

MENU SOFT OPEN
CASA PÂINE ALDEOTA



Nossos dias, suas memórias.





BEM-VINDOS!

A Pâine é um refúgio para os apaixonados por pão — um espaço onde tradição e inovação se encontram em perfeita harmonia. Aqui, tudo é pensado para oferecer acolhimento, paz e bem-estar em cada detalhe. Nossos pães artesanais, feitos com fermentação natural e ingredientes selecionados, são criados para encantar os sentidos, despertar memórias e proporcionar experiências inesquecíveis.

Todos os pratos têm como ponto de partida os pães — as grandes estrelas da Casa Pâine. A partir deles, criamos harmonizações exclusivas, pensadas para valorizar seus sabores, aromas e texturas. Por isso, organizamos as seções por tipo de pão, facilitando sua escolha. Explore, combine e se delicie com a sua experiência!



**CROISSANTS CLÁSSICOS ARTESANAIS COM INSPIRAÇÃO FRANCESA,
FEITOS COM MANTEIGA E FERMENTAÇÃO NATURAL**

- **Natural** - Tradicional. **R\$ 12**
- **Brie com geléia** - Opções de geleia: morango, goiaba, amora, pimenta ou damasco. **R\$ 30**
- **Carne de sol e queijo (Regional)** - Carne do sol no molho bechamel, queijo coalho e pickles de cebola roxa. **R\$ 30**
- **Queijo ou misto** - Escolha: Mussarela, Coalho ou presunto e queijo. **R\$ 24**
- **Parma e Brie (Clássico)** - Queijo Brie e presunto parma. **R\$ 36**
- **Salmão gravlax** - Salmão cru, marinado e curado, creme da casa, cebolinha, endro, gergelim preto, redução de balsâmico. **R\$ 36**

- **Bostock amêndoas** - Creme de amêndoas, amêndoas laminadas e calda de laranja. **R\$ 26**
- **Chocolate** - Ganache de chocolate finalizado com placa de chocolate e cacau em pó. **R\$ 28**
- **Ninho com Nutella** - Creme de leite ninho e nutella. **R\$ 28**
- **Nutella clássico** - Nutella. **R\$ 26**
- **Nutella especial** - Nutella com morango. **R\$ 33**
- **Pistache** - Ganache e crocante de pistache. **R\$ 33**

**BRUSCHETTAS PÃO ARTESANAL RÚSTICO LEVEMENTE TOSTADO COM
COMBINAÇÕES IRRESISTÍVEIS**

- **Caprese** - Tomates cereja assados, Mozzarella de Búfala e manjeriço. **R\$ 36**
- **Rosbife** - Rosbife gratinado com Gruyere, mostarda Dijon e alface americana. **R\$ 36**
- **Paris** - Tomate ralado temperado, ovo poché, pesto de manjeriço, creme de ricota e pepperoni, linguiça seca ou salame. **R\$ 30**
- **Avocado Toast** - Abacate grelhado no azeite, ovo frito, aioli, pickles de cenoura e rúculas. **R\$ 30**
- **Vegan Hommus** - (creme de grão de bico e gergelim), abobrinha marinada, mix de cogumelos grelhados (shitake e shmeji), molho salsa verde (base de ervas e cebola roxa). **R\$ 32**



BRIOCHE PÃO MACIO E AMANTEIGADO NOS FORMATOS FORMA,
BAGUETTE E BOLA

TOAST FORMA

- **Misto Pâine** - Presunto e mussarela. **R\$ 24**
- **Croque-madame** - Clássico francês de presunto de peru, parmesão, ovo poché e molho bechamel gratinado. **R\$ 32**
- **Croque-monsieur** - Clássico francês de presunto de peru, parmesão e molho bechamel gratinado. **R\$ 30**

HOTDOG

- **Hot Pâine** - Salsichão suíço, com mostarda caseira, maionese caseira e pesto de manjerição. **R\$ 35**
- **Hot Gratinado** - Salsichão suíço, no molho de tomate da casa gratinado com queijo gruyere. **R\$ 40**
- **Hot ao molho Tártaro** - Salsichão grelhado, serviço com molho tártaro e batata palha da casa. **R\$ 35**

Acompanhamento: Batata frita palito caseira.

