



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, use the QR Code:*



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 desapareada, 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. Por isso, escolhemos sempre trabalhar com grãos selecionados de pequenos produtores reconhecidos por sua qualidade. Atualmente, servimos no espresso o café especial da fazenda de **Pieter Johannes, um holandês radicado no Brasil em São Sebastião do Paraíso, sul de Minas Gerais**. É um Catiguá MG2, de processamento natural, com notas de amêndoas, nozes e leve acidez. Nossos cafés são todos feitos por nossos baristas, profissionais competentes e treinados, que carregam a responsabilidade de extrair o melhor desses grãos. Aproveita!

Simple Duplo

Espresso (30ml / 60ml) R\$ 8,00 R\$ 11,00

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\$ 8,00 R\$ 11,00

A essência do espresso, mais cremoso e encorpado.

Carioca (50ml / 100ml) R\$ 8,00 R\$ 11,00

O espresso em versão mais suave.

Café passado (150 ml) R\$ 12,00

É aquele café passado tradicional, servido individualmente na tua xícara com o porta filtro para passar na mesa.

Macchiato (50ml / 100ml) R\$ 10,00 R\$ 13,00

Espresso com adição de espuma de leite vaporizado.

Um café pequeno e forte, com pouquíssimo leite.

Pingado (50ml / 100ml) R\$ 10,00 R\$ 13,00

Xícara de leite vaporizado com um *pingo* de espresso.

Um café pequeno e clarinho.

Cappuccino (150ml) R\$ 13,00

O cappuccino clássico: espresso e leite vaporizado.

Cappuccino cardamomo (150ml) R\$ 14,00

Cappuccino feito com espresso extraído junto com cardamomo. Fica super aromático.

Latte (210ml) R\$ 15,00

Ideal para quem gosta de um café grande com leite e mais clarinho.

puros

com leite

Outros cafés

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

cafés quentes

Mocha (180ml) R\$ 16,50

Calda de chocolate meio amargo, leite vaporizado e espresso.

Chai latte com café (180ml) R\$ 16,50

Chá preto, especiarias, um toque de pimenta, leite vaporizado e um espresso. Receita artesanal dos nossos baristas!

Irish coffee (150ml) R\$ 19,50

Espresso duplo, uísque, açúcar mascavo e nata batida.

Café Baileys (180ml) R\$ 24,00

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

cafés gelados

Espresso gelado R\$ 12,50

Espresso duplo extraído sobre gelo.

Espresso Tônica (210ml) R\$ 14,50

Espresso duplo extraído sobre gelo e tônica Schweppes. Fica uma combinação super refrescante!

Café gelado com especiarias (170ml) R\$ 14,50

Espresso, leite, leite de aveia, um leve toque de leite condensado, gengibre, cardamomo, cravo e canela.

Affogato R\$ 21,50

Espresso extraído sobre uma bola de sorvete. Escolha o sabor: doce de leite ou baunilha.

Porção de chantilly R\$ 4,00

Chantilly artesanal feito com nata batida e açúcar. Servido à parte.

Peça seu café com uma das substituições 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. Tu vais receber na mesa o teu café preparado com todo cuidado e um cartão revelando as informações sobre o grão. 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 V6o (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\$ 17,50

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\$ 12,00

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 (150ml) R\$ 15,50

Chocolate quente com especiarias (150ml) R\$ 16,50

Leva gengibre, cardamomo, canela e cravo.

Bebidas geladas

Suco integral de laranja (300ml) R\$ 12,00

Suco da casa (300ml) R\$ 14,50

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

Pink lemonade (300ml) R\$ 15,00

Hibisco, limão siciliano, xarope de açúcar e gelo.

Soda italiana (350ml) R\$ 16,50

Calda artesanal, água gaseificada e gelo. Escolha o sabor:

- laranja e limão siciliano;
- frutas vermelhas com hibisco

Chá gelado (300ml) R\$ 16,50

Escolha o sabor:

- **Cítrico:** chá preto, limão, laranja e toque de açúcar mascavo batido com gelo.
- **Frutas vermelhas:** chá preto, morango, mirtilo, amora e hibisco batido com gelo.

