

MENU

CUOR DI CREMA

DAL 2012

BOULANGERIE

CAR | OCA

— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!

Affectionately handcrafted

SOCIAL 

@CUORDICREMA_SR | CUORDICREMA.COM.BR

○ Autêntico Gelato Italiano

The Authentic Italian Gelato

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Coni

Casquinha / Gelato Cones

CASQUINHA P / CONE S	NORMAL REGULAR	19,90	ARTESANAL ARTISANAL	22,90	1 SABOR 1 FLAVOR
CASQUINHA M / CONE M	NORMAL REGULAR	21,90	ARTESANAL ARTISANAL	24,90	2 SABORES 2 FLAVORS
CASQUINHA G / CONE L			ARTESANAL ARTISANAL	28,90	3 SABORES 3 FLAVORS
CASCÃO				25,90	3 SABORES 3 FLAVORS

Copinhos

Gelato Cups

COPINHO P / CUP S		19,90	1 SABOR 1 FLAVOR
COPINHO M / CUP M		21,90	2 SABORES 2 FLAVORS
COPINHO G / CUP L		25,90	3 SABORES 3 FLAVORS

Toppings 7,90

Doce de Leite Argentino / Argentinian Dulce de Leche • Hershey's Chocolate
Creme de Avelã / Hazelnut Cream • Ovomaltine

Dippings 12,90

COM AVELÃ GRANULADA
WITH CHOPPED HAZELNUTS

Doce de Leite Argentino / Argentinian Dulce de Leche • Hershey's Chocolate
Creme de Avelã / Hazelnut Cream

Topping Pistachio 10,90

Dipping Pistachio 15,90

COM PISTACHE GRANULADO
WITH CHOPPED PISTACHIOS



Asporto

FELICITÀ 250ML		39,90	2 SABORES 2 FLAVORS
INNAMORATO 490ML		57,90	2 SABORES 2 FLAVORS
PASSIONE 630ML		84,90	3 SABORES 3 FLAVORS
FAMIGLIA 1.3L		129,90	3 SABORES 3 FLAVORS
KIT DE 5 CASQUINHAS		15,90	

Milkshakes

COBERTO COM CHANTILLY
TOPPED WITH WHIPPED CREAM

SHAKE TRADICIONAL 400ML • CONSULTE SABORES / CHECK FLAVORS	29,90
SHAKE PISTACHE 400ML	34,90

Shake Toppings 10,90

Doce de Leite Argentino / Argentinian Dulce de Leche • Hershey's Chocolate
Creme de Avelã / Hazelnut Cream

Shake Topping Pistachio 15,90



imagens meramente ilustrativas / merely illustrative images

Le Café

Cafeteria / Coffee Shop

LEITE	QUENTE OU FRIO Hot or Cold	130mL	9,00
Milk			
CHÁ QUENTE	Hot Tea	240mL	10,90
ESPRESSO			
PEQUENO	Small	80mL	10,50
DUPLO	Double	160mL	14,50
Café com Leite	Coffee & Milk		
PEQUENO	Small	80mL	11,90
DUPLO	Double	160mL	14,90
MACCHIATO			
PEQUENO	Small	80mL	11,90
DUPLO	Double	160mL	14,90
MÉTODO HARIO V60	Hario V60 Method	180mL	16,90
PRENSA FRANCESA	French Press	180mL	16,90
CHOCOLATE	QUENTE • FRIO Hot • Cold		
TRADICIONAL	Traditional	180mL	17,90
PREMIUM CREMOSO	Creamy Premium	180mL	21,90
CAPPUCCINO			
TRADICIONAL	Traditional	180mL	16,90
BOULANGERIE		180mL	19,20
AFFOGATO		80mL	20,90
Café espresso com bola de gelato de creme. Espresso with a scoop of cream gelato.			
FRAPPUCCINO	CUOR DI CREMA	COM GELATO With Gelato 250mL	34,90

Adicione Chantilly (30g)
Add whipped cream (30g)

+ R\$ 6,00

Petit-Déjeuner

das 10h às 12h

Café da Manhã / Breakfast

Café Casual	Casual Breakfast	42,90	Adicione Ovos Mexidos Add Scrambled Eggs + R\$ 8,90
Baguete na chapa, suco natural, porção de queijo e uma bebida quente pequena. Toasted baguette, natural juice, small portion of cheese and a small hot beverage.			
Café Boulangerie	Boulangerie Breakfast	89,90	
Cesta com 5 mini pães artesanais variados, fatia de bolo, porção de pão de queijo, croissant, geléia, manteiga, suco natural e uma bebida quente pequena. Basket with five assorted mini artisanal breads and rolls, slice of cake, brazilian cheese bread portion, croissant, jam, butter, natural juice and a small hot beverage.			
Café Carioca	Carioca Breakfast	64,90	
Duas baguetes crocantes, duas porções de ovos mexidos, manteiga, porção de queijo e presunto e duas bebidas quentes grandes. Two crunchy baguettes, two portions of scrambled eggs, butter, a portion of ham and cheese and two large hot beverages.			
Café Master	Master Breakfast	129,90	
Um croissant de presunto e queijo, fatia de bolo, geleia, manteiga, waffle, cream cheese, porção de queijo e presunto, duas porções de ovos mexidos, dois sucos naturais e duas bebidas quentes grandes. One cheese & ham croissant, slice of cake, jam, butter, waffle, cream cheese, portion of ham and cheese, two portions of scrambled eggs, two natural juices and two large hot beverages.			

Troque sua bebida quente pequena por uma bebida quente grande
nos Café Boulangerie ou Café Casual.

Swap your small hot beverage for a large hot beverage in the
Boulangerie Breakfast or Casual Breakfast.

+ R\$ 3,50

Opções para Café da Manhã e Chá da Tarde

Options for Breakfast and Afternoon Tea

Espresso • Espresso com Leite • Machiatto • Chá • Leite Quente ou Frio
Cappuccino Tradicional • Chocolate Quente ou Frio

Espresso • Espresso with Milk • Machiatto • Tea • Milk (Hot or Cold)
Traditional Cappuccino • Cocoa Drink (Hot or Cold)

Thé du Soir

das 14h às 20h

Chá da Tarde / Afternoon Tea

Chá Casual	Casual Afternoon Tea	69,90
Dois mini pães artesanais, geleia, manteiga, fatia de bolo, porção de pão de queijo, um croissant de presunto e queijo, e uma bebida quente grande. Two mini artisanal breads and rolls, jam, butter, slice of cake, brazilian cheese bread portion, one ham & cheese croissant and a large hot beverage.		
Chá Boulangerie	Boulangerie Afternoon Tea	75,90
Um croissant, torradas da casa, geleia ou mel, manteiga, waffle, fatia de bolo e duas bebidas quentes grandes. One croissant, toasts (house's style), jam or honey, butter, waffle, slice of cake and two hot beverages.		
Chá Master	Master Tea	109,90
Cinco mini pães artesanais variados, waffle com Nutella, fatia de bolo, geleia, manteiga, mel, porção de mini pães de queijo, baguete com presunto e queijo e duas bebidas quentes grandes. Five assorted mini artisanal breads and rolls, waffle & nutella, slice of cake, jam, butter, honey, portion of mini brazilian cheese bread, ham & cheese baguete and two hot beverages.		

Adicionais / Additional

Cream Cheese (30g) R\$ 3 • Manteiga / Butter (30g) R\$ 5 • Ovo / Egg R\$ 6
Mel / Honey (30g) R\$ 5 • Geléia / Jam (30g) R\$ 4 • Nutella (50g) R\$ 6
Queijo Coalho / Coalho Cheese (100g) R\$ 7 • Presunto / Ham (60g) R\$ 6
Pesto R\$ 8 • Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) R\$ 6
Trio de Pastas / Pâté Trio (90g) R\$ 12 • Ovos Mexidos / Scrambled Eggs R\$ 9,90

O pagamento da taxa de serviço é opcional.
Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50
To-Go bag value: R\$ 2,50

Repas du Matin

MATINAIS / Breakfast

PÃO NA CHAPA / Toast

BAGUETE
Baguette

10^{.90}

PÃO PETRÓPOLIS
Petropolis Bread

11^{.90}

PÃO DE QUEIJO / Brazilian Cheese Bread

TRADICIONAL
Traditional

9^{.90}

MINI PÃO DE QUEIJO
Mini Cheese Bread

13^{.90}

(6 UNIT.)

