

A L L D A Y

PADARIA E CONFEITARIA

- 8- Pão brioche na chapa.
- 16- Mix de pães, gelêira do dia e manteiga.
- 8- Pão de queijo grãos.
- 8- Enroladinho de queijo.
- 14- Tapioca, manteiga artesanal e flor de sal.
- 18- Tapioca, queijo caçocavallo e abobrinha.
- 16- Toast de abacate, queijo de cabra e molho de limão e coentro.
- 16- Toast de cogumelos confitados e queijo cottage.
- 14- Bolo de tapioca, coco e castanhas do Pará.
- 12- Bolo búlgaro (sem glúten).
- 18- Yogurte caseiro, morangos assados e granola da casa.

OVOS

- 11- Pão brioche com ovo.
- 18- Fritatta, abobrinha e parmesão.
- 14 / 22- Shakshuka da casa (ovo pochê com tomate e cebolas confitadas).

SANDUÍCHES

- 25- Veggie Burger (Brioche integral, burger grão de bico empanado, abobrinha e molho de pimenta)
- 24 / 21- Croque Madame / Monsieur.
- 24- Baqueta de carne desfiada, cheddar, queijo prato e pickles.

APERITIVOS

- 12- Mini coxinha de galinha (6 un.)
- 18- Bolinho de arroz do dia (4 un.)
- 12- Pão de linguiças e muçarela.
- 22- Trio caseiro (caponata, tapenade de azeitonas, tomates assados, pão rústico).

PEQUENOS PRATOS

- 42- Burrata artesanal, pesto, tomates assados, pão caseiro de fermentação natural.
- 32- Salada da casa (mix de folhas, queijo fresco frito, amendoim, vinagreta de laranja e torradas).
- 32- Ceviche de pupunha, batata doce, limão, coentro e dedo de moça.
- 28- Salada de lentilhas com pimentões, queijo fresco e cebolas defumadas.
- 22- Cevadinha, repolho, couve flor assada e cogumelos (linguiça opcional).

PRINCIPAIS

- 48- Arroz de abóbora, cubos de caju, caju grelhado e castanha do Pará.
- 62- Spaghetti com cogumelos e manjericão.
- 45- Tilápia, cous cous de quinoa, salada de folhas e molho de yougurt.
- 68- Peixe do dia, banana da terra, folha de beterraba e farofa de sementes.
- 65- Spaghetti de pupunha, missô, lula, camarão e vinagrete de salsa.
- 55- Arroz mar e montanha. Polvo, linguiça e aspargos.
- 46- Gnocchi a bolognesa, parmesão e manjericão.
- 52- Panelinha de arroz de cordeiro.
- 52- Terrine Chaud de acém, purê de cenoura e mini pimentões.
- 65- Filet mignon, molho de açaí e purê de mandioca.
- 48- Costela de porco, especiarias, purê de couve flor e cenoura.

SOBREMESAS

- 18- Bolo de tapioca, creme de limão, sorvete de cítricos.
- 20- Creme bávaro, morangos assados e gengibre.
- 22- Três chocolates. (Bolo de chocolate com sorvetes de chocolate branco e ao leite)
- 22- Sorvete de chocolate branco, calda de avelãs e mini profiteroles.
- 14- Sorbets: manga | morango | abacaxi.
- 16- Sorvete: caramelo | chocolate.
- 4- Coberturas: Marshmallow, bolões amanteigados e caramelo salgado.



@factoriosp

TODOS OS PÃES, SORBETS
E SORVETES SÃO FEITOS POR NÓS!