BRUNCH

FUTURO

SUGESTÕES

De Drinques e bebidas para o Brunch

MIMOSA FLAMINGO (Espumante, Suco de Toranja, Cachaça)	$28
BLOODY JANE (Vodka, Suco de cenoura, Salsão e Tomate, Salmoura apimentada)	$26
PONCHE ANNE BONNY (Espumante, Calda de frutas maceradas, Rum)	$33
COLD BREW (Café infusionado a frio, garrafa de 250ml)	$13
ESPRESSO TÔNICA	$12
ESPRESSO DUPLO	$9.5
LATTE	$9
CAPPUCCINO	$8
MACCHIATO	$8
FLAT WHITE	$11

Leite de Amêndoa ou de Coco Caseiro + $2.5

DOCES

LEMON BAR	$9
BOLO DE BANANA, PECAN, CHOCOLATE *	$8
BOLO DE CENOURA, CARDAMOMO, CREAM CHEESE, LIMÃO	$10
POTE CREMOSO DE LARANJA, DOCE DE LEITE, PIPOCA DE ARROZ	$10
TORTA DE CHOCOLATE, COCO, TÂMARA *	$16
AFFOGATO: SORVETE DE BAUNILHA VERDADEIRA, ESPRESSO, CACAU	$15

* Utilizamos chocolate 100% brasileiro e artesanal da Maria Brigadeiro

www.futurorefeitorio.com.br

SERVIÇO 13%

FUTURO

BRUNCH

TORRADA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA (100% Integral ou Campo)	$6
Escolha uma cobertura	
DOCE DE LEITE FEITO POR NÓS	+ $2
CURD DE LARANJA	+ $2
MANTEIGA DE AMÊNDOA E MEL	+ $3.5
PASTA DE AVELÃ E CHOCOLATE DA CASA	+ $3
RICOTTA CASEIRA CREMOSA	+ $2

FRENCH TOAST DE BRIOCHE, MANTEIGA	$15
Escolha uma cobertura	
DOCE DE LEITE FEITO POR NÓS	+ $2
CURD DE LARANJA	+ $2
PASTA DE AVELÃ E CHOCOLATE DA CASA	+ $3

WAFFLE DE FERMENTAÇÃO LONGA, MANTEIGA	$13
Escolha uma cobertura	
DOCE DE LEITE FEITO POR NÓS	+ $2
CURD DE LARANJA	+ $2
PASTA DE AVELÃ E CHOCOLATE DA CASA	+ $3
RICOTTA CASEIRA CREMOSA	+ $2

PANQUECA DE MILHO, MANTEIGA	$18
Escolha uma cobertura	
DOCE DE LEITE FEITO POR NÓS	+ $2
CURD DE LARANJA	+ $2
PASTA DE AVELÃ E CHOCOLATE DA CASA	+ $3
RICOTTA CASEIRA CREMOSA	+ $2

FISH CAKES, DILL, ALCAPARRA, IOGURTE	$25
LINGUIÇA INGLESA CROCANTE DA CASA, OVOS ORGÂNICOS MEXIDOS, MOSTARDA DA CASA	$25
PEIXE DEFUMADO, AVOCADO, RAIZ-FORTE, TORRADA	$36
TOSTADA DE AVOCADO, DUKKAH	$17

CREMOSO DE CHIA, MANGA, BANANA, COCO	$8
GRANOLA FEITA POR NÓS, AMÊNDOA, CHOCOLATE, LASCAS DE COCO, IOGURTE DA CASA Leite de Amêndoa ou de Coco Caseiro + $2.5	$14
PAIN AU CHOCOLAT	$10
CROISSANT	$8

SANDUÍCHES

(O MELHOR AMIGO DO HOMEM)

BREAKFAST SANDWICH: OVO NA CHAPA, BACON DA CASA, QUEIJO ORGÂNICO, MAIONESE	$24
EGG SALAD: SALADA DE OVOS ORGÂNICOS, MAIONESE, ALFACE SUCRINE	$25
QUEIJO QUENTE: TRÊS QUEIJOS, COMPOTA DE TOMATE	$24
BRT: BERINJELA MARINADA, RÚCULA, COMPOTA DE TOMATE, PIMENTA	$27
STEAK SANDWICH: CONTRAFILÉ, AÏOLI, CHIMICHURRI, CEBOLA, RÚCULA	$31

PRATOS MONTADOS

PAPPARDELLE, PESTO DO JARDINEIRO, TORRADA	$32
ARROZ PRETO, ABÓBORA, COCO, FRANGO ORGÂNICO	$36
MIOLO DE CONTRAFILÉ, CHIMICHURRI, BATATA, OVO, MOSTARDA, CEBOLA	$38

COMIDA

FUTURO

ALMOÇO

12h — 15h

CAFÉ DA MANHÃ

O DIA TODO

TORRADA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA (100% Integral ou Campo)	**$6**

Escolha uma cobertura

DOCE DE LEITE FEITO POR NÓS	+ $2
CURD DE LARANJA	+ $2
MANTEIGA DE AMÊNDOA E MEL	+ $3.5
PASTA DE AVELÃ E CHOCOLATE DA CASA	+ $3
RICOTTA CASEIRA CREMOSA	+ $2

CREMOSO DE CHIA, MANGA, BANANA, COCO	$8
GRANOLA FEITA POR NÓS, AMÊNDOA, CHOCOLATE, LASCAS DE COCO, IOGURTE DA CASA Leite de Amêndoa ou de Coco Caseiro + $2.5	$14
PAIN AU CHOCOLAT	$10
CROISSANT	$8
TOSTADA DE AVOCADO, DUKKAH	$17

DOCES

LEMON BAR	$9
BOLO DE BANANA, PECAN, CHOCOLATE *	$8
BOLO DE CENOURA, CARDAMOMO, CREAM CHEESE, LIMÃO	$10
POTE CREMOSO DE LARANJA, DOCE DE LEITE, PIPOCA DE ARROZ	$10
TORTA DE CHOCOLATE, COCO, TÂMARA *	$16
AFFOGATO: SORVETE DE BAUNILHA VERDADEIRA, ESPRESSO, CACAU	$15

* Utilizamos chocolate 100% brasileiro e artesanal da Maria Brigadeiro

www.futurorefeitorio.com.br

SERVIÇO 13%

12h — 15h

MONTE SEU PRATO

I COMBO	II COMBO	III COMBO
ÍNTEGRO	**ONÍVORO**	**SANDUÍCHE**
4 PLANTAS	3 PLANTAS 1 ANIMAL	1 SANDUÍCHE 1 PLANTA
$38	$43	$36

PLANTAS
COMA SUAS VERDURAS

BATATA-DOCE, ÓLEO DE COCO, COMINHO

BERINJELA, MISO, GERGELIM

CHOPPED SALAD, MOLHO CREMOSO DE ANCHOVAS, MOSTARDA

QUIABO EM CONSERVA

SALADA DE ALFACE SUCRINE, DUKKAH, QUINOA, QUEIJO GRANA

SALADA DE BROTOS-DE-FEIJÃO, CENOURA, AMENDOIM, PEPINO, COENTRO, HORTELÃ, NAM PLA

ARROZ PRETO, COCO, ABÓBORA, SEMENTES

CURRY AMARELO DE VEGETAIS, LEITE DE COCO, GRÃO-DE-BICO, COGUMELO, ARROZ BASMATI

PAPPARDELLE, PESTO DO JARDINEIRO

CORN BREAD, RICOTTA, ALHO-PORÓ

ANIMAIS
PRATIQUE MODERAÇÃO

FRANGO ORGÂNICO, PAPRIKA

DOIS OVOS ORGÂNICOS COZIDOS

CRUDO DE PEIXE DO DIA, CÍTRICOS, DILL + $5

MIOLO DE CONTRAFILÉ, CHIMICHURRI + $5

SANDUÍCHES
O MELHOR AMIGO DO HOMEM

(SERVIMOS A TARDE TODA)

EGG SALAD: SALADA DE OVOS ORGÂNICOS,MAIONESE, ALFACE SUCRINE $24

QUEIJO QUENTE: TRÊS QUEIJOS, COMPOTA DE TOMATE $25

BRT: BERINJELA MARINADA, RÚCULA, COMPOTA DE TOMATE, PIMENTA $27

STEAK SANDWICH: CONTRAFILÉ, AÏOLI, CHIMICHURRI, CEBOLA, RÚCULA $31

TIGELAS FEITAS

MONTAMOS ALGUMAS COMBINAÇÕES PARA VOCÊ NÃO PENSAR MUITO

PAPPARDELLE, PESTO DO JARDINEIRO, TORRADA $32

CURRY AMARELO DE VEGETAIS, LEITE DE COCO, GRÃO-DE-BICO, COGUMELO, ARROZ BASMATI $36

BROTOS-DE-FEIJÃO, CENOURA, AMENDOIM, PEPINO, COENTRO, HORTELÃ, CRUDO DE PEIXE $36

CHOPPED SALAD, OVO ORGÂNICO COZIDO, TORRADA $28

ARROZ PRETO, ABÓBORA, COCO, FRANGO ORGÂNICO $36

FUTURO

DOCES

LEMON BAR, CREME BATIDO
$9

POTE CREMOSO DE LARANJA, DOCE DE LEITE, PIPOCA DE ARROZ
$10

TORTA DE CHOCOLATE, COCO, TÂMARAS *
$16

BOLO DE BANANA, CACHAÇA, GANACHE
$16

CROISSANT PERDU AU CARAMEL, SORVETE DE BAUNILHA VERDADEIRA
$21

AFFOGATO: SORVETE DE BAUNILHA VERDADEIRA, ESPRESSO, CACAU
$15

* Utilizamos chocolate 100% brasileiro e artesanal da Maria Brigadeiro

SERVIÇO 13%

JANTAR

www.futurorefeitorio.com.br

FUTURO

JANTAR

P

BERINJELA, MISO, IOGURTE, HORTELÃ, PEPINO
$15

PRATO DE PICLES FEITOS POR NÓS: QUIABO, ABOBRINHA, CENOURA, COGUMELO
$14

HOMMUS DE CENOURA E AMÊNDOA, CROCANTE DE SEMENTES
$21

BROTO-DE-FEIJÃO, CENOURA, AMENDOIM, PEPINO, COENTRO, HORTELÃ
$22

CROSTINI DE RICOTTA, ANCHOVA, LIMÃO EM CONSERVA
$18

TRUTA DEFUMADA CREMOSA, ALCAPARRA, CIBOULETTE
$41

PANQUECA DE MILHO, ERVAS, QUEIJO CANASTRA
$17

TIRADITO DE PEIXE DO DIA, LEITE DE COCO, AMENDOIM, COENTRO, CEBOLA
$31

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA
$11

BULGOGI: TIRAS DE CARNE PICANTE, ALFACE, CONSERVAS, ERVAS FRESCAS
R$43

M

PAPPARDELLE FRESCO, PESTO DO JARDINEIRO, MIGA DE PÃO
R$32

CURRY AMARELO DE VEGETAIS, LEITE DE COCO, GRÃO-DE-BICO, COGUMELO, ARROZ BASMATI
R$36

FRANGO ORGÂNICO, PÁPRICA, MAIONESE DE AMÊNDOA, LIMÃO EM CONSERVA
R$32

MILANESA NA CHAPA, MOSTARDA
R$41

ARROZ PRETO, COCO, ABÓBORA, SEMENTES
R$31

SANDUÍCHES

EGG SALAD: SALADA DE OVOS ORGÂNICOS, MAIONESE, ALFACE SUCRINE
R$26

QUEIJO QUENTE: TRÊS QUEIJOS, COMPOTA DE TOMATE
R$24

BRT: BERINJELA MARINADA, RÚCULA, COMPOTA DE TOMATE, PIMENTA
R$27

STEAK SANDWICH: CONTRAFILÉ, AÏOLI, CHIMICHURRI, CEBOLA, RÚCULA
R$31

BEBIDAS

FUTURO

BEBIDAS

SERVIÇO 13%

Não cobramos rolha.

www.futurorefeitorio.com.br

BEBIDAS QUENTES

ESPRESSO	$6.5
ESPRESSO DUPLO	$9.5
LATTE	$9
CAPPUCCINO	$8
MACCHIATO	$8
CAFÉ COADO Samuel Mangia, Baependi – MG (Frutado & leve – Perfeito para o café da manhã)	$8
CAFÉ COADO Renato Rodrigues, Piatã – BA (Denso & suculento – Bom para o café da tarde)	$8
CAFÉ COADO Michael Alcântara, Piatã – BA (Macio & elegante – Gostoso com a sobremesa)	$9
INFUSÃO DA CASA (Laranja, Kümmel, Baunilha)	$7
CHÁ OBAATIAN (Preto ou Verde)	$7
CHAI LATTE	$9
CAMOMILA, LEITE DE AMÊNDOA E BAUNILHA	$15

Leite de Amêndoa ou de Coco Caseiro + $2.5

BEBIDAS FRIAS

da casa

COLD BREW	$8
ESPRESSO TÔNICA	$12
LATTE GELADO	$12
REFRESCO DA CASA (Gengibre ou Maracujá)	$8
SUCO DE VEGETAIS: Tomate, Cenoura, Salsão, Salmoura Picante	$15
ÁGUA FILTRADA **por pessoa, com refil**	$4.5
ÁGUA COM GÁS **por pessoa, com refil**	$4.5

feitas por pequenos produtores

KIRO	$14
BÆR-MATE	$8
KOMBUCHA BOOZ **Hibisco Abacaxi ou Maracujá**	$15

Servidos somente durante o dia 8h — 19h

feitas na hora, no juicer

VERDE REDENÇÃO: Couve, Pepino, Salsão, Maçã-Verde, Gengibre, Limão	$15
ROXO RUBI: Beterraba, Maçã, Repolho Roxo, Gengibre	$15
AMARELO ALVORADA: Abacaxi, Água de Coco, Maçã-Verde	$15

batidas

BUNNY SPICE: Cenoura, Banana, Gengibre, Canela e Leite de Amêndoa	$24
AQUELE DE AMÊNDOA: Leite de Amêndoa, Manteiga de Amêndoa, Banana	$25
LEITE MUY DOCE: Leite de Vaca, Banana, Doce de Leite	$15
CHAI LATTE GELADO: Leite de Amêndoa, Chai	$25

DRINQUES DA CASA

TÔNICO 1775 (Rum, Jerez Fino, Tônica)	$35
PIÑA CHAI (Cachaça, Abacaxi, Leite de coco feito por nós, Chai)	$28
BLOODY JANE (Vodka, Suco de cenoura, Salsão e Tomate, Salmoura apimentada)	$26
PONCHE ANNE BONNY (Espumante, Calda de frutas maceradas, Rum)	$33
BOURBON MILK (Bourbon, Café, Leite de amêndoa)	$28
BESSIE FIZZ (Gin, Limão, Pepino, Hortelã, Club soda)	$28
GIN BREW (Gin, Cold brew, Tônica)	$26

CLÁSSICOS

DRY MARTINI	$28
NEGRONI COM JEREZ	$33
OLD FASHIONED	$28
WHISKY SOUR	$28
MANHATTAN	$36
FITZGERALD	$28
GIN FIZZ	$28
BOULEVARDIER	$28

TAÇA DE ESPUMANTE $18

SALTON BRUT | RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

Fresco e delicadamente aromático, feito a partir das variedades Chardonnay | Prosecco | Trebbiano. Apresenta aromas florais e frutados; boca cremosa e com ótimo frescor.

CERVEJAS

Mais leves:

HEINEKEN, Pilsen	330ml	$12
DÁDIVA PREMIUM LAGER, Lager Dádiva	600ml	$24
BLANCHE DO CERRADO, Witbier Micro X	500ml	$22
PROST, Weiss Blondine	300ml	$17
PRAINHA, Gose Bragantina	500ml	$22

Mais amargas:

VENICE BEACH, Session IPA Dádiva	350ml	$20
APL PERRO LIBRE, American Pale Lager Perro Libre	473ml	$24
APA PERRO LIBRE, American Pale Ale Perro Libre	500ml	$31

VINHOS

VINHO DA CASA TERÇO $28 GARRAFA $70

Temos um branco e um tinto para acompanhar seus comes. São vinhos divertidos e despretensiosos, para você beber sem pensar muito.

BRANCO TÁGUA TÁGUA SAUVIGNON BLANC 2017 | VALLE CENTRAL – CHILE
A variedade Sauvignon Blanc vinifica exemplares frescos e aromáticos. Nessa versão chilena podemos encontrar aromas de frutas cítricas tropicais, como maracujá. Textura leve, fresco e saboroso.

TINTO AMANSADO MALBEC 2017 | MENDOZA – ARGENTINA
Um tinto gostoso de ser bebido, com expressão frutada e personalidade alegre. Aromas florais, textura macia e corpo mediano.

SELEÇÃO 1L $150

Para compartilhar ou não

FUNCKENHAUSEN | ROSÉ MENDOZA – ARGENTINA
Um corte de Malbec | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc, com aromas de frutas vermelhas, especiarias e delicado aroma floral. Boca macia, seca e com acidez deliciosa.

FUNCKENHAUSEN | TINTO MENDOZA – ARGENTINA
Elaborado a partir das variedades Malbec | Bonarda | Syrah, tem corpo cheio, estrutura firme e equilíbrio. Aromas de frutas negras e especiarias.

SELEÇÃO 750ml $130

ESPUMANTE CAVE GEISSE BRUT NATURE | RIO GRANDE DO SUL – BRASIL
Feito com o método tradicional a partir das variedades Pinot Noir e Chardonnay, o que proporciona aromas complexos e bolhas fininhas e constantes. Um espumante frutado, fresco.

BRANCO PINOT GRIGIO LA DISSEGNA 2016 | VENETO – ITÁLIA
Produzido com a variedade branca Pinot Grigio, tem corpo leve e sensação de frescor. Aromas cítricos e delicadamente amendoados.

ROSÉ EXPRESSION 2016 | COSTIÈRES DE NÎMES – FRANÇA
Um corte das variedades Syrah e Grenache, apresenta uma coloração delicada de um rosado elegante e brilhante. Aromas de frutas vermelhas, como groselha e framboesa. Ótima textura, macio e fresco.

TINTO JU DE VIE 2015 DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE | RHÔNE – FRANÇA
Um corte inusitado de Grenache | Marselan | Merlot | Mourvédre , que aporta ao vinho aromas de frutas negras e vermelhas frescas, estrutura mediana e bem delineada, além de notas levemente terrosas que dão complexidade ao conjunto. Um tinto macio, de estrutura firme.