PÃO DE TAPIOCA / Tapioca Bread

PARMESÃO
Parmesan

10^{.90}

FRANGO C/ REQUEIJÃO
Chicken & Cream Cheese

11^{.90}

CROISSANT

TRADICIONAL
Traditional

16^{.90}

PRESUNTO E QUEIJO
Ham & Cheese

24^{.90}

SALAME E CREAM CHEESE

26^{.90}

CROISSANT DOCE / Sweet Croissant

CHOCOLATE

22^{.90}

NUTELLA

22^{.90}

COXINHA DE FRANGO / Chicken Coxinha

TRADICIONAL
Traditional

12^{.90}

FRANGO C/ CATUPIRY
Chicken w/ Cream Cheese

13^{.90}

WAFFLE

MANTEIGA • CALDA DE CHOCOLATE • MEL • FRUTAS VERMELHAS
Butter • Chocolate Syrup • Honey • Red Fruits

16^{.90}

OVOS MEXIDOS E TORRADAS / Scrambled Eggs & Toast

TRADICIONAL
Traditional

16^{.90}

2 ovos

PRESUNTO E QUEIJO
Ham & Cheese

18^{.90}

2 ovos, 15g de queijo e 15g de presunto

TORTAS SALGADAS / Savory Pies

FRANGO • PALMITO
Chicken • Palm Heart

19^{.90}

OMELETE / Omelette

TOMATE & QUEIJO
Tomato & Cheese

17^{.90}

2 ovos

PASTEL DE NATA

Custard Tart

10^{.90}

PAIN DU CHOCOLATE

12^{.90}



Croque Monsieur

Croques

MONSIEUR CLASSIC ^{160g} 40^{.90}

Queijo gruyère, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.

Gruyère cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.

MONSIEUR BRIE ^{160g} 44^{.90}

Queijo brie, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.

Brie cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.

Tartines

Acompanha 4 fatias de mini-pães
Goes with 4 mini-bread slices



CAPRESE ^{90g} 39^{.90}

Tomate seco, mozzarella de búfala e manjerição no pão de azeitonas tostado.

Dried tomato, buffalo mozzarella and basil. Served on a toasted olive bread.

BRIE ^{90g} 44^{.90}

Queijo brie e geleia de damasco no pão de 6 cereais.

Brie and damascus jam. Served on a 6-grain bread.

SALMÃO / Salmon ^{105g} 52^{.90}

Salmão defumado, pasta de cream cheese e pepino em conserva.
Servido no pão de azeitonas tostado.

Smoked salmon, cream cheese and pickled cucumber on a toasted olive bread.

Sandwich Chaud

Sanduíches Quentes / Hot Sandwiches

CLÁSSICO / Classic 20^{.90}

Presunto e queijo mozzarella.

Ham and mozzarella.

PARIS 25^{.90}

Presunto, queijo mozzarella, tomate cereja, manjerição, orégano e azeite.

Ham, mozzarella cheese, cherry tomato, basil, oregano and olive oil.

LYON 28^{.90}

Salame, queijo mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.

Salami, mozzarella cheese, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

Escolha um pão feito à mão / Pick a handmade bread

Baguete crocante (160g) • Ciabatta (160g | +R\$ 9,90)

Crunchy Baguette (160g) • Ciabatta (160g | +R\$ 9,90)

Acrescente uma SIDE SALAD

Add a Small Salad

+ R\$ 6^{.90}

Sandwich Froid

Sanduíches Frios / Cold Sandwiches

MULHOUSE / Classic 38^{.90}

Presunto cru, mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.

