



Bem-vindo(a) ao Bee.O Café e Confeitaria Artesanal

Nosso espaço é um convite para uma pausa no dia, com um menu diverso pensado para qualquer hora. Todos os nossos produtos são feitos artesanalmente, com ingredientes frescos e de alta qualidade, renovados diariamente.

O Bee.O também pode ir até você: realizamos entregas e atendemos encomendas para datas especiais, cestas de presente e coffee breaks corporativos.

É um prazer ter você aqui!

Acompanhe o Bee.O Café e
o Grupo Acuro nas redes

@beeocafe | @grupoacuro



vegano



sem glúten

be
e.o

SALGADOS

Pão de Queijo R\$21

Cesta com cinco pães de queijo quentinhos.

Coxinha Frango & Catupiry R\$16

Sucesso absoluto na casa! Coxinha de batata com recheio de frango cremoso, requeijão e crocante de farinha panko.

Coxinha Frango R\$14

Coxinha de batata com recheio de frango cremoso e crocante de farinha panko.

Empanadas R\$16

- Frango Cremoso com milho.
- Cebola Caramelizada com Queijo Canastra.

Quiches R\$16

- Caprese (queijo mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto).
- Frango e alho-poró



TOASTS

Toast de Avocado R\$39

Pão sourdough, mussarela de búfala, abacate, gergelim e ovo perfeito.

Toast de Cogumelos R\$43

Pão brioche, cogumelos refogados, creme de ricota, ovo perfeito, creme de queijos e bacon.

Clássico do chef Lênin Palhano.



Toast de Castanha, Tomate e Cogumelos R\$39

Pão sourdough, creme de castanha, tomate assado, cogumelos, mix de sementes e salsinha cítrica. Vegano.

SANDUBAS

Escolha o seu pão:

Sourdough

Ciabatta

Pão Integral

Croissant (adicional de R\$6)

Pão na Chapa R\$14

Pão na chapa com manteiga e flor de sal.
Acompanha mel.

(Adicional de geleia R\$6)



Misto Quente R\$24

Queijo mussarela, cream cheese e presunto no pão da sua escolha.

(Adicional de tomate R\$2)

Misto Quente Light R\$27

Para quem prefere uma versão mais leve: queijo branco, creme de ricota e peito de peru

(Adicional de tomate R\$2)

Queijo Quente R\$24

Cream cheese, mussarela e canastra no pão da sua escolha.

SANDUBAS ESPECIAIS

Croque Monsieur R\$34

Nosso clássico francês: brioche, mussarