

CARDÁPIO

Casa
Caram



CAFÉ DA MANHÃ

PRATOS

Cuzcuz com ovo caipira estalado e queijo coalho
Brazilian Couscous with Fried Free-Range Egg & Grilled Coalho Cheese

20.

Toast para todas as manhãs
Breakfast Toast

Ciabatta com queijo frescal grelhado, tomatinhos confit e manjerição fresco. *Ciabatta topped with grilled fresh cheese, confit cherry tomatoes and fresh basil.*

20.

Toast com manteiga e mel
Toast with Butter & Honey

15.

Queijo quente
Grilled Cheese Sandwich

Com pão caseiro, queijo mussarela, tomate e orégano. *(Homemade bread with mozzarella, tomato and oregano).*

20.

Pão levain na chapa com manteiga
Griddled Sourdough Bread with Butter

10.

Pão levain na chapa com requeijão
Griddled Sourdough Bread with Brazilian Cream Cheese

13.

Pão levain na chapa com queijo grelhado
Griddled Sourdough Bread with Grilled Cheese

20.

Pão levain na chapa simples
Plain Griddled Sourdough Bread

7.

Queijo coalho com melado de cana
Grilled Coalho Cheese with Sugarcane Molasses

20.

Porção de pão de queijo
Basket of Pão de Queijo (Brazilian Cheese Bread)
Adicional de requeijão *(Add Brazilian Cream Cheese)*

25.

Ovos mexidos
Scrambled Eggs
Acompanha uma fatia de pão. *(Served with a slice of artisan bread).*

20.

Coalhada fresca
Fresh Curd
Mel ou geleia. *(Served with honey or jam).*

10.

Fatia de bolo do dia
Slice of Cake of the Day

10.

Iogurte com banana, granola e mel
Yogurt with Banana, Granola & Honey

18.

Pão fresco com manteiga e geleia de morango
Fresh Bread with Butter & Strawberry Jam

12.

Pão na chapa com ovo estalado
Griddled Bread with a Fried Egg

13.

Tulha e Mel
Tulha Cheese & Honey
150g de queijo Tulha acompanhado de mel. *(150g of Tulha cheese served with farm honey).*

50.

BEBIDAS

Café coado simples
Filtered Coffee

8.

Café coado duplo
Large Filtered Coffee

12.

Café expresso simples
Espresso

10.

Café com leite
Coffee with Milk

15.

Chocolate (quente ou gelado)
Hot Chocolate (Hot or Iced)

15.

Capuccino
Cappuccino

16

Copo de suco de laranja
Glass of Fresh Orange Juice

15.

Suco de uva integral Davo
Davo Whole Grape Juice

18.

Copo de iogurte
Drinking Yogurt
Sabores: ameixa, morango, pêsego ou laranja, cenoura e mel. *(Flavors: Plum, Strawberry, Peach, or Orange, Carrot & Honey).*

10.

Leite Emocionado
Leite puro da ordenha do dia emulsionado com gelo. *(Fresh milk from the day's milking, lightly frothed and served over ice).*

8.

Água (com ou sem gás)
Still or Sparkling Water

5,50.

Chopp (Pilsen ou IPA)
Draft Beer (Pilsen or IPA)

15.

Expresso Tônica
Espresso Tonic
Café expresso com água tônica. *(Espresso served with tonic water).*

22.

ALMOÇO | JANTAR

ENTRADAS QUENTES

Tábua Individual

Individual Cheese Board

Degustação com 4 tipos de queijos. Acompanha mel. *(A tasting selection of four cheeses, served with honey).*

Tábua Menu

Menu Cheese Board

Degustação com 6 tipos de queijos. Acompanha geleia de pimenta, mel e cesta de pães. *(A tasting selection of six cheeses, served with pepper jelly, honey and a bread basket).*

Tábua Completa

Full Cheese Board

Degustação com 8 tipos de queijos. Acompanha geleia de pimenta, mel e cesta de pães. *(A tasting selection of eight cheeses, served with pepper jelly, honey and a bread basket).*

Palitos de queijo

Crispy Cheese Sticks

Queijo padrão empanado em farinha panko. Acompanha geleia de pimenta. *(Panko-crusted Padrão cheese served with pepper jelly).*

Batata frita

French Fries

Finalizada com Tulha ralado. 400 g. *(Finished with grated Tulha cheese. 400 g).*

Coxinha artesanal

Artisanal Coxinhas

Acompanha maionese caseira. 8 unidades. *(Served with house-made mayonnaise. 8 pieces).*

Isca de carne empanada

Breaded Beef Strips

Com molho de Tulha. *(Served with Tulha cheese sauce).*

Bruschetta

Tomate assado com Tulha. *(Roasted tomatoes with Tulha cheese).*

Dadinho de tapioca

Tapioca Bites

Tapioca, queijo Tulha, queijo coalho da fazenda e acompanhamento de geleia de pimenta. *(Tapioca bites made with Tulha cheese and farm-made Coalho cheese, served with pepper jelly).*

ENTRADAS FRIAS

Burrata Caprese

Burrata de leite de vaca, pesto de manjeriço, tomate-cereja e manjeriço fresco. Acompanha cesta de pães. *(Cow's milk burrata with basil pesto, cherry tomatoes and fresh basil. Served with a bread basket)*

Salada da casa

House Salad

Tomate, finalizada com queijo Tulha ralado. *(Tomatoes finished with grated Tulha cheese).*

