AGRIDOCE
CAFÉ

Sinta-se à vontade por aqui!

Nosso horário de funcionamento é de terça à sexta, das 12h às 21h;
e sábados e domingos, das 11h às 21h, com brunch das 11h até às 14h30.

Não cobramos 10% de serviço.
A senha do **wi-fi** é *agridoce.*

Tu podes nos acompanhar e saber mais sobre nós em:
Instagram: *@agridocecafe*
Facebook: */cafeagridoce*

To access the english version of the menu, scan the QR Code below:

Para visualizar fotos dos nossos produtos, acesse abaixo:

Sobre o Agridoce...

Nosso café é a realização de um sonho de longa data, de uma escolha de vida e de trabalho. Nossa ideia era a de construir um espaço aconchegante e gentil para todos, e que sempre tivesse um aroma no ar de café e de doces saindo do forno. Somos apaixonados por móveis antigos com seus inúmeros contornos, detalhes e histórias. Então, foi garimpando em antiquários e feiras de antiguidades que cada salão foi tomando vida e forma. Sem um grande planejamento e de maneira espontânea.

Estamos abertos desde outubro de 2014 nesta casa que, no ano de 2023, completou 100 anos! Sentimo-nos privilegiados de sermos mais um capítulo na história desta centenária. Quando buscávamos um imóvel para acolher nosso sonho, estivemos aqui como clientes do estabelecimento anterior. Na ocasião, comentamos e imaginamos sobre como seria perfeita para uma aconchegante cafeteria. Algumas semanas depois, para nossa surpresa, um cartaz com a inscrição "aluga-se" apareceu na fachada. Sentimos uma mistura de alegria e ansiedade! Não havia outra opção a não ser mergulhar nessa aventura. E assim começamos nossa jornada, que completará 10 anos em 2024.

Durante a reforma, fizemos tudo que podíamos com nossas próprias mãos: pintamos, lixamos, instalamos luminárias, estofamos cadeiras, recuperamos móveis em péssimo estado, revitalizamos e reciclamos. Essa nossa decoração, colorida, surrealista e nada minimalista, foi fruto daquilo que buscávamos: um local singular, com alma, que artesanal feita aqui mesmo.

Noites em claro e pensamentos de "será que vai dar certo?", dúvidas existenciais sobre como as pessoas reagiriam a um local com louça antiga despareada, móveis restaurados que estão lindos mas com claras marcas do tempo que passou. Deu certo (e também deu errado algumas vezes)! E estamos aqui, de portas abertas, testemunhando muitas conversas e histórias entre amigos, familiares e amores. Muitas xícaras compartilhadas e doces degustados.

Somos também muito gratos por termos pessoas queridas que trabalham lado a lado conosco para preparar, criar e cuidar de cada detalhe do que é servido. Esperamos que tu te sintas muito à vontade e acolhido por aqui, e que curtas cada história escondida nos cantos e detalhes das nossas salas. Te sintas também, literalmente, em casa.

Cafés clássicos

Somos apaixonados por café e valorizamos o trabalho de quem ama o que faz. Atualmente, servimos no espresso o café especial da fazenda de **Adauto Guimarães, da fazenda Atriz, de Patrocínio no Cerrado Mineiro.** É um Bourbon Vermelho, de processamento natural, com notas de caramelo, chocolate ao leite e leve acidez. Utilizamos também o leite fresco tipo A da **Fazenda Trevisan**. E nossos cafés são todos feitos por nossos baristas, profissionais competentes e treinados, que carregam a responsabilidade de extrair o melhor desses grãos. Aproveita!

	Simples	Duplo
puros		
Espresso (30ml / 60ml)	R$ 8,90	R$ 11,90
Nossa receita de espresso em proporção que valoriza as características do grão. O resultado é uma bebida licorosa, baixo amargor e crema persistente.		
Ristretto (15ml / 30ml)	R$ 8,90	R$ 11,90
A essência do espresso, mais cremoso e encorpado.		
Carioca (50ml / 100ml)	R$ 8,90	R$ 11,90
O espresso em versão mais suave.		
Café passado (150 ml)	R$ 13,00	
É aquele café passado tradicional, servido individualmente na tua xícara com o porta filtro para passar na mesa.		
com leite		
Macchiato (50ml / 100ml)	R$ 10,90	R$ 14,90
Espresso com adição de espuma de leite Trevisan vaporizado. Um café pequeno e forte, com pouquíssimo leite.		
Pingado (50ml / 100ml)	R$ 10,90	R$ 14,90
Xícara de leite Trevisan vaporizado com um *pingo* de espresso. Um café pequeno e clarinho.		
Cappuccino (170ml)	R$ 16,00	
O cappuccino clássico: espresso e leite Trevisan vaporizado.		
Cappuccino cardamomo (170ml)	R$ 17,00	
Cappuccino feito com espresso extraído junto com cardamomo. Fica super aromático.		
Latte (180ml)	R$ 16,00	
Ideal para quem gosta de um café grande com leite e mais clarinho.		

