

CAR DÁ PIO

ORIGEM
ATALAIA
Desde 1850



BREAKFAST & AFTERNOON MENU

PRATOS | DISHES

CUZCUZ COM OVO CAIPIRA
ESTALADO E QUEIJO COALHO
Brazilian Couscous with a Fried Free-Range Egg
& Grilled Coalho Cheese

23.

TOAST FRESCAL

Ciabatta Toast

*Ciabatta com queijo fresco grelhado, tomatinho
confit e manjeriço fresco*
Grilled fresh cheese, confit cherry tomatoes and fresh
basil.

20.

TOAST COM MANTEIGA E MEL

Toast with Butter & Honey

15.

TOAST COM TOMATE FRESCO RALADO

Toast with Fresh Grated Tomato

Pimenta do reino, azeite e manjeriço.
Black pepper, olive oil and basil.

20.

PÃO LEVAIN NA CHAPA SIMPLES

Plain Griddled Sourdough Bread

7.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM MANTEIGA

Griddled Sourdough Bread with Butter

12.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM REQUEIJÃO
DE CORTE

**Griddled Sourdough Bread with Traditional
Brazilian sliceable Cream Cheese**

20.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM QUEIJO
GRELHADO

**Griddled Sourdough Bread with Grilled
Cheese**

20.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM REQUEIJÃO
CREMOSO

**Griddled Sourdough Bread with creamy
Brazilian Cream Cheese**

14.

QUEIJO QUENTE

Grilled Cheese Sandwich

*Pão caseiro, queijo mussarela, queijo prato,
tomate e orégano.*
Homemade bread with mozzarella, tomato and
oregano.

18.

MISTO QUENTE

Ham & Cheese Toastie

*Pão caseiro, queijo mussarela, queijo prato,
presunto, tomate e orégano.*
Homemade bread with ham, mozzarella, tomato
and oregano.

20.

PORÇÃO PÃO DE QUEIJO

**Pão de Queijo Basket (Brazilian
Cheese Bread)**

Adicional de requeijão R\$5
Add Brazilian Cream Cheese +R\$5

22.

PÃO DE QUEIJO *Unidade*

Brazilian Cheese Bread (Single Piece)

10.

OVOS MEXIDOS

Scrambled Eggs

Acompanha uma fatia de pão.
Served with a slice of bread.

22.

COALHADA FRESCA

Fresh Curd

Mel ou geleia.
Served with honey or jam.

12.

BOWL DE IOGURTE

Yogurt Bowl

*Integral sem açúcar, mel, banana e
granola.*
Unsweetened whole-milk yogurt with
honey, banana and granola.

18.

TAPIOCA

Tapioca Crepe

Consulte os sabores
(Ask about today's fillings).

25.

QUEIJO COALHO COM MELADO
DE CANA

**Grilled Coalho Cheese with
Sugarcane Molasses**

18.

FATIA DE BOLO DO DIA

Slice of Cake of the Day

10.

BEBIDAS | BEVERAGES

CAFÉ COADO SIMPLES
Filtered Coffee

CAFÉ COADO DUPLO
Large Filtered Coffee

CAFÉ EXPRESSO SIMPLES
Espresso

CAFÉ EXPRESSO DUPLO
Double Espresso

CAFÉ COM LEITE
Coffee with Milk

CHOCOLATE – QUENTE OU GELADO
Chocolate Drink – Hot or Iced

CAPUCCINO
Cappuccino

LEITE EMOCIONADO
Leite Emocionado
Leite puro da ordenha do dia emulsionado com gelo
Fresh milk from the day's milking, emulsified with ice.

COPO DE IOGURTE
Drinking Yogurt
Ameixa, morango, pêssago ou laranja, cenoura e mel.
Plum, Strawberry, Peach, or Orange, Carrot & Honey.

COPO DE LIMONADA
Glass of Fresh Lemonade

COPO DE SUCO DE LARANJA
Glass of Fresh Orange Juice

COPO ABACAXI COM HORTELÃ
Glass of Pineapple & Mint Juice

LIMÃO COM GENGIBRE
Glass of Lemon & Ginger Juice

SUCO DE UVA DAVO GARRAFA 250 ML
Davo Grape Juice – 250 ml Bottle

ÁGUA – COM OU SEM GÁS
Still or Sparkling Water

ÁGUA SABORIZADA
Flavored Water
Maça verde ou lichia
(Green Apple or Lychee)

COLD BREW ATALAIA
Atalaia Cold Brew
Servido com gelo e laranja
Served over ice with fresh orange

8.

KOMBUCHAS
Kombucha

16,9.

12.

SABORES | FLAVORS

10.

Limão-siciliano e gengibre
Sicilian Lemon & Ginger

16.

Maracujá e manjeriço
Passion Fruit & Basil

15.

Hibisco e limão
Hibiscus & Lemon

15.

16.

Limão e hortelã
Lemon & Mint

10.

SODA ITALIANA
Italian Soda

18,9.

SABORES | FLAVORS

8.

Tangerina
Tangerine

Maça verde
Green Apple

12.

