



Dona Vitamina

SUCOS SIMPLES A PARTIR DE 15,20

BOM DE MAIS

ABACAXI COM
GENGIBRE **19,20**

MELANCIA COM
GENGIBRE **17,00**

MANGA **18,30**

MAMÃO COM LARANJA **21,00**

VITAMINADOS

IMUNO - abacaxi, água de coco, alecrim, inhame,
suco de maracujá e quinoa **23,00**

VERDINHO - abacaxi, água de coco, couve, hortelã
e melão **23,00**

ENERGIA - beterraba, gengibre, suco de limão,
melancia e uva roxa **23,00**

DETOX RED - maçã, cenoura, beterraba,
gengibre e água de coco **26,00**

DETOX VERDE - abacaxi, couve, mel,
gengibre e água de coco **26,00**

DETOX PRETO - carvão ativado, rúcula,
limão siciliano, mel e gengibre **28,20**

DETOX - couve, pepino, maçã, gengibre e laranja **23,00**

MANGA, maracujá e mel **26,00**

MELANCIA, abacaxi e gengibre **23,00**

LARANJA, morango e banana **28,20**

LARANJA, cenoura, abacaxi e gengibre **26,00**

MORANGO, limão siciliano e mel **28,20**

SPIRULINA, água de coco, limão siciliano,
abacaxi, couve e mel **26,00**

MANGA, laranja, gengibre cúrcuma e mel **26,00**

limonadas **23,00**

LIMÃO TAHITI, limão siciliano, manjeriço e mel

INFUSÃO DE HIBISCO, suco de limão siciliano,
morango ou amora, suco de limão e mel

ÁGUA DE COCO, limão, carvão ativado e melão

LIMONADA DE PITAYA **25,10**

vitaminas

COM LEITE ANIMAL OU VEGETAL (Consultar valores)

BETA - manga, abacaxi, couve, água de coco, gengibre
e suco de limão **33,20**

BANANA, mamão, aveia e canela **24,20**

TRADICIONAL - abacate, maçã, banana e mamão **28,20**

FRUTAS VERMELHAS - morango, amora, banana e chia **34,10**

CÚRCUMA, banana, gengibre, pimenta síria e mel **28,20**

MANGA, cúrcuma, coco, chia e mel **28,20**

ABACATE, gengibre, carvão ativado, hortelã, chia e mel **28,20**

batidos

32,00 (300ml) / **36,30** (500ml)
COM SORVETE DE IOGURTE

AMORA, gengibre e laranja

MARACUJÁ e morango

CAPIM SANTO, hortelã, abacaxi e mel

COCO ralado, manga, hortelã e leite de coco

FAROFINHA de limão, SUCO de limão e hortelã

PITAYA, manga e limão **36,30 (300ml) / 43,10 (500ml)**

BISCOITINHO de goiabada com queijo, calda de frutas
vermelhas e leite **35,00 (300ml) / 41,00 (500ml)**

AÇAÍ, granola, maracujá, gengibre e morango
35,00 (300 ml) / 41,00 (500ml)

açaí

CLASSICÃO: granola e banana picada **36,30 (500 ml)**

220V: açaí, pasta de amendoim integral, café e avelã
tostada **39,50 (500ml)**

TROPICAL: maracujá, banana, carvão ativado e coco
41,00

MANGA (ou abacaxi) batido com granolinha de nibs de
cacau **38,10**

VITAMINA DE AÇAÍ, gengibre, banana e leite vegetal
32,00

VITAMINA DE AÇAÍ, morango, banana e leite vegetal
35,00

SUCO (bem consistente) **30,00**

sanduíches

CONSULTE OS TIPOS DE PÃES

FRANGO DESFIADO, mix de folhas, pasta de ricota, requeijão, cenoura e beterraba raladas, abobrinha grelhada e molho balsâmico no pão folha **38,10**

ROSBIFE com rúcula, parmesão, mussarela e molhinho especial **41,00**

ROSBIFE, mix de folhas, queijo parmesão, cenoura ralada, cream cheese e molho mostarda e mel no pão folha **41,00**

✔ COGUMELOS defumados, mix de folhas, queijo parmesão, tomate, pasta de ricota e molho balsâmico no pão folha **44,00**

🔥 SALMÃO assado no vapor com ervas, cream cheese e molho pesto de manjericão no pão folha **53,00**

🔥 TIRAS DE FILÉ MIGNON, mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto de manjericão no pão folha **53,00**