Outros cafés

Nossos baristas produzem artesanalmente todas as caldas que compõem nossos cafés. Todas as bebidas são livres de xaropes artificiais e aditivos industrializados. Desfruta!

cafés quentes

Mocha (180ml) ..... **R$ 17,50**
Calda de chocolate meio amargo, leite vaporizado e espresso.

Mocha doce de leite (180ml) ..... **R$ 17,50**
Doce de leite, leite vaporizado, espresso e um toque de canela.

Chai latte com café (180ml) ..... **R$ 18,50**
Chá preto, especiarias, um toque de pimenta, leite vaporizado e um espresso. Receita artesanal dos nossos baristas!

Irish coffee (170ml) ..... **R$ 21,50**
Espresso duplo, uísque Ballantines, açúcar mascavo e nata batida.

Café Baileys (180ml) ..... **R$ 24,50**
Espresso, licor Baileys, leite vaporizado, chocolate e um toque de leite condensado.

cafés gelados

Espresso gelado ..... **R$ 13,00**
Espresso duplo extraído sobre gelo.

Espresso Tônica (210ml) ..... **R$ 16,50**
Espresso duplo extraído sobre gelo e tônica Schweppes. Fica uma combinação super refrescante!

Café gelado com especiarias (170ml) ..... **R$ 16,50**
Espresso, leite, leite de aveia, um leve toque de leite condensado, gengibre, cardamomo, cravo e canela.

Affogato ..... **R$ 25,00**
Espresso extraído sobre uma bola de sorvete de baunilha.

Porção de chantilly ..... **R$ 5,00**
Chantilly artesanal feito com nata batida e açúcar. Servido à parte.

Peça seu café com uma das substiuições abaixo. O valor deve ser somado ao preço listado nos cafés acima.

Leite de aveia Nude ..... **R$ 3,50**

Café descafeinado ..... **R$ 3,50**
Grãos 100% arábica da Baden Torrefação, descafeinado através do método Swiss Water.

Outros métodos

Além de todos cafés que te apresentamos no cardápio, também oferecemos três opções de métodos de extração, cada um deles ressaltando alguma característica no sabor da bebida. Os grãos utilizados nos métodos abaixo são sempre microlotes de cafés especiais selecionados pelos nossos baristas, que escolhem periodicamente um café diferente e instigante para te surpreender. Escolhe teu método de extração preferido e desfrute!

Prensa francesa (300ml) ..... **R$ 19,50**

Nesse método o café fica diretamente em infusão com água quente (assim como um chá) dentro da prensa francesa. Após alguns minutos, o café é coado e resulta em uma bebida muito suave e delicada, mas cheia de cafeína e aroma. Serve duas xícaras grandes de 150ml, ou porções menores.

Hario V60 (150ml) ..... **R$ 17,50**

O Hario é um método de café coado (assim como os filtros tradicionais são). No entanto, ele tem um desenho único que permite uma extração uniforme do café, resultando em uma bebida livre de resíduos, mais ácida, porém leve. Servido em uma xícara individual.

Aeropress (150ml) ..... **R$ 18,50**

Um processo de extração do café que alia o método coado com pressão. Produz uma bebida menos ácida que o café filtrado mas com muito mais corpo e complexidade de sabores. Servido em uma xícara individual.

Bebidas quentes

Chá – xícara (170ml) ..... **R$ 12,50**

Chás naturais de folhas soltas. Escolha o sabor:

- **Especiarias**: chá preto, anis estrelado, gengibre e canela.
- **Digestivo**: chá verde, flor de jasmim e hortelã.
- **Rooibos baunilha**: rooibos e fava de baunilha.
- **Calmaria:** camomila, erva-doce e capim limão.