Melancia e gengibre
Watermelon & Ginger

15.

15.

15.

16.

7.

7.

18.

LUNCH

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

TÁBUA INDIVIDUAL

Individual Cheese Board

Degustação personalizada com aproximadamente 100 g. Acompanha mel.

(A curated cheese tasting selection of approximately 100 g, served with honey.)

TÁBUA MENU

Menu Cheese Board

Degustação personalizada com aproximadamente 200 g. Acompanha pão, mel e geleia de pimenta.

(A curated cheese tasting selection of approximately 200 g, served with bread, honey and pepper jelly.)

TÁBUA COMPLETA

Full Cheese Board

Degustação personalizada com aproximadamente 450 g. Acompanha pão, mel e geleia de pimenta.

(A curated cheese tasting selection of approximately 450 g, served with bread, honey and pepper jelly.)

TULHA E MEL

Tulha Cheese & Honey

150 g de queijo Tulha acompanha mel.

150 g of Tulha cheese served with honey.

45.

BURRATA CAPRESE

Burrata Caprese

Burrata de leite de vaca, pesto de manjerição, tomate-cereja e manjerição fresco. Acompanha cesta de pães.

Cow's milk burrata with basil pesto, cherry tomatoes and fresh basil. Served with a bread basket.

65.

60.

SALADA CAPRESE

Caprese Salad

Tomate, burrata, rúcula e molho pesto de manjerição.

Tomatoes, burrata, arugula and fresh basil pesto.

65.

85.

SALADA ORIGEM

Origem Salad

Mix de folhas, manga, nozes

caramelizadas, molho balsâmico e mel.

Mixed greens, fresh mango, candied walnuts, balsamic dressing and honey.

50.

65.

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

BRUSCHETTA (4 unidades)

Bruschetta

Pão de fermentação natural da fazenda, tomate assado, manjerição e queijo tulha.

(Farm-made sourdough bread topped with roasted tomatoes, fresh basil and Tulha cheese.)

42.

DADINHO DE TAPIOCA

Tapioca Bites

Melado ou geleia de pimenta.

Served with sugarcane molasses or pepper jelly.

52.

QUEIJO NUVEM EMPANADO

Breaded "Queijo Nuvem" (Cloud Cheese)

Acompanha cesta de pães e mel.

Served with a bread basket and honey.

60.

PALITOS DE QUEIJO

Crispy Cheese Sticks

Queijo padrão empanado em farinha

panko. Acompanha geleia de pimenta.

Panko-crusted cheese sticks served with pepper jelly.

48.

PORÇÃO DE MINI COXINHA

Mini Chicken Coxinhas

De frango caipira com requeijão de corte.

Traditional Brazilian chicken croquettes filled with free-range chicken and Brazilian cream cheese.

46.

BATATA RÚSTICA

Rustic Potato Wedges

Batatas crocantes com maionese da casa.

Crispy potato wedges served with our homemade mayonnaise.

32.

CROQUETE DE PERNIL

Pulled Pork Croquettes

45.

MANDIOCA FRITA

Fried Cassava

Finalizada com queijo Tulha.

Golden fried cassava finished with grated Tulha cheese.

38.

PRINCIPAL

MAIN COURSES

MASSAS /PASTA

SORRENTINO

Recheado com mix de cogumelos e queijo Mantiqueira, finalizado ao molho de queijos.
Sorrentino filled with mixed mushrooms and Mantiqueira cheese, finished with our cheese sauce.

MÉZALUNE

Recheado com mix de queijos (Mogiana, provolone e ricota fresca), massa de espinafre e molho rústico de tomate.
Mezzaluna spinach pasta filled with a blend of cheeses (Mogiana, provolone and fresh ricotta), served with rustic tomato sauce.

FIORELLA

Recheada com queijo Tulha e figo, ao molho artesanal de queijos da fazenda.
Fiorella stuffed with Tulha cheese and figs, served in our house-made farm cheese sauce.

FIORELLA VEGANO

Mix de cogumelos com tofu. Massa de espinafre.
Mixed mushrooms with tofu. Spinach pasta.

NHOQUE

Gnocchi

Ragu de linguiça com creme de leite e raspas de limão-siciliano.
Served with sausage ragù, cream and Sicilian lemon zest.

RAVIOLI

Recheado com queijo Mantiqueira e banana-da-terra, ao molho artesanal de queijos da fazenda.
Ravioli filled with Mantiqueira cheese and sweet plantain, served in our house-made farm cheese sauce.

TAGLIATELLI

À carbonara à primavera, tomate rústico e queijos.
Tagliatelle carbonara-style tagliatelle with spring vegetables, rustic tomatoes and cheeses.

CARNES /MEAT

OMELETE

Omelet

Acompanha salada.
Served with a fresh side salad.

ANCHO ANGUS

Angus Ribeye

Acompanha tagliatelle Alfredo.
Served with Tagliatelle Alfredo.

79.