Raw ham, mozzarella, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

COLMAR 34^{.90}

Salame, presunto cozido, mozzarella, alface, azeite e pimenta do reino.

Salami, cooked ham, mozzarella, lettuce, olive oil and black pepper.



Sandwich Lyon

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50

To-Go bag value: R\$ 2,50

O pagamento da taxa de serviço é opcional.

Service fee is optional.

Entrées

IDEAIS PARA COMPARTILHAR

Perfect for Sharing

ENTRADAS / Starters

CESTA DE PÃES COM TRIO DE PASTAS 32^{.90}

Bread Basket with Pâté Trio

Cinco mini pães variados. Trio de pastas de azeitona (30g), gorgonzola (30g) e tomate seco (30g).

Five different mini rolls. Pâté trio of olive, gorgonzola and dried tomato.

BURRATA COM PESTO E PÃES 82^{.90}

Burrata with Pesto and Rolls

A burrata é um queijo de origem italiana que tem uma textura extremamente cremosa, perfeita para apreciar com os nossos deliciosos pães artesanais. Coberta com nosso pesto de manjeriçao, tomates confitados e azeite temperado, que toma conta da elegância desse prato tão especial e único.

Burrata is an italian cheese with a rich and creamy texture, which goes perfectly with our artisanal rolls. Goes with a side of our housemade basil pesto, as well cherry tomatoes and watered with spiced olive oil. All these elements combined add elegance to this dish.