🔥 FILÉ DE FRANGO em tiras grelhado, queijo minas, abobrinha grelhada, semente de girassol, rúcula e pesto de manjericão no pão folha **41,00**

PERNIL desfiado, coalhada, mussarela, tomate, cebola roxa, rúcula, pimenta calabresa e ovo frito no pão de fermentação natural **48,00**

BURACO QUENTE - carne moída, queijo e tomate (recomendamos pão francês) **30,00**

✔ ROLINHO TROPICAL - pasta de amendoim integral, pepino, manga, tomate cereja e rúcula no pão folha de arroz. Molho a sua escolha (SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE) **44,00**

✔ ABOBRINHA e berinjela grelhadas, tomate cereja assado, cenoura, guacamole, mix de folhas verdes acompanhado de molho pesto na folha de couve **41,00**

bowls

VERÃO - atum e abacate grelhados, mix de quinoa com castanhas de caju, salada de rúcula com tomates assados, grão de bico tostado e cogumelos defumados. Acompanha molho de shoyu com gengibre **53,00**

DV - peito de frango marinado com mel e especiarias, mix de quinoa com castanhas de caju, banana da terra grelhada, gergelim negro e salada de folhas verdes com pepino e rabanetes laminados. Acompanha molho shoyu com gengibre **44,00**

✔ VEGETARIANO - quinoa, tofu salteado, repolho roxo, cogumelos defumados, brócolis, granolinha e molho shoyu com gengibre **39,00**

entradinhas

✔ GUACAMOLE com tortilhas de milho **35,00**

✔ BRUSCHETTA de tomates assado com parmesão e molho pesto **32,00**

✔ BRUSCHETTA de guacamole **32,00**

✔ CROSTINI de abobrinha, mussarela de búfala, tomate e molho balsâmico no pão de fermentação natural **30,00**

✔ BURRATA COM TOMATINHOS, pesto de manjericão e pão de fermentação natural **46,20**

✔ PÃO DE QUEIJO de tapioca **12,00**

pratos

TORTA DO DIA **28,20** + SALADA **41,00**

CAPELLINI ao molho de tomate caseiro com escalope de mignon e parmesão **64,20**

FETTUCCHINE com chia ao pesto de rúcula e manjericão com filé de frango grelhado e parmesão **48,00**

ESCONDIDINHO DE SALMÃO com purê de batata doce, salada verde, cebola, tomate e cenoura com molho pesto **48,00**

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON ao molho de frutas vermelhas acompanhado de mix de quinoa com castanha de caju e saladinha de rúcula **56,10**

✔ QUIBE DE ABÓBORA, ricota, alho poró e quinoa acompanhado de salada **41,00**

✔ TARTARE de cogumelos defumados, abacate e abobrinha italiana com salada de rúcula, tomate cereja, grão de bico tostado e molho shoyu com gengibre **41,00**

✔ ESTROGONOFF de pupunha com cogumelos, quinoa mista com castanhas, salada de rúcula, guacamole, gojiberry. semente de girassol e pimenta calabresa **44,00**

🔥 quente ✔ vegetariano ✔ vegano

saladas

BURRATA COM TIRAS DE FILÉ MIGNON, folhas verdes, tomate cereja e cebola roxa acompanhada de molho pesto **66,00**

DI PARMA - folhas e talos de salsão, parmesão, presunto parma, tomate cereja, cubos de pão de fermentação natural torrinhos, mel e azeite **44,00**

SALADA VITAMINA - mix de folhas, castanha de caju caramelizada, rabanete, abacate, manga, tomate cereja, peito de frango e molho pesto **46,40**

FILÉ DE FRANGO, alface, rúcula, tomate assado e palmito (acompanha molho pesto) **44,00**

SALPICÃO DE FRANGO, rúcula, tomate cereja, cenoura ralada, torrinhos, bananas chips e pesto de manjeriço **41,00**

SALMÃO curado na casa, rúcula, coalhada, cebola roxa, guacamole, grãos de bico tostados, gogi berry, acompanhada de pão de fermentação natural **50,30**

SALADA DE TARTARE DE SALMÃO de curado com abacate, abobrinha, rúcula, grão de bico e molho balsâmico **53,00**

- NA CASQUINHA - mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada, palmito, mussarela de búfala, pepino, guacamole e molho de pesto **41,00**