POLPETONE

Stuffed Polpetone

Recheado com muçarela e requeijão de corte. Acompanha tagliatelle na manteiga.
Italian-style stuffed meatball filled with mozzarella and Brazilian cream cheese, served with buttered tagliatelle.

89.

PARMEGIANA

Filet Mignon Parmigiana

Filé mignon. Acompanha arroz e fritas.
Breaded filet mignon topped with tomato sauce and melted cheese, served with rice and French fries.

89.

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

Filet Mignon Medallions

Acompanha risoto de queijo Tulha.
Served with Tulha cheese risotto.

99.

PEIXES /FISH

TILÁPIA À PARMEGIANA

Tilapia Parmigiana

Breaded tilapia topped with tomato sauce and melted cheese.

79.

TILÁPIA GRELHADA

Grilled Tilapia

69.

RISOTO /RISOTTOS 72.

MARGUERITA

Margherita

Tomate, manjeriço e burrata.
Tomato, basil and burrata.

RISOTO DO DIA

Risotto of the Day

ABOBRINHA COM TOMATE CEREJA

Zucchini & Cherry Tomato Risotto

Finalizado com queijo de cabra Boursin.
Finished with Boursin goat cheese.

32.

99.

EXECUTIVO

BUSINESS LUNCH

TERÇA A SEXTA (EXCETO FERIADOS)

Tuesday to Friday (excluding holidays)

Entrada, prato principal e mini sobremesa ou café coado.

Includes a starter, main course, and either a mini dessert or filtered coffee.

INFANTIL

| KIDS

MARGUERITA

Margherita

Tomate, manjerição e burrata.

Tomato, basil and burrata.

ARROZ FRITAS E FILÉ DE
FRANGO

Rice, French Fries & Grilled

Chicken Fillet

ARROZ FRITAS E MIGNON

Rice, French Fries & Filet Mignon

SOBREMESAS

DESSERTS

DOCES DA VITRINE

Selection of Fresh Desserts

VINHOS

| WINES

TAÇA DE VINHO ALANDRA

Alanda Wine (Glass)

Tinto | Branco

Red | White

VINHO CASILLERO DEL DIABLO

Cabernet Sauvignon | Malbec |

Carmenere

VINHO CASAL GARCIA

Verde | Tinto | Rose

Vinho Verde | Red | Rosé

VINHO GUASPARI VALE DE PEDRA

Syrah

VINHO DAVO

Chardonnay | Syrah

42.

CERVEJA ARTESANAL

CRAFT BEER

19,9.

SEXTO SENTIDO

MANDARINA BLOND

Blonde Ale

ZESTY LAGER

India Pale Lager

ROUGE LAGER

Amber Lager

DORTMUND

Witbier

Nostradamus

35.

42.

CERVEJAS

| BEER

CERVEJA LONG NECK

Long-Neck Beer

12.

CERVEJA LONG NECK ZERO

Alcohol-Free Long-Neck Beer

15.

CHOPP ARTESANAL |

Craft Draft Beer 400ML

12.

Prime Pilsen

Paradise IPA

American IPA

55.

28.

75.

85.

264.

242.

BEBIDAS | BEVERAGES

COPO DE LIMONADA
Glass of Fresh Lemonade

12.

COPO DE SUCO DE LARANJA
Glass of Fresh Orange Juice

15.

COPO ABACAXI COM HORTELÃ
Glass of Pineapple & Mint Juice

15.

LIMÃO COM GENGIBRE
Glass of Lemon & Ginger Juice

15.

SUCO DE UVA DAVO GARRAFA 250 ML
Davo Grape Juice – 250 ml Bottle

16.

ÁGUA – COM OU SEM GÁS
Still or Sparkling Water

7.

ÁGUA SABORIZADA
Flavored Water
Maça verde ou lichia
(Green Apple or Lychee)

7.

COLD BREW ATALAIA
Atalaia Cold Brew
Servido com gelo e laranja
Served over ice with fresh orange

18.

REFRIGERANTES
Refrigerante (lata)
Soft Drink (Can)

8.

H2OH! (LIMÃO OU LIMONETO)
H2OH! (Lemon or Lime)

8.

KOMBUCHAS
Kombucha

16,9.

SABORES | FLAVORS

Limão-siciliano e gengibre
Sicilian Lemon & Ginger

Maracujá e manjerição
Passion Fruit & Basil

Hibisco e limão
Hibiscus & Lemon

Limão e hortelã
Lemon & Mint

RED BULL
Regular or Sugar Free

12.

CAFÉ COADO SIMPLES
Filtered Coffee

8.

CAFÉ EXPRESSO
Espresso

10.

ADICIONAIS EXTRAS

CESTA DE PÃES
Bread Basket

15.

MANTEIGA
Butter

5.

MEL
Honey

5.

GELEIA
Jam

6.

MELADO
Sugarcane Molasses

6.



CASA ORIGEM

R. DR. CORIOLANO BURGOS
600, VILA NOVA, AMPARO
SP, 13900-000

📷 INSTAGRAM:
@CASAORIGEMATALAIA

DEIXE SUA AVALIAÇÃO
NO GOOGLE:

