



KORÉ
KAFÉ

DAS 7:30 ÀS 17:00
TODOS OS DIAS | DAILY



H—OTELS

CAFÉS TRADICIONAIS TRADITIONAL COFFEES

CAFÉ ESPRESSO (30 ML) R\$ 15,00
ESPRESSO


CAFÉ CARIOCA (45 ML) R\$ 15,00
DELUTED ESPRESSO


Quente ou frio Hot or Iced

CAPPUCCINO (160 ML) R\$ 18,00
Espresso e leite cremoso. Espresso and creamy milk.

MOCHA (190 ML) R\$ 20,00
Chocolate, espresso, leite vaporizado. Chocolate, espresso, steamed milk.

FRAPÉ (300 ML) R\$ 26,00
Café especial aerado, água ou leite. Disponível com calda de caramelo salgado ou framboesa. Aerated specialty coffee, prepared with water or milk. Available with salted caramel or raspberry syrup.

 Leite de amêndoas ou soja +R\$5,00
Almond or soy milk

 Sem Lactose
Lactose-free

 Leite integral
Whole milk

ESPRESSO TÔNICA R\$ 26,00
Espresso e água tônica.
Espresso and tonic water.
Adicional de xarope de laranja. +R\$3,00
Orange syrup.

COLD BREW (250 ML) R\$ 24,00
Café infundado a frio por 16 horas.
Steeped cold for 16 hours.

FILTRADOS (SERVIDO NA MESA) R\$ 42,00
DRIP COFFEE (SERVED AT THE TABLE)
Café coado e servido na mesa. Serve duas pessoas (Opções do dia). Drip coffee served at the table. Serves two people (daily options).

FILTRADOS INDIVIDUAL (SERVIDO NA MESA) R\$ 20,00
INDIVIDUAL DRIP COFFEE (SERVED AT THE TABLE)
Café coado e servido na mesa (Opções do dia). Drip coffee served at the table (daily options).

As bebidas Cappuccino, Mocha e Frapé podem ser preparadas com o leite de sua preferência. Disponibilizamos opções de leite integral, zero lactose, de amêndoas e de soja. Cappuccino, Mocha, and Frappe can be prepared with your choice of milk. We offer whole milk, lactose-free milk, almond milk, and soy milk.

ALCOÓLICOS CAFEINADOS CAFFEINATED ALCOHOLIC DRINKS

ESPRESSO MARTINI R\$ 35,00
Vodka, espresso, licor de café. Vodka, espresso, coffee liqueur.

CARAJILLO R\$ 32,00
Licor 43, espresso.

IRISH COFFEE R\$ 37,00
Whisky irlandês, café filtrado, mascavo e crema fresca. Disponível na versão sem álcool. Irish whiskey, filtered coffee, brown sugar and fresh cream. Available in a non-alcoholic version.

BOULANGERIE SAVORY ITEMS

TOAST DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM OVOS MEXIDOS R\$ 20,00
SOURDOUGH TOAST WITH SCRAMBLED EGGS

Fatia de pão de fermentação natural e ovos mexidos. Slice of sourdough bread topped with scrambled eggs.

MISTO QUENTE R\$ 22,00
HAM & CHEESE (GRILLED)
Pão brioche com queijo meia cura e presunto Royale. Brioche bread with semi-cured cheese and Royale ham.

QUEIJO QUENTE R\$ 20,00
GRILLED CHEESE
Pão brioche com queijo meia cura. Brioche bread with semi-cured cheese.

PÃO DE FERMENTAÇÃO COM OVOS FRITOS E BACON R\$ 24,00
SOURDOUGH WITH FRIED EGGS AND BACON

Fatia de pão de fermentação natural com ovos fritos e bacon. Slice of sourdough bread served with fried eggs and bacon.

PÃO DE QUEIJO R\$ 20,00
CHEESE BREAD
Cesta de pão de queijo com 3 unidades, acompanha doce de leite e goiabada. Basket of 3 cheese breads, served with doce de leite and guava jam.

BOLO DO DIA R\$ 16,00
CAKE OF THE DAY (SLICE)
Fatia de bolos sazonais. Slice of seasonal cake.

CROISSANT COM PISTACHE R\$ 20,00
CROISSANT WITH PISTACHIOS

*Os valores apresentados neste cardápio não estão incluídos na categoria de hospedagem com café.
The prices listed on this menu are not included in the lodging with breakfast category.

Taxa de serviço - 10% | Service charge - 10%