Chocolate quente (180ml) ..... **R$ 18,00**

Preparado com chocolate 50% e leite integral, sem adição de espessantes. Cremoso na medida certa!

Chocolate quente com especiarias (180ml) ..... **R$ 18,50**

Leva gengibre, cardamomo, canela e cravo.

Chocolate quente branco com baunilha (180ml) ..... **R$ 18,00**

Bem docinho, feito com raspas de chocolate branco, leite e um toque de baunilha.

Quentão com licor de cassis (180ml) ..... **R$ 21,00**

Nosso quentão é feito com vinho, laranja, canela, cravo, gengibre, noz moscada, açúcar mascavo e um toque de licor de cassis. Uma delícia!

Bebidas geladas

Suco integral de laranja (300ml) ..... **R$ 14,00**

Suco da casa (300ml) ..... **R$ 16,00**

Leva framboesa, morango, gengibre e laranja. Uma delícia!

Chá gelado cítrico (300ml) ..... **R$ 17,50**

Chá preto, limão, laranja e toque de açúcar mascavo batido com gelo.

Água filtrada ..... **cortesia**

Dispomos de uma suqueira com água filtrada. Sirva-se à vontade!

Água mineral (500ml) ..... **R$ 7,00**

Refrigerante – lata ..... **R$ 8,50**

Coca, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero e tônica Schweppes.

Chá da tarde

Chá da tarde: um combo para deixar tua tarde mais feliz ..... **R$ 156,00**

- Indisponível nos sábados e domingos até às 14h -

Serve até duas pessoas e vem com as delícias abaixo:

- 1 porção de brie derretido com torradinhas e geleia de morango com pimenta;
- 2 canapés de creme de alho poró e crispy de bacon;
- 2 brusquetas de cebola caramelada e gorgonzola;
- 2 mini sanduíche de focaccia com tomate cereja confit, mussarela e pesto;
- 2 mini crème brûlée;
- 2 mini mil folhas de doce de leite;
- 2 mini verrines doces;
- 2 cookies de baunilha com gotas de chocolate;
- 2 bebidas à escolha: café passado, espresso/carioca duplos, chá, capuccino, água mineral ou refrigerante.

Doces

Conhece a nossa vitrine de doces? Temos uma linda equipe responsável por ela, formada por confeiteiras e confeiteiro

s competentes e entusiasmados com o que fazem. Acreditamos no trabalho artesanal e afetuoso que esses profissionais desenvolvem e que ele reflete nos sabores que servimos. Por isso, não utilizamos caldas industrializadas, sabores artificiais, aromatizantes ou corantes. Essa preocupação com o trabalho e os ingredientes resulta em doces que a gente espera que valham a pena cada mordida.

Mini Verrine ..... **R$ 11,00**

Chocolate branco, um toque de licor de laranja e farofa crocante de avelã.

Cookies de baunilha com gotas de chocolate ..... **R$ 12,00**

São servidas duas unidades.

Muffin de mirtilo com limão (duas unidades) ..... **R$ 16,00**

Tarte frangipane de banana..... **R$ 19,50**

Massa amanteigada e bananas assadas dentro do creme de amêndoas (frangipane). Ainda mais maravilhosa quando servida quente com uma bola de sorvete de creme ou doce de leite (12 reais adicionais).

Crème brûlée ..... **R$ 22,00**

Creme leve e delicado, com uma crosta de açúcar maçaricado. Servido frio.

Mil folhas ..... **R$ 26,00**

Massa folhada crocante, montada na hora com o sabor da tua escolha:
- Doce de leite;
- Creme de baunilha;
- Mista: uma camada de cada um dos sabores acima.

Cheesecake com calda de frutas vermelhas ..... **R$ 24,00**

Feita com compota artesanal da casa.

Cinnamon Roll ..... **R$ 19,50**

Pão fofinho enrolado com muita canela, um pouco de açúcar e coberto com um creme doce e levemente azedinho.

Fudge de chocolate e avelãs ..... **R$ 19,00**

Base de brownie, ganache ao leite de avela tostada e cobertura de ganache de café.

Torta trufada ..... **R$ 24,00**

Torta trufada de chocolate meio amargo. Pode ser servida com calda de frutas vermelhas (R$ 5 adicionais), ou calda de chocolate meio amargo (R$ 4 adicionais). Não contém farinha de trigo.

