

RESTAURANTE
FRANCO MINEIRO
POR TANIA BULHÕES



café do leite



UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA INSPIRADA NAS MEMÓRIAS DA FAZENDA,
NA DELICADEZA DA CONFEITARIA E NA ARTE DE RECEBER.

Servido para ser apreciado sem pressa, a experiência do Café do Leila reúne os nossos Bolos da Fazenda, acompanhados de compotas artesanais, requeijão e duas torres criadas para compartilhar: a Torre Salée, com uma seleção de pequenas criações salgadas, e a Tour Sucrée.

Entre sabores brasileiros, técnicas internacionais e encontros ao redor da mesa, a experiência celebra tudo o que inspira o Leila: o afeto das receitas de família, o cuidado com cada detalhe e o prazer de receber bem.



A COMPLETE EXPERIENCE INSPIRED BY THE MEMORIES OF THE COUNTRYSIDE,
THE ELEGANCE OF FINE PASTRY, AND THE ART OF HOSPITALITY.

Designed to be enjoyed at a leisurely pace, the Café do Leila experience brings together our signature Farm Cakes, served with house-made preserves, artisanal Brazilian cream cheese, and two sharing towers: the Torre Salée, featuring an assortment of savory bites, and the Tour Sucrée, showcasing handcrafted pastries and sweets.

Blending Brazilian flavors with international techniques, the experience celebrates everything that defines Leila: the warmth of family recipes, meticulous attention to detail, and the pleasure of welcoming guests.

360

Experiência por pessoa
per person

Tour salée & Tour sucrée

TORRE SALÉE

Vol-au-vent com creme de aspargos
Bombom de queijo com água de tomate e broto de manjeriçao
Cannoli salgado recheado com cogumelos
Crocante de sagu com tartare de salmão, ovas e dill
Tartelette de atum e avocado
Cestinha crocante com steak tartare e gema curada

Vol-au-vent with asparagus cream
Canastra cheese bonbon with tomato water and basil sprouts
Savory cannoli filled with mushrooms
Crispy sago cracker with salmon tartare, fish roe, and dill
Tartlet with pastry cream and jabuticaba preserve
Crispy tartlet with steak tartare and cured egg yolk

TORRE SUCRÉE

Bombons

Abacaxi com coco | Brigadeiro | Café com leite |
Doce de leite | Maracujá | Romeu e Julieta

Pineapple and coconut | Brigadeiro chocolate | Coffee and milk |
Dulce de leche | Passion fruit | Guava and Canastra cheese

BOLOS

Cakes

Seleção do dia de bolos

Acompanha compotas artesanais e requeijão

Daily selection of Leila's cakes

Served with farm preserves and Brazilian cream cheese

Leila's

WELCOME DRINK: UMA TAÇA DE ESPUMANTE

Welcome Drink: one glass of sparkling wine

SELEÇÃO DE CAFÉS

coffee selection

Espresso

Cappuccino

Macchiato

Latte

Cappuccino zero açúcar do leila

Leila's Cappuccino sugar free

SUCO DO DIA

Fresh juice

Consultar frutas

Please ask for today's seasonal fruit selection.

SELEÇÃO DE CHÁS E INFUSÕES

Tea & herbal infusion selection

Chás por Tea Road

Teas by Tea Road

Solstício de Inverno | Chá Oolong

Chá Oolong com canela e caramelo. Um perfil aromático, envolvente e acolhedor, ideal para acompanhar bolos, croissants, chocolates e pâtisserie. — *Taiwan*

Winter Solstice | Oolong Tea

Oolong tea with cinnamon and caramel. An aromatic, enveloping, and comforting profile, ideal to pair with cakes, croissants, chocolates, and pâtisserie. — Taiwan

Houjicha Brasilidades | Chá Verde Tostado

Chá verde tostado de origem brasileira com rosas e cascas de cacau. Baixo teor de cafeína e notas tostadas que aproximam o universo do chá ao café, proporcionando uma experiência sofisticada para o período da tarde. — *Brasil*

Houjicha Brasilidades | Roasted Green Tea

Roasted green tea of Brazilian origin with roses and cacao husks. Low in caffeine, with toasted notes that bring the world of tea closer to coffee, offering a sophisticated experience for the afternoon. — Brazil

Fantasia | Infusão Herbal

Blend de frutas vermelhas com maçã, hibisco, blueberry, cranberry, morango e framboesa. Cor intensa, aroma marcante e sabor vibrante | Sem cafeína — *Brasil*

Fantasia | Herbal Infusion

A blend of red berries with apple, hibiscus, blueberry, cranberry, strawberry, and raspberry. Intense color, striking aroma, and vibrant flavor | Caffeine-free — Brazil

Infusão de Capim-Limão

Lemongrass Infusion

menu à la carte

PÃO DE QUEIJO DA CANASTRA ASSADO 68

Baked Canastra Cheese Bread

6 un.

TARTINE 62

Fatia de pão sourdough, com queijo cremoso da Canastra, tomate seco do Leila e manjerição.

Slice of sourdough bread topped with creamy Canastra cheese, Leila's sun-dried tomatoes, and fresh basil.

MISTO 56

Ham & Cheese Sandwich

Pão miga semi-integral com muçarela e presunto Royal.

Semi-whole wheat milk bread with mozzarella cheese and Royal ham.