Chocolate gelado com licor de cassis (210ml) R\$ 17,50

Milkshake (250ml) R\$ 26,00

Nosso milkshake com sorvete artesanal da Santino. Escolha o sabor:

- **Doce de leite com café:** espresso, leite e sorvete de doce de leite.
- **Frutas vermelhas:** calda de frutas vermelhas, leite, sorvete de creme.

Água filtrada cortesia

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

Água mineral (500ml) R\$ 6,50

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\$ 142,00

Serve até duas pessoas e vem com as delícias abaixo:

- 1 porção de brie derretido com torradinhas e geleia de morango com pimenta;
- 2 sanduichinhos de paleta defumada, brie e geleia de damasco;
- 2 bruschettas de cebola caramelada e gorgonzola;
- 2 mini sanduíche de focaccia com tomate cereja confit, mussarela e pesto;
- 2 mini crême brûlée;
- 2 mini mil folhas de doce de leite;
- 2 mini verrines doces;
- 2 cookies de chocolate;
- 2 bebidas à escolha: café passado, espresso/carioca duplos, chá ou capuccino

Doces

Conhece a nossa vitrine de doces? Temos uma linda equipe responsável por ela, formada por confeitadeiras e confeitadores 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\$ 9,50

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

Cookies lemon curd R\$ 12,00

Sabor limão siciliano. São servidas três unidades.

Muffin de mirtilo com limão (duas unidades) R\$ 18,00

Tarte frangipane de banana..... R\$ 19,00

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).

Tarte de mirtilo com chantilly R\$ 19,00

Massa amanteigada recheada por mirtilos assados. Servida quente e acompanhada por uma tacinha de chantilly. Ótima com uma bola de sorvete de creme ou doce de leite (12 reais adicionais).

Crême brûlée R\$ 21,00

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

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

Mil folhas R\$ 23,00

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\$ 22,00

Feita com compota artesanal da casa.

Cinnamon Roll R\$ 17,00

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\$ 18,00

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

Torta trufada R\$ 19,00

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\$ 22,00

Camadas de biscoito champanhe banhadas em café espresso, intercaladas com creme e cacau.

Crumble com sorvete R\$ 26,00

Maçãs assadas com especiarias cobertas por farofa doce. Leva ainda uma pequena bola de sorvete. Escolha entre baunilha ou doce de leite.

Crêpe Suzette R\$ 29,00

Crêpe servido com calda de laranja com licor e pequena bola de sorvete de creme.

~ Sorvetes ~

Os sorvetes que servimos são todos da *Santino Artisan Gelato*.

Sorvete de baunilha R\$ 16,00

Sorvete de doce de leite R\$ 16,00

Acompanhamentos para o sorvete:

Calda de chocolate meio amargo R\$ 4,00

Calda de frutas vermelhas R\$ 5,00

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

Salgados

Briochinho com brie, geleia de damasco e paleta defumada R\$ 14,50

Sanduíche de focaccia R\$ 17,00

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\$ 23,00

Leva salame, pickles de cebola roxa, rúcula e requeijão.

Galette de alho poró com parmesão R\$ 24,00

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 e pasta de castanhas

Torrada R\$ 28,00

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

Torrada de cogumelos R\$ 29,00

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

Brioche de frango e bacon R\$ 38,00

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\$ 42,00

Pão australiano da confeitaria, filé suíno desfiado, cebola caramelada, queijo muçarela, pickles, cream cheese, barbecue da casa e folhas verdes.

Versão vegetariana: substitua a carne por cogumelos paris.

Brie derretido com geleia de morangos e pimenta R\$ 44,00

Queijo brie (100g) levemente derretido, acompanhado de geleia de morango com pimenta dedo de moça e torradinhas.

Trio de brusquetas R\$ 36,00

Três fatias de baguete com os sabores: pesto, tomate e manjeriçã; brie com damasco e nozes; cebola caramelizada, nozes e gorgonzola.

Porções e adicionais para acompanhar:

Molho barbecue da casa R\$ 4,00

Cream cheese R\$ 4,00

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

~ Cervejas ~

Chope Veterana Pilsen (copo 290ml) R\$ 14,00
Pilsen, 5,0% ABV. Cerveja clara, de corpo leve e baixo amargor.