Tiramisù ..... **R$ 26,00**

Clássica sobremesa italiana, feita por camadas de biscoito champanhe banhadas em café espresso, intercaladas com creme e cacau.

Crumble com sorvete ..... **R$ 28,00**

Maçãs assadas com especiarias cobertas por farofa doce crocante, servidas levemente aquecidas. Leva ainda uma pequena bola de sorvete por cima. Uma delícia! Escolha entre sorvete de baunilha ou doce de leite.

Sorvetes

Sorvete artesanal de baunilha (120g) ..... **R$ 18,00**

Acompanhamentos para o sorvete:

Calda de chocolate meio amargo ..... **R$ 5,00**

Calda de frutas vermelhas ..... **R$ 5,00**

Para produtos destinados à dietas especiais,
consulte o final do cardápio.

Salgados

Briochinho com brie, chutney de pera e crispy de bacon ..... **R$ 15,00**

Sanduíche de focaccia ..... **R$ 18,00**

Mini sanduíche de focaccia com recheio de tomate cereja confit, mussarela e pesto. **Versão vegana:** tomate cereja confit e pesto vegano.

Empanada de carne ..... **R$ 18,00**

Recheada com carne moída, cominho, ovo, azeitona e uva passa. Aquele recheio clássico das empanadas argentinas.

Medialuna recheada ..... **R$ 24,00**

Leva salame, picles de cebola roxa, rúcula e requeijão na medialuna finalizada com geleia de brilho.

Galette de alho poró com parmesão ..... **R$ 26,00**

Massa amanteigada e levemente crocante, recheada com alho poró e parmesão. Servida quente.

* **Piadina de caponata** ..... **R$ 29,00**

Pão artesanal, cebola, pimentão, beringela, abobrinha, azeite e pasta de castanhas.

Torrada ..... **R$ 28,00**

Pão caseiro fatiado, presunto, queijo e béchamel com mostarda Dijon.

* **Torrada de cogumelos** ..... **R$ 32,00**

Pão caseiro fatiado, cogumelos paris, requeijão de castanha e rúcula.

* **Brioche de frango e bacon** ..... **R$ 42,00**

Pão brioche da confeitaria, sobrecoxa de frango temperada e desfiada envolta em creme de queijo, bacon crocante, queijo muçarela e rúcula.

* **Sanduíche de filé suíno desfiado com barbecue** ..... **R$ 44,00**

Pão australiano da confeitaria, filé suíno desfiado, cebola caramelada, queijo muçarela, picles, cream cheese, barbecue da casa e folhas verdes.
Versão vegetariana: substitua a carne por cogumelos paris.

* **Trio de brusquetas** ..... **R$ 36,00**

Três fatias de baguete de fermentação natural com os sabores: pesto, tomate e manjericão; brie com chutney de pera e nozes; cebola caramelizada, nozes e gorgonzola.

* *Indisponível aos sábados e domingos até às 14h.*

Porções e adicionais para acompanhar:

Molho barbecue da casa ..... **R$ 5,00**

Cream cheese ..... **R$ 5,00**

Para produtos destinados à dietas especiais,
consulte o final do cardápio

Cervejas

Chope Veterana Pilsen (copo 300ml - 5,0% vol. alc) ..... **R$ 14,00**

Ruradélica Dry Stout (lata 473ml - 4,2% vol. alc) ..... **R$ 24,00**

Ruradélica Jungle APA (lata 473ml - 5,8% vol. alc) ..... **R$ 29,00**

Recebeu ouro no Concurso Brasileiro de Cervejas 2019.

Ruradélica Wild IPA (lata 473ml - 6,8% vol. alc) ..... **R$ 29,00**

Medalha de prata no Concurso Brasileiro de Cervejas 2022 e ouro no Concurso Melhor IPA do Brasil - IPA Day Brazil 2016.

Hidromel

Bebida fermentada à base de mel. Lembra um vinho branco aromático e é servido gelado.

Hidromel Meltz (taça 120ml) ..... **R$ 21,00**

Hidromel Meltz (garrafa 750ml) ..... **R$ 65,00**

Coquetéis

Gin Tônica ..... **R$ 32,00**

Gin Beg (gin brasileiro premiado no World Gin Awards e na IWSC, principais concursos mundiais da categoria), tônica, limão e gelo.