Quiches

ADICIONE SALADA + R\$ 6^{.90}
Add a Side Salad

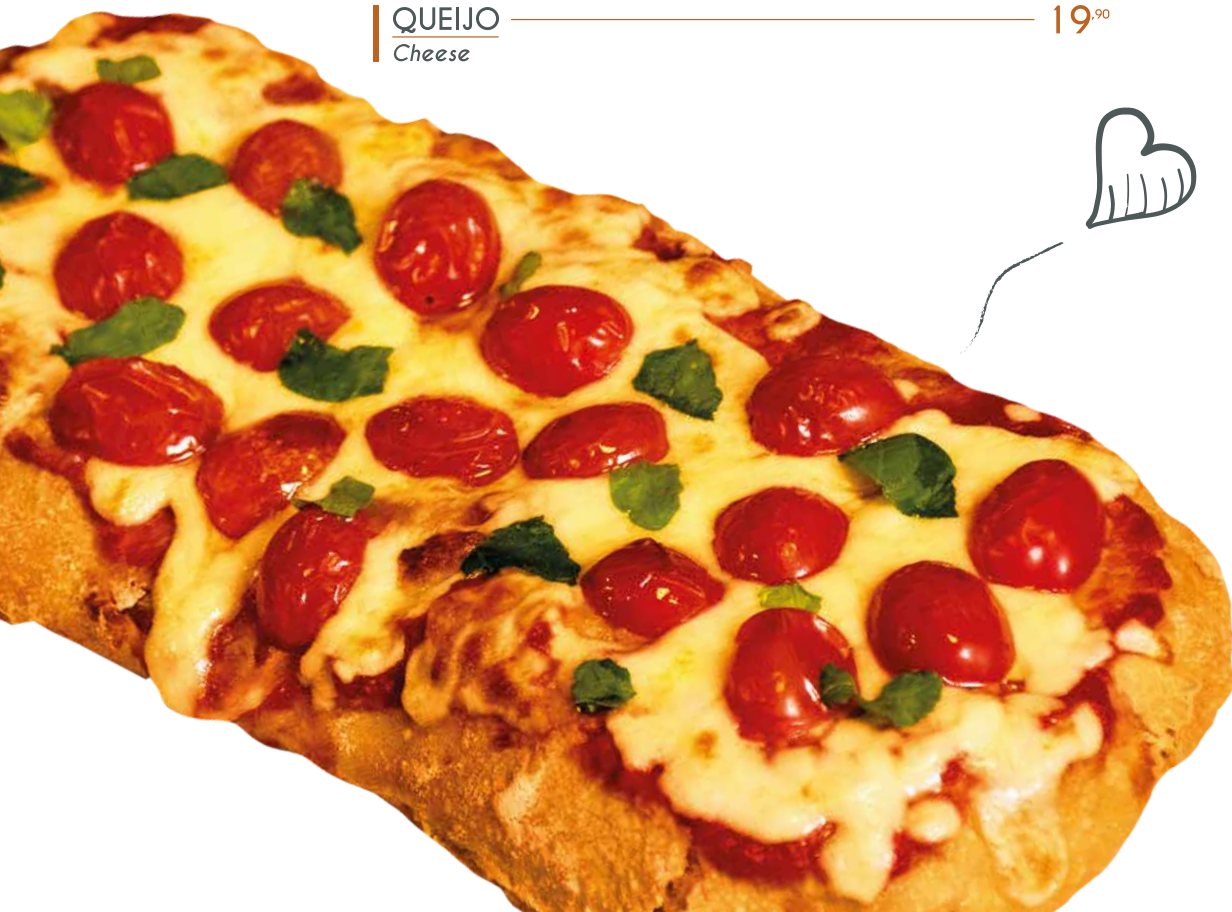
LORRAINE 19^{.90}

ALHO-PORÓ 19^{.90}

Leek

QUEIJO 19^{.90}

Cheese



Salades

Saladas / Salads

SALADA CAESAR / Caesar Salad 39^{.90}

Alface americana, frango desfiado (80g), parmesão ralado, croûtons e molho caesar.

American lettuce, shredded chicken, grated parmesan, croûtons and caesar dressing.

SALADA CAPRESE / Caprese Salad 39^{.90}

Tomate, mozzarella de búfala (120g), manjeriçao, rúcula e molho caprese.

Tomato, buffalo mozzarella, basil, arugula and caprese dressing.

SALADA BOULANGERIE / Boulangerie Salad 42^{.90}

Mix de folhas, salmão defumado, maçã verde, queijo gorgonzola, hortelã e molho.

Mixed leaves, smoked salmon, green apple, gorgonzola cheese, mint and salad dressing.

Pizzas

Médias: 300g

Grandes: 600g

SENSACIONALE 42^{.90} 72^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, manjeriçao, tomate cereja e azeite.

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, cherry tomato and olive oil.

SUPREME 42^{.90} 72^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto, azeitona preta, orégano e azeite.

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, black olives, oregano and olive oil.

QUATRO QUEIJOS / Four Cheese 42^{.90} 72^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijos mozzarella, gorgonzola, gruyer e brie, com orégano.

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, gruyer and brie, topped with oregano.

MODA DO CHEF / Chef's Special 59^{.90} 98^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, salmão defumado, rúcula, salsa e azeite.

Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, arugula, salsa and olive oil.

APRECIATTA 56^{.90} 92^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto cru, rúcula, mozzarella de búfala, tomate cereja e orégano.

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and oregano.

ESTUPENDA 47^{.90} 89^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, blanquet de peru, queijo Minas, azeite e orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, turkey breast, Minas cheese, olive oil and oregano.

ESPECIALLE 47^{.90} 89^{.90}

MÉDIA
Medium

GRANDE
Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, salame, cream cheese e orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, cream cheese and and oregano.

O pagamento da taxa de serviço é opcional.

Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50

To-Go bag value: R\$ 2,50

Pâtisserie et Délicatesse

MACARON CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavors 12^{.50} (UNIT.)



Gâteaux, Desserts et Tartes

Bolos, sobremesas e tortas
Cakes, desserts and pies

PETIT GÂTEAU CUOR DI CREMA 120g 27^{.90} SERVIDO COM GELATO DE BAUNILHA DE MADAGASCAR
Served with Madagascar Vanilla Gelato

BROWNIE DO CHEF 75g 24^{.90} SERVIDO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
Served with Red Fruits Syrup

BROWNIE CUOR DI CREMA 100g 34^{.90} SERVIDO COM GELATO
Served with Gelato

BOLO CASEIRO FATIA Slice 12^{.90} CHOCOLATE • LARANJA • MAÇÃ
Chocolate • Orange • Apple 60g
Homemade Cake