Adicional de molho **5,00**

tapiocas/ crepiocas

QUEIJO BRANCO E PEITO DE PERU **28,20**

BANANA COM QUEIJO BRANCO, canela e mel **28,20**

FRANGO COM PASTA DE RICOTA **29,10**

OVO MEXIDO SIMPLES **28,20** + parmesão e tomate **35,00**

Para crepiocas adicional de **6,20**

- vegetariano



toasts

NO PRATO - Torrada de pão de fermentação natural, ovos fritos, cogumelos, presunto parma, guacamole e pimenta calabresa **53,00**

PERNIL com coalhada, rúcula, ovo pochê, pimenta calabresa e molho de cerveja escura, mostarda e mel **38,20**

SALMÃO curado na casa com coalhada, guacamole, pimenta calabresa **41,00**

- COGUMELOS defumado com coalhada, rúcula, grão de bico tostado e manjeriço **35,00**

PRESUNTO PARMA com ovos cozidos, coalhada, pimenta do reino e cebotele **39,00**

OVOS mexidos com guacamole e pimenta calabresa **30,00**

- PASTA DE BURRATA com pesto, tomatinhos assados e farofa de castanha de caju caramelizada **39,00**

OVOS NOSSOS OVOS são orgânicos

MEXIDOS E TORRADAS **24,20**

PÃO NA CHAPA com ovos mexidos **26,00**

CROC Senhorita: mussarela de búfala, presunto parma, pimenta calabresa e ovo no pão de fermentação natural **46,20**

MEXIDOS COM PARMESÃO, tomate picado e torradas **30,00**

- OMELETE DE ABOBRINHA, mussarela de búfala, tomate cereja, rúcula e manjeriço **38,20** + salada de rúcula **48,00**

- OMELETE DE COGUMELOS, tomate picado e parmesão **38,20** + salada **48,00**

OMELETE DE FRANGO com tomate e queijo branco **35,00** + salada **44,00**

na chapa

CONSULTE OS TIPOS DE PÃES

PÃO NA CHAPA **10,20**

com requeijão na saída **18,70**

com requeijão na entrada (aquela crostinha) **23,00**

QUEIJO QUENTE (mussarela ou minas) **21,00**

MISTO QUENTE, com peito de peru **23,00**

BAURU, com peito de peru **25,10**

TROMBADA MINEIRA - queijo minas, tomate e orégano no pão ciabatta super prensado (molho pesto opcional) **35,00**

BRIOCHE ORGÂNICO NA CHAPA, com geléia caseira de manga com hortelã e requeijão **28,20**

águas

ÁGUA MINERAL **7,10**

ÁGUA DE COCO **20,10**

ÁGUA DE COCO com capim santo **22,10**

ÁGUA DE COCO, limão, hortelã e mel
(ou açúcar orgânico) **25,10**

bebidas

CHOCOLATE QUENTE GRANDE **14,00**

CAFÉS (trabalhamos com café especial)

NOSSO ESPRESSO **7,10**

COADO **10,20**

CAPUCCINO **15,20**

MOCHA (espresso, espuma de leite e calda de
chocolate amargo) **17,00**

CAFÉ GELADO **12,00**

CAFÉ GELADO (com limão siciliano e laranja) **16,10**

ADICIONAL DE LEITE VEGETAL **3,00**

adicionais

PROTEÍNA ISOLADA – WHEY
PROTEIN **17,60**

REQUEIJÃO **5,00**

GRANOLA **6,20**

FRUTA **5,00**

MEL **5,00**

BOLA DE SORVETE (IOGURTE) **8,00**

ÁGUA DE COCO **12,00**

LEITE VEGETAL **5,00**

MORANGO **12,00**

MANGA **6,20**

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL **7,10**

doçuras

SALADA DE FRUTAS **23,00**

SALADA DE FRUTAS COM PITAYA,
banana, manga e granola **35,00**

IOGURTE NATURAL, frutas picadas, granola e mel
35,00

SORVETE DE IOGURTE com calda de manga
ou frutas vermelhas **26,00**

BROWNIE DE CHOCOLATE com banana
e castanha do Pará **30,00**

BANANA COM NUTELLA no pão folha **41,00**

BOLO DE COCO GELADO **23,00**

BRIGADEIRO de copinho **10,20**



TAXA DE DESCARTÁVEIS: Para cada produto embalado para viagem, cobramos uma taxa de R\$ 4,10 ou traga a sua embalagem, melhor ainda.

Apoiamos a sustentabilidade.