SMASH BURGUER

- **Cheeseburger** - Blend de carne 160g, cheddar e maionese. **R\$ 32**
- **Cheesebacon** - Blend de carne 160g, cheddar, bacon e maionese. **R\$ 35**
- **Cheese salada** - Blend de carne 160g, cheddar, tomate, alface e maionese. **R\$ 35**
- **American cheedar** - Blend de carne 160g, cheddar em dobro, cebola caramelizada e maionese. **R\$ 37**

Acompanhamento: Batata frita palito caseira.



CIABATTA

PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL HIDRATADA COM AZEITE DE OLIVA DE CROSTA CROCANTE, FORMA ALONGADA E ACHATADA

- **Frango Roti** - Frango assado lentamente no forno, alface americana, tomate e molho ceasar. **R\$ 45**
- **Parma e Búfala** - Parma, mozzarella de búfala temperada, rúcula e pesto de manjeriço. **R\$ 38**
- **Lombo defumado** - Lombo suíno, abacaxi chutney, maionese caseira, rúcula e tomate. **R\$ 38**

BAO

PÃO CHINES MACIO E COZIDO NO VAPOR, MUITO POPULAR NAS COZINHAS ASIÁTICAS (2 UNIDADES)

- **Barriga de Porco** - Barriga de porco frita, com coleslaw (salada de repolho), aioli, pickles. **R\$ 33**
- **Atum** - Atum fresco marinado, molho sriracha e pickles. **R\$ 33**

BAGEL

PÃO DE ORIGEM JUDAICA, CARACTERIZADO POR SUA FORMA CIRCULAR E UM FURO NO MEIO

- **Surf and turf** - Salmão curado, bacon, cream cheese, pickles de cebola, pimenta rosa e molho balsâmico. **R\$ 35**
- **Rosbife** - Rosbife, queijo cheddar e pickles de cebola roxa. **R\$ 30**
- **Ovos Benedict** - Ovo poché no pão bagel, molho holandaise e bacon frito. **R\$ 30**

CARIOQUINHA

PÃO BRASILEIRO DE CADA DIA

- **Brasileirinho** - Bifes fininhos na chapa, acebolados e queijo cheddar gratinado. **R\$ 28**
- **Na chapa** - Pão carioquinha na chapa com manteiga. **R\$ 10**
- **Na chapa** - Pão carioquinha na chapa com requeijão. **R\$ 18**



OVOS & BRUNCH

ONDE O SABOR E ACONHEGO SE ENCONTRAM

- **Ovos fritos ou mexidos** - 02 ovos caipira feitos a sua preferência. **R\$ 10**
- **Omelete Francesa** - Clássica **R\$ 17** ou com queijo muçarela **R\$ 22**, finalizada com ciboulette.
- **Ovo Benedict no Bagel** - Ovo poché no bagel, molho holandaise e bacon frito. **R\$ 30**
- **Brunch Pâine** - Fatia de pão rústico tostado com manteiga, 1 mini croissant, 02 ovos mexidos caipiras com bacon, porção de geleia, bowl de coalhada de frutas e granola caseira, petit viennoiserie (surpresa do dia), 01 café (espresso ou carioca) e 01 suco de laranja natural. **R\$ 85**

BOWL ARTESANAL DE FRUTAS

Bowl artesanal - Coalhada e granola produzidas artesanalmente na Casa, servidas com uma seleção de frutas. Nossa granola é feita com aveia, castanha, amêndoas, melaço, amendoim, nozes, uvas passas brancas e maçã. **R\$ 27**