TORTA FATIA Slice 28^{.90} 80g
Pie
TRIPLO CHOCOLATE • HOLANDESA • RED VELVET • LIMÃO • CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS
Triple Chocolate • Dutch • Red Velvet • Lemon • Red Fruit Cheesecake

TORTA DE PISTACHE FATIA Slice 29^{.90} 80g
Pistachio Pie

Acrescente uma bola de gelato + R\$10^{.90}
Add a gelato scoop



Torta de Pistache

O pagamento da taxa de serviço é opcional.
Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50
To-Go bag value: R\$ 2,50

Boissons

Bebidas / Beverages

ÁGUA / Water SEM GÁS • COM GÁS
Mineral • Sparkling 7^{.90}

REFRIGERANTE / Soft Drink 9^{.90} LATA Can 350mL

DEL VALLE SUCO (CONSULTE SABORES)
Juice (check available flavors) 9^{.90} LATA Can 290mL

ÁGUA TÔNICA / Tonic water 11^{.90}

CHÁ GELADO / Ice Tea 350mL 14^{.90}

SODA ITALIANA 350mL 13^{.90}
Italian Soda
CRANBERRY • MAÇÃ VERDE • PÊSSEGO • BAUNILHA
Cranberry • Green Apple • Peach • Vanilla

SUCO NATURAL 350mL 15^{.90} (Produto Sazonal / Seasonal Product)
All-Natural Juice

Bar

LONG NECK STELLA ARTOIS 12^{.90} HEINEKEN 13^{.90}

GIN TONICA 29^{.90}

ESPRESSO MARTINI 32^{.90}
Vodka, café espresso, licor de café e gelo.
Vodka, espresso, coffee liqueur and ice.

MOSCOW MULE 34^{.90}
Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre, água com gás.
Vodka, lemon juice, ginger syrup and foam, and sparkling water.

APEROL SPRITZ 34^{.90}
Aperol, água com gás, prosecco e rodela de laranja.
Aperol, sparkling water, prosecco and a slice of orange.

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.
SALE OF ALCOHOLIC BEVERAGES TO PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED.



Moscow Mule

Bagels

HARLEM Presunto e queijo. Ham and cheese. 28^{.00}	SOHO Bacon, ovo frito e queijo derretido. Bacon, fried egg and melted cheese. 34^{.00}
TRIBECA Peito de peru defumado, queijo, alface, tomate e bacon. Smoked turkey breast, cheese, lettuce, tomato and bacon. 36^{.90}	NOLITA Mozzarella de búfala, rúcula, tomate seco e cream cheese. Buffallo mozzarella, arugula, dried tomato and cream cheese. 34^{.90}
CHELSEA Cream cheese, salmão defumado, tomate, cebola roxa e alcaparra. Cream cheese, smoked salmon, tomato, red onion and caper. 48^{.90}	QUEENS Presunto de parma, mozzarella de búfala, rúcula e cream cheese. Parma ham, buffallo mozzarella, arugula and cream cheese. 44^{.90}
BAGEL 11^{.00}	Adicionais / Additional Cream Cheese (30g) R\$ 3 • Manteiga / Butter (30g) R\$ 5 Mel / Honey (30g) R\$ 5 • Geléia / Jam (30g) R\$ 4 • Nutella (50g) R\$ 6 Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) R\$ 6
BAGEL NA CHAPA COM MANTEIGA Toasted Bagel with Butter 14^{.00}	
BAGEL & CREAM CHEESE 17^{.00}	

Monte seu Bagel

Create your Bagel

À PARTIR DE 21,90

Starting on

1 Escolha o pão

Choose the bread

BAGEL

- Simples / Plain
- Provolone
- Gergelim, cebola e alho

Sesame, onion and garlic

2 Escolha o cream cheese

Choose the cream cheese

• Tradicional / Classic

• Cebolinha / Leek

• Tomate Seco / Dried Tomato

3 Escolha a proteína

Choose the protein

PRESUNTO / Ham

+10^{.00}

PRESUNTO DE PARMA

+24^{.90}

Parma Ham

SALMÃO DEFUMADO

+26^{.90}

Smoked Salmon

4 Escolha o topping para finalizar

Choose the topping

ATÉ 3 OPÇÕES

Up to 3 options

- Tomate / Tomato
- Alface / Lettuce
- Cebola roxa / Red onion
- Mozzarella
- Rúcula / Arugula

