



# CAFÉ DA MANHÃ

(SERVIDO ATÉ 12H00)

os pães são todos feitos por nós,  
com fermentação natural & muito amor



TAPIOCA  
OMELETTE  
CREPIOCA

\$42

## ESCOLHA 2 OPÇÕES:

muzzarela, queijo branco,  
presunto, peito de peru,  
cebola, tomate, alho porró  
cebolinha, salsinha,  
banana, nutella.



## NO NOSSO PÃO LEVAIN:

QUEIJO QUENTE \$36  
*muzzarela ou queijo branco*

MISTO QUENTE \$39  
*presunto & queijo muzzarela ou branco*

MISTO FIT \$39  
*peito de peru & queijo branco*

PÃO COM OVO \$39  
*ovo mexido & queijo cremoso*

PÃO NA CHAPA \$19  
*com manteiga dourado na chapa*

TOSTADA AVOCADO \$42  
*avocado, azeite extra virgem, raspa de limão  
& flor de sal (+ovo pochet +\$10)*

TOSTADA RYCA \$84  
*creme azedo, prejereba curada com beterraba  
e cachaça local, ovo pochet e ovas de salmão*



TOSTADA RICOTTA \$42  
*nossa ricotta gratinada com parmesão  
e mel de mix de castanhas*

COOKIE NOSSO \$38  
*cookie caseiro assado na hora*

## CAFÉ IMPERIAL

ovos mexidos cremosos,  
pães da casa,  
ricotta caseira,  
manteiga com flor de sal,  
frios fatiados,  
frutas da estação,  
brownie tpm, iogurte,  
granola da casa & mel.

1 PESSOA \$84

2 PESSOAS \$136

## EXTRAS:

BACON, OVO, PRESUNTO,  
PEITO DE PERU, QUEIJO,  
BANANA, NUTELLA,  
GRANOLA, CHIA +\$15  
RICOTTA, CREAM CHEESE,  
GELÉIA, AVEIA, MEL, +\$10



## MINI SANDUBA DE ATUM

defumado por nós, igual ao que servimos no  
Sem Pressa, 4un., \$36

## FRUTAS

PARNAIOCA \$42  
*salada de frutas da estação com iogurte, mel e  
granola da casa*

MAMÃO PAPAYA \$24  
*com opção dos extras de granola, aveia, chia,  
iogurte e mel*

CREPE FELIZ \$42  
*panqueca fina recheada de banana e nutella*

TAPIOCÔCO \$38  
*pudding de tapioca e côco com calda de manga*

# SOBREMESAS

## GOIABADA CASÇÃO

Cheesecake Cremosa &  
Goiaba Desidratada, \$38  
*Guava Cheesecake*

## PISTACHE

Pudim sem Furinhos, com Caramelo e  
Pistache Torrado, \$45  
*Pistachio Creme Caramel*

## CÔCO

Bolo Meio Pudim Cremoso de Tapioca  
& Côco com Calda de  
Manga Pura, \$38  
*Coconut and tapioca pudding cake and  
mango sauce*

## BANANA

Crepe de Nutella com Banana Flambada  
na Cachaça & Sorvete de Baunilha, \$46  
*Banana flamed in cachaça and nutella crepe with  
vanilla ice cream*

## MARACUJÁ

*Criado para o nosso Episódio da National  
Geographic, "Restaurants At The End Of The  
World" a 4 mãos pela Gisela e Kristen Kish*

Maracujá Recheado de Arroz Doce de  
Arbóreo Batido com Mascarpone e Baunilha  
Fresca & Polpa da Fruta, \$42

*Created for our National Geographic Episode,  
"Restaurants At The End Of The World" by 4  
hands by Gisela and Kristen Kish*

*Passion Fruit Stuffed with Mascarpone and  
Vanilla bean Rice Pudding & the Fruit Pulp*

## BROWNIE TPM

Chocolate 70% & Gotas de  
Chocolate Branco, com uma Bola de  
Sorvete de Baunilha, \$42

## AFOGADO

Sorvete de fava de baunilha com shot de  
café espresso e nosso mix de castanhas e  
especiarias, \$42  
*vanilla ice cream with a shot of espresso and our  
spiced roasted nuts*

## ILHA FLUTUANTE

Clara em Neve pochete flutuando em Creme  
de Baunilha e Café, Laranja Cristalizada  
e Lâminas de Amêndoas Torradas, \$42  
*foaming meringue floating in a vanilla and coffee  
cream, candied orange and toasted almonds*

## CHURROS

Feitos por nós, com o nosso doce de leite  
cozido lentamente e amorosamente  
por 6 horas, \$42  
*deep-fried flour dumpling with our homemade  
dulce de leite, sugar and cinnamon*

## LARICA REAL

Cacau em sua forma  
EXTRAORDINÁRIA, Pote de  
BRIGADEIRO E NIBS, \$34

*brazilian fudge cocoa and condensed milk  
extraordinary dessert*

## OH MY COOKIE

nossa panelinha de cookie assado na  
hora, com gotas de chocolate, \$38

## LARICA SURREAL

para compartilhar, taça grande com sorvete de baunilha,  
quadrinhos de brownie, doce de leite caseiro, farofa de  
cookies, suspiros & coulis de frutas vermelhas, \$126