Ruradélica Jungle APA (lata 473 ml) R\$ 29,00
APA, 5,8% ABV. Cerveja dourada, bastante aromática, amargor moderado e alto drinkability. Recebeu ouro no Concurso Brasileiro de Cervejas 2019.

Ruradélica Wild IPA (lata 473ml) R\$ 29,00
IPA, 6,8% ABV. Cerveja de amargor e aromas intensos de lúpulo. É dourada e levemente turva. Medalha de prata no Concurso Brasileiro de Cervejas 2022 e ouro no Concurso Melhor IPA do Brasil - IPA Day Brasil 2016.

~ Hidromel ~

Hidromel Meltz (taça 120ml) R\$ 19,00
Bebida fermentada à base de mel. Lembra um vinho branco bastante aromático e é servido gelado.

Hidromel Meltz (garrafa 750ml) R\$ 58,00

~ Coquetéis ~

Vinho de Verão R\$ 29,00
Vinho tinto, mel, água tônica e gelo. Receita super refrescante!

Gin Tônica R\$ 29,00
Gin, tônica, limão e gelo.

Spritz R\$ 32,00
Espumante, Aperol (licor de laranja, ervas e raízes), água com gás e gelo.

Kir Royale R\$ 26,00
Espumante e licor de cassis.

Mimosa R\$ 26,00
Espumante e suco de laranja.

Vinhos

taças

Taça de vinho tinto Finca La Escondida (185ml)	R\$ 24,00
Argentina - Malbec	
Taça de vinho branco Valduga Origem Chardonnay (185ml)	R\$ 24,00
Chile – Chardonnay	

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

Serviço de Rolha (por garrafa)	R\$ 40,00
---	-----------

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 Premium Demi Sec Rosè (garrafa 750 ml).....	R\$ 108,00
Família Geisse Cave Amadeu Brut (garrafa 750 ml)	R\$ 128,00
Don Guerino Lumen Extra Brut N.V. (garrafa 750 ml)	R\$ 159,00

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 pode 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

-   **Piadina de caponata** R\$ 29,00
Pão artesanal, cebola, pimentão, beringela, abobrinha e pasta de castanhas
-   **Torrada de cogumelos** R\$ 29,00
Pão caseiro fatiado, cogumelos paris, requeijão de castanha e rúcula.
-   **Croissant de queijo vegano e orégano** R\$ 19,50
Manteiga vegana, farinha de trigo, açúcar, fermento biológico seco, sal, queijo muçarela vegano e orégano.
-    **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\$ 16,00

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.

  **Sanduíche de focaccia vegano** R\$ 17,00

Mini sanduíche de focaccia com recheio de tomate cereja e pesto vegano.

  **Torta de espinafre e cogumelos** R\$ 19,00

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 queijp e orégano.

  **Tortinha de frutas vermelhas** R\$ 19,00

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\$ 12,00

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.

   **Brownie de chocolate** R\$ 17,00

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

   **Tartelete de mousse de chocolate** R\$ 23,00

Sem trigo, porém pode conter contaminação 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.

Brunch

O brunch do Agri é um verdadeiro banquete!



Oferecemos uma mesa de buffet lindamente decorada e repleta de opções deliciosas. São inúmeros doces e salgados da nossa confeitaria e cozinha. A mesa é montada todos os sábados e domingos, das 11h às 14h30, e também inclui bebidas como café passado, leite, chá quente, chá gelado e suco. Tudo à vontade. O valor é de R\$ 129 por pessoa, e a taça de espumante, mimosa e taça de vinho tem valor promocional nesse horário.

Além disso, aceitamos reservas para mesas e até salas inteiras. Celebra teu aniversário, casamento ou evento corporativo no Agri com um lindo brunch!

Para mais informações e reservas, entra em contato pelo WhatsApp 51 3392 7746.

Confere vídeos e fotos do brunch em nosso Instagram: @agridocecafe.

Ensaio fotográfico no Agridoce Café

Nossa casa pode ser o cenário das tuas fotos!



Fotógrafa: Kathleen Menezes

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

São eles: 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\$ 150 / hora.

Para mais informações e agendamentos, é só mandar

um **Whatsapp** para **3392-7746**.