EXTRAS

- Queijo Gruyère R\$ 12
- Mozzarella de Búfala R\$ 12
- Tomate seco / Dried Tomato R\$ 7
- Bacon R\$ 9
- Ovo / Egg R\$ 6



*100% natural fermentation.



BOULANGERIE
CAROCCA
— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!



BOULANGERIE
CARIOCA
— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!



CUOR DI
CREMA

DAL 2012

Gelato Per Passione

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Gelato fresco todos os dias

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Fundada em 2012, a Cuor di Crema respeita as tradições e os processos das legítimas gelaterias artesanais italianas. Empregando conceitos de saudabilidade, todos os nossos gelatos são 100% naturais: utilizamos frutas exclusivamente in-natura, com o mínimo de açúcar orgânico, ou apenas a frutose, para balancear a receita. Nossos gelatos são feitos com creme de leite fresco (com baixo teor de gordura), com opções de sabores sem glúten, veganas e diets.

Apreciar o gelato Cuor di Crema é uma experiência única e marcante. Nossa extensa lista de sabores conta com matérias-primas importadas e nacionais. Desde receitas clássicas como Pistache e Fiordilatte até sensações do momento como Ninho com Nutella e Caramelo com Flor de Sal Cuor di Crema.

Seguindo a tradição italiana, nosso gelato fica armazenado dentro de carapinas e mantido a temperatura de -12°C dentro do pozzeto, preservando assim sua textura lisa e cremosa.

Founded in 2012, Cuor di Crema respects the traditions and processes of legitimate Italian artisanal gelaterias. Employing concepts of healthiness, all our gelatos are 100% natural: we use fruits exclusively in natura, with a minimum of sugar, or just fructose, to balance the recipe. Our gelatos are made with fresh milk cream (with low fat content), with gluten-free, vegan and diet options.

Enjoying the Cuor di Crema gelato is a unique and remarkable experience. Our extensive list of flavors utilizes both national and imported raw materials. From classic recipes like Pistachio and Fiordilatte to sensations of the moment like Ninho with Nutella, and Caramel & Salt.

Following the Italian tradition, our gelato is stored inside carapinas and kept at a temperature of -12°C inside the pozzeto, thus preserving its smooth and creamy texture.

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —

Inspirada nas sofisticadas padarias da França, a Boulangerie Carioca abriu as portas na maravilhosa cidade do Rio de Janeiro em fevereiro de 2015, unindo os conceitos de boulangerie e pâtisserie.

A casa possui todo o charme dos cafés parisienses, com o carinho típico do brasileiro. Nossa boulangerie é o local perfeito para compartilhar momentos leves, bem ao estilo europeu.

Não deixe de conferir nossos deliciosos pães feitos à mão usando 100% fermentação natural, e entre nossas criações, destaque para uma bela seleção de delícias parisienses, como os croques monsieur, os macarons, as famosas éclairs de arrancar suspiros, e doces internacionais, como os brownies e o bolo red velvet, além de tortas variadas e apaixonantes para todos os gostos.

Inspired on the sophisticated bakeries in France, Boulangerie Carioca opened its first doors at the wonderful Rio de Janeiro, em February 2015, uniting the concepts of boulangerie and pâtisserie.

Our establishment has all the charm of the parisians cafeterias, with the typical brazilian care. Our boulangerie is the perfect place to enjoy light moments in the typical european fashion.

Don't forget to check out our delicious handmade breads, with 100% natural fermentation. Among our creations, our beautiful selection of parisian delights, such as the croque-monsieur, the macarons, and the famous and breathtaking éclairs, among other international desserts, such as brownies, red velvet cake, assorted pies for all the tastes.