Tulha e Mel Atalaia

Atalaia Tulha Cheese & Honey

Filetes de queijo Tulha com mel da fazenda e cesta de pães. *(Tulha cheese slices served with farm honey and a bread basket).*

SANDUICHES

Sanduíche de Mortadela

Mortadella Sandwich

Pão da casa, mortadela artesanal Porco Real e queijo Mantiqueira. *(House-made bread with artisanal Porco Real mortadella and Mantiqueira cheese).*

Sanduíche de Mortadela

Mortadella Sandwich

Pão da casa, mortadela artesanal Porco Real, queijo Figueira e mostarda. *(House-made bread with artisanal Porco Real mortadella, Figueira cheese and mustard).*

Sanduíche de Pernil

Roast Pork Sandwich

Pão da casa, alface, rúcula e vinagre. Acompanha maionese caseira. *(House-made bread with roast pork, lettuce, arugula and vinegar. Served with house-made mayonnaise).*

Sanduíche de Costela

Beef Rib Sandwich

Pão da casa, alface, rúcula e vinagrete. Acompanha maionese caseira. *(House-made bread with beef rib, lettuce, arugula and Brazilian vinaigrette. Served with house-made mayonnaise).*

Hambúrguer da Casa

House Burger

Brioche de mandioca, mussarela da casa, alface, tomate e bacon Atalaia. *(Cassava brioche bun with the house mozzarella, lettuce, tomato and Atalaia bacon).*

Sanduíche de Choripan

Choripán Sandwich

Pão da casa, linguiça artesanal da Fazenda Aberta grelhada com queijo, acompanhada de molho chimichurri e rúcula. *(House-made bread with grilled artisanal Fazenda Aberta sausage and cheese, served with chimichurri sauce and arugula).*

PRINCIPAL

Lasanha Artesanal

House-Made Lasagna

Nossa massa de trigo italiano, molho bolonhesa, molho de queijos, nossa mussarela e finalizada com Tulha. (*Our house-made Italian wheat pasta layered with Bolognese sauce, cheese sauce and our own mozzarella, finished with Tulha cheese*).

52.

Tagliatelli

Tagliatelle

Nossa massa de trigo italiano, com opção de molho à primavera (abobrinha, tomatinhos e azeitonas confitadas, finalizado com alho e manjerição), à bolonhesa, ragu de ossobuco ou molho de tomate rústico com almôndegas. (*Our house-made Italian wheat pasta with your choice of Primavera sauce (zucchini, confit cherry tomatoes and olives, finished with garlic and basil), Bolognese sauce, ossobuco ragu, or rustic tomato sauce with meatballs*).

47.

Sorrentino

Recheado de queijo Mogiana, provolone e ricota fresca, com molho ao sugo ou molho de queijos. (*Filled with Mogiana cheese, provolone and fresh ricotta, served with your choice of tomato sauce or cheese sauce*).

69.

Risoto de Queijo Tulha com Rapadura

Tulha Cheese & Rapadura Risotto

Com costelinha suína, finalizada no molho de cerveja. (*Served with pork ribs finished in a beer sauce*).

69.

Risoto Caprese

Finalizado com pesto de Tulha e nossa burrata. (*Finished with Tulha pesto and our house-made burrata*).

69.

Risoto de Tulha

Tulha Cheese Risotto

Finalizado com cozido de Angus. (*Finished with slow-cooked Angus beef*).

69.

Nhoque – Massa Super Leve

Extra-Light Gnocchi

Você pode escolher o molho: ragu de ossobuco; à primavera, com abobrinha, tomatinhos e azeitonas confitadas, finalizado com alho e manjerição; à bolonhesa; molho de tomate rústico com almôndegas; ou molho de queijo gratinado com Tulha. (*Choose your sauce: ossobuco ragu; Primavera, with zucchini, confit cherry tomatoes and olives, finished with garlic and basil; Bolognese; rustic tomato sauce with meatballs; or cheese sauce topped with gratinated Tulha cheese*).

56.

Parmegiana de Filé Mignon

Filet Mignon Parmigiana

Acompanha arroz e fritas. (*Served with rice and French fries*).

58.

Parmegiana de Filé de Frango

Chicken Parmigiana

Acompanha arroz e fritas. (*Served with rice and French fries*).

49.

Papa al Pomodoro

Pappa al Pomodoro

48.

Feijoada

Feijoada – Traditional Brazilian Black Bean & Pork Stew

Disponível apenas aos sábados. (*Available on Saturdays only*).

42.

Menu Executivo

Set Menu

Disponível de quarta a domingo. Consulte as opções disponíveis no balcão. (*Available from Wednesday to Sunday. Ask about the options available at the counter*).

42.

SOBREMESAS

Doce de Leite

Doce de Leite (Brazilian Milk Caramel)

Acompanha queijo Frescal. (*Served with Frescal cheese*).

15.

Tortas

Pies & Tarts

Acompanha raspas de Tulha. (*Served with shaved Tulha cheese*).

15.

Frescal com Goiabada Cremosa

Frescal Cheese with Creamy Goiabada (Guava Paste)

15.

DEIXE SUA AVALIAÇÃO
NO GOOGLE:



CASACARAM



CASACARAM



CASA CARAM

PRAÇA DR. ARAUJO
CENTRO, AMPARO
SP, 13900-038