SALADAS

REFRESCÂNCIA, CORES E SABORES

- **Cesar com Frango roti** - Mix de folhas, frango assado lentamente no forno, croutons, molho Caesar e lascas de parmesão. **R\$ 40**
- **Rosbife** - Mix de folhas, rosbife, aioli, pickles de cebola roxa e batata palha da casa. **R\$ 40**
- **Atum** - Atum, radicchio (folhas roxas), 2 unids de ovos caipira cozido, tomate cereja, aioli e pickles. **R\$ 40**
- **Waldorf** - Mix de folhas, maçã verde, nozes, salsão e aioli. **R\$ 40**



CASTRIULCAS

PANELINHAS VARIADAS QUENTES ACOMPANHADAS DE TORRADAS DA CASA

- Fundhi de mix de cogumelos - Molho branco, mix de cogumelos e cream cheese. **R\$ 38**
- Carne de sol da terra - Molho de tomate da casa, carne de sol, catupiry e pétalas de cebola roxa. **R\$ 34**
- Ovos no purgatório (Shakshuka) - Molho de tomate da casa, com ovos poché finalizado com pimenta calabresa, aioli e ciboullete. **R\$ 30**

*Porção extra de fatias de torrada **R\$ 7.** (ou visite nosso balcão da padaria)*

SOPA E ACONCHEGO DO DIA

- Sopa de frango roti - Creme de milho com frango assado, acompanhado de uma porção de milho e ervilhas, finalizado com crispy de bacon. **R\$ 38**

CAFETERIA - BEBIDAS QUENTES

- Café carioca - Café espresso com diluição de água. **R\$ 8 / 14**
- Café com leite - Café espresso e leite vaporizado. **R\$ 10 / 14**
- Cappuccino cremoso - Cappuccino adoçado finalizado com cacau em pó. **R\$ 10 / 16**
- Cappuccino italiano clássico - Cappuccino clássico sem açúcar com cacau e canela. **R\$ 10 / 16**
- Chocolate cremoso - Chocolate quente artesanal. **R\$ 10 / 16**
- Espresso clássico - Café especial de grão. **R\$ 8 / 12**
- Espresso dulce de latte - Café espresso, doce de leite Viçosa (MG), leite espumado e chantilly. **R\$ 23,00**
- Macchiatto - Café espresso e espuma de leite vaporizado. **R\$ 8 / 12**
- Leite quente - Leite vaporizado. **R\$ 3 / 6**
- Prensa Francesa - Café por infusão de sabor suave. **R\$ 24**
- ADICIONAIS - Adicione ainda mais sabor à sua bebida
- Chantilly **R\$ 4 / 6**
- Borda de Nutella / doce de leite **R\$ 8 / 10**
- Leite vegetal **R\$ 5**



CAFETERIA - BEBIDAS REFRESCANTES

- Água com gás **R\$ 8**
- Água sem gás **R\$ 8**
- Água de coco **R\$ 10**
- Cappuccino cremoso gelado: Cappuccino adoçado finalizado com cacau em pó, chantilly e gelo. **R\$ 16**
- Chá matte limão - Levemente adoçado e gelo. **R\$ 16**
- Chocolate cremoso: Chocolate artesanal finalizado com chantilly e gelo. **R\$ 22**
- Espresso dulce de latte gelado: Café espresso, doce de leite Viçosa (MG), leite espumado e chantilly. **R\$ 23**
- Laranja tropical: Suco de laranja natural, sumo de limão e xarope de morango. **R\$ 14**
- Ginger espresso: Café espresso, limão, gengibre, mel e gelo. **R\$ 16**
- Soda Italiana: Xarope de fruta, água com gás e gelo. Sabores: morango, limão, maçã verde ou tangerina. **R\$ 18**
- Suco de laranja natural (300ml) **R\$ 10**
- Suco de uva integral (250ml) **R\$ 16**
- Refrigerante (lata): coca-cola, coca zero, guaraná, guaraná zero, schwepps citrus. **R\$ 10**
- Cajuína orgânica (500ml) **R\$ 16**

CERVEJAS

- Heineken Long Neck Cerveja Lager Puro Malte **R\$ 16**
- Stella Artois Long Neck Cerveja Lager Puro Malte **R\$ 16**

Peça nossa carta de vinhos e drinks!