OVOS BENEDITINOS 68

Eggs Benedict

Fatia de pão sourdough, presunto cru e molho Béarnaise.

Poached eggs on sourdough bread with prosciutto and Béarnaise sauce.

MINI CROISSANT 66

Recheado com atum fresco, pickles de cebola roxa, creme de avocado e folhas.

Filled with fresh tuna, pickled red onion, avocado cream, and mixed greens.

2 un.

MINI LOBSTER ROLL 98

Recheado com lagostim salteado, aioli e dill.

Acompanha folhas ou fritas.

Filled with sautéed langoustine, aioli, and fresh dill.

Served with mixed greens or French fries.

2 un.

TERRINE DE FOIE GRAS 120

Terrine de foie gras com geleia de jabuticaba.

Acompanha brioche.

Foie gras terrine served with jabuticaba preserve.

Served with brioche.

MINI HAMBÚRGUER 80

Mini Burger

Suculento blend de carne, maionese da casa e pickles.

Acompanha salada ou fritas.

Juicy house beef blend with house-made mayonnaise and pickles.

Served with salad or French fries.

3 un.



BOLO DO DIA 30

Daily Cake Selection

Fatia

Slice

VANILLA CAKE 50

Fatia

Slice

SELEÇÃO DE CHÁS E INFUSÕES

Tea & herbal infusion selection

Individual 16 | Para duas pessoas 28

Single | For two

Chás por Tea Road

Teas by Tea Road

Solstício de Inverno | Chá Oolong

Chá Oolong com canela e caramelo. Um perfil aromático, envolvente e acolhedor, ideal para acompanhar bolos, croissants, chocolates e pâtisserie. — *Taiwan*

Winter Solstice | Oolong Tea

Oolong tea with cinnamon and caramel. An aromatic, enveloping, and comforting profile, ideal to pair with cakes, croissants, chocolates, and pâtisserie. — Taiwan

Houjicha Brasilidades | Chá Verde Tostado

Chá verde tostado de origem brasileira com rosas e cascas de cacau. Baixo teor de cafeína e notas tostadas que aproximam o universo do chá ao café, proporcionando uma experiência sofisticada para o período da tarde. — *Brasil*

Houjicha Brasilidades | Roasted Green Tea

Roasted green tea of Brazilian origin with roses and cacao husks. Low in caffeine, with toasted notes that bring the world of tea closer to coffee, offering a sophisticated experience for the afternoon. — Brazil

Fantasia | Infusão Herbal

Blend de frutas vermelhas com maçã, hibisco, blueberry, cranberry, morango e framboesa. Cor intensa, aroma marcante e sabor vibrante | Sem cafeína — *Brasil*

Fantasia | Herbal Infusion

A blend of red berries with apple, hibiscus, blueberry, cranberry, strawberry, and raspberry. Intense color, striking aroma, and vibrant flavor | Caffeine-free — Brazil

café especiais

ESPRESSO

Simples 16 | Duplo 28
Single | Double

MACCHIATO

Simples 18 | Duplo 30
Single | Double

CAPPUCCINO ITALIANO

Italian cappuccino

Leite 22 | Leite de vegetal 26
Milk | Plant-based milk

CHOCOLATE QUENTE

Hot chocolate

Leite 26 | Leite de vegetal 30
Milk | Plant-based milk

CAFÉ COADO 20

Filter coffee



ÁGUA 13

Water

Com e sem gás | 300ml

Still or sparkling | 300 ml

ÁGUA PANNA 37

Water Panna

Sem gás | 505ml

Still | 505 ml

ÁGUA SAN PELLEGRINO 37

Water San Pellegrino

Com gás | 505ml

Still or sparkling | 300 ml

SUCO NATURAL 24

Fresh juice

Consultar frutas

Please ask for today's seasonal fruit selection.

SPARKLING TEA

Shantori In Honor of Antonia – Sparkling Pai Mu Tan

Espumante à base de chás de origem, não alcoólico, com assinatura brasileira. — *China e Brasil*

A non-alcoholic Sparkling Tea crafted from carefully sourced teas, with a distinctive Brazilian signature.

150ml 56 | 750ml 280

CHAMPAGNE

Lanson Le Black Création Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
NV — *Reims, França*
150ml 98 | 750ml 490

ESPUMANTE

Sparkling wine
Cave Amadeu Brut Rosé
Pinot Noir 2024
Família Geisse
Pinto Bandeira, Rio Grande do Sul, Brasil
150ml 50 | 750ml 198

VINHO BRANCO

White wine
Jurumirim | Casa Soncini
Sauvignon Blanc | Chardonnay | Pinot Noir | Vermentino | Viognier | Pinot Grigio |
Pinotage | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Tempranillo
São Paulo, Brasil
175ml 48 | 750ml 194

VINHO TINTO

Red wine
Paraguaçu | Casa Soncini
Tempranillo | Tannat | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon | Marselan | Syrah |
Pinotage | Pinot Noir | Pinot Grigio | Viognier, Chardonnay | Sauvignon Blanc
São Paulo, Brasil
175ml 48 | 750ml 194

VINHO DE SOBREMESA

Dessert wine
Sauternes Château Petit Védrines
Sémillon, Sauvignon Blanc 2019
Bordeaux, França
60ml 90