Twisted Godfather ..... **R$ 32,00**

Uísque Ballantines, licor Baileys, fatia de laranja e gelo.

Aperol Spritz ..... **R$ 34,00**

Espumante, Aperol (licor de laranja, ervas e raízes), água com gás e gelo.

Aperol Cassis Spritz ..... **R$ 34,00**

Espumante, Aperol, licor de Cassis, água com gás e gelo.

Kir Royale ..... **R$ 28,00**

Espumante e licor de cassis.

Mimosa ..... **R$ 28,00**

Espumante e suco de laranja

Café Baileys (servido quente) ..... **R$ 24,50**

Espresso, licor Baileys, leite vaporizado, chocolate e um toque de leite condensado.

Irish Coffee (servido quente) ..... **R$ 21,50**

Espresso duplo, uísque Ballantines, açúcar mascavo e nata batida.

Vinhos

taças

Taça de vinho tinto Finca La Escondida (187ml) ..... **R$ 25,00**
Argentina - Malbec

Taça de vinho branco Valduga Origem Chardonnay (187ml) ..... **R$ 25,00**
Chile – Chardonnay

garrafas

brancos

Casa Valduga Origem (750ml - Chile – Chardonnay) ..... **R$ 72,00**
Don Guerino Vintage (750ml – Serra Gaúcha - Torrontés) ..... **R$ 89,00**
Casas del Bosque Reserva (750ml - Chile - Chardonnay) ..... **R$ 98,00**

rosè

Claude Val Rosè (750ml - França – Grenache, Cinsault, Syrah) ..... **R$ 139,00**

tintos

Finca La Escondida (750ml - Argentina – Malbec) ..... **R$ 72,00**
Casas Del Bosque Reserva (750ml - Chile – Carménère) ..... **R$ 98,00**
Don Guerino Origine 1880 (750ml – Serra Gaúcha – Teroldego) ..... **R$ 129,00**
Pulenta Finca La Zulema (750ml - Argentina – Malbec) ..... **R$ 155,00**

Espumantes

Taça de espumante Don Guerino Brut (taça 120 ml) ..... **R$ 24,00**

Don Guerino Charmat Brut (garrafa 750 ml) ..... **R$ 84,00**
Casa Valduga Naturelle Moscatel Rosè (garrafa 750 ml) ..... **R$ 84,00**
Casa Valduga Premivm Demi Sec Rosè (garrafa 750 ml)..... **R$ 109,00**
Família Geisse Cave Amadeu Brut (garrafa 750 ml) ..... **R$ 138,00**
Don Guerino Lumen Extra Brut N.V. (garrafa 750 ml) ..... **R$ 169,00**
Serivço de Rolha (por garrafa) ..... **R$ 40,00**

Para dietas especiais

Alguns dos produtos a seguir **são produzidos por empresas parceiras** especializadas no segmento. Alguns deles podem ser aquecidos em um forno exclusivo, livre de contaminação cruzada por glúten. Caso prefira, também podes pedir que sejam servidos com prato e talheres descartáveis. **Solicite aos nossos atendentes**!

As restrições alimentares estão indicadas conforme os símbolos abaixo:

Sem glúten **Sem lactose** **Vegano** **Sem açúcar**

Sanduíche de focaccia na versão vegana ..... **R$ 18,00**
Mini sanduíche de focaccia com recheio de tomate cereja confit e pesto de manjericão. Solicitar na versão vegana.

Piadina de caponata ..... **R$ 29,00**
Pão artesanal, requeijão de castanhas e caponata com cebola, pimentão, beringela e abobrinha.

Torrada de cogumelos ..... **R$ 29,00**
Pão caseiro de nozes fatiado, cogumelos paris, requeijão de castanha e rúcula.

Torta de espinafre e cogumelos ..... **R$ 19,50**
Sem trigo porém pode conter contaminação cruzada com glúten. Cebola, espinafre, cogumelo, castanha de caju, alho poro, fécula de batata, óleo de soja, pasta de soja, alho, levedura nutricional, linhaça, tahine, queijo vegetal tipo muçarela, açúcar, aroma natural de queijo e orégano.

Tortinha de frutas vermelhas ..... R$ 22,00

Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido f, açúcar demerara, frutas vermelhas congeladas, óleo de soja, açúcar mascavo, castanha de caju, leite de coco, óleo de coco sem sabor, fécula de batata, essência de baunilha, pectina em pó, sal e cúrcuma em pó.

