ 22

Infusão do dia quente ou fria **R$ 8**
Ervas, especiarias e combinações frescas da cozinha.

Chá de hortelã **R$ 10**
Com gengibre e água de rosas.

Iced Coffee Latte
Café servido gelado com sorvete e leite.
Com leite de vaca R$ 21
Com leite de amêndoas R$ 23

Sucos e outras bebidas

Sabores frescos para acompanhar nossos pães, doces e pausas com presença.

Suco de laranja natural **R$ 10**
Fresquinho, aos fins de semana.

Água de coco natural **R$ 10**
Fresquinha, aos fins de semana.

Suco Sol do Cerrado **R$ 20**
Laranja, manga e maracujá com cubos de hortelã.

Suco Morango Tropical **R$ 20**
Morango fresco, água de coco e tâmaras.

Suco de uva integral **R$ 16**

Kombucha Ewe **R$ 17**

Refrigerante natural Mud **R$ 12**

Vinho tinto
Meia garrafa (2 taças) R$ 80 | Garrafa R$ 120

Água mineral **R$ 5**

Água com gás **R$ 7**

O perfume e o sabor da nossa cozinha nascem dessa alquimia:
ingredientes vivos, processos artesanais, tempo, calma, especiarias e capricho.