Cookie de chocolate branco e pistache ..... R$ 12,50

Ferinha de trigo tipo 1, óleo de girassol, açúcar, leite de coco, pistache, chocolate branco vegetal, extrato de fava de baunilha, sal, bicarbonato de sódio e fermento.

Tartelete de mousse de chocolate ..... R$ 23,00

Sem trigo, porém pode conter contaminção cruzada. Bebida vegetal, mix farinha sem glúten, chocolate meio amargo 50% cacau zero, gordura de palma, tâmara, água, cacau, goma xantana, essência de baunilha, sal e goma guar.

Mini quiche de alho poró ..... R$ 18,00

Farinha de grão de bico, chia orgânica, óleo de palma ecológico, sal integral, creme de leite de castanhas de caju, alho poró, e parmesão de castanhas.

Mini calzone de cogumelos ..... R$ 17,00

Cogumelos, farinha de arroz, fécula de batata, polvilho doce, fermento biológico, açúcar mascavo, óleo de palma, sal, psyllium, espinafre, requeijão de castanha de caju, alho, limão, sal e levedura nutricional.

Brownie de chocolate ..... R$ 17,00

Açúcar demerara orgânico, chocolate 70%, farinha de arroz, óleo de coco, psyllium, sal.

Brunch

O brunch é um dos momentos mais especiais da nossa casa.

Todos os **sábados e domingos, das 11h às 14h30**, montamos duas mesas de buffet repletas de pratos saborosos — mais de 30 delícias entre doces e salgados, com opções que passeiam entre o café da manhã e o almoço. Tudo feito com o carinho da nossa confeitaria e cozinha.

Servimos: mil-folhas, fudge, pavlova, vol-au-vents, canapés, bacon, ovos mexidos, finger foods e muito mais!

Durante o brunch, tu também te serves à vontade de café passado, chá quentinho, leite e suco natural. E, no inverno, ainda tem chocolate quente e quentão direto na mesa.

O valor do banquete é de R$ 129 por pessoa. E pra brindar o momento: espumante ou mimosa por apenas 12 reais a taça.

Também reservamos mesas e salas inteiras para comemorações especiais como casamentos, aniversários e batizados. É só chamar no Whats: (51) 3392-7746.

Te esperamos!

Pausa da Tarde

Um buffet de doces e salgados para finalizar a
semana no melhor ritmo: o da pausa.

Todas as sextas, das 15h às 19h30, montamos um balcão repleto de delícias
da nossa confeitaria e cozinha — macarons, pavlova, mil-folhas,
vol-au-vent, canapés, brie com geleia e muito mais.

Um convite para compartilhar bons momentos,
conversas leves e um café passado na hora.

As bebidas estão incluídas: café, leite, chá e suco à vontade.
Valor: R$ 89 por pessoa
Com ou sem reserva — como tu preferires.

Para garantir tua mesa, é só chamar no **WhatsApp: (51) 3392-7746**

Ensaio fotográfico no Agridoce Café

Nossa casa pode ser o cenário das tuas fotos!

Realizamos **locações para ensaios fotográficos** em horários exclusivos, nos quais o café está fechado, com liberdade e privacidade.

Fotógrafa: Betânia Lusa

Disponibilidade:
Segundas, das 9h até às 19h.
Ou, de terça a sexta das 8h30 até às 11h.

O valor para a realização das fotos e vídeos é de R$ 180 / hora.
Para mais informações e agendamentos, é só mandar um **Whatsapp para (51) 3392-7746**.

Casamentos

Nossa casa tem recebido celebrações de casamento encantadoras, com até 60 convidados. Aos finais de semana pela manhã, noivos e noivas dizem "sim" no nosso jardim, antes de um delicioso banquete de brunch. Esses mini casamentos intimistas trazem ainda mais alegria à rotina do Agridoce.

Fotógrafo: Andeson Xavier

As celebrações acontecem aos sábados e domingos pela manhã, com a opção de reservar salas individuais ou todo o espaço do café, de forma exclusiva. Tu podes escolher fazer tanto a cerimônia quanto apenas a comemoração.

Para mais informações, escaneie o código abaixo e veja nossa página sobre casamentos – *agridocecafe.com.br*, opção '*casamentos*' ou entre em contato via nosso **Whatsapp para (51) 98170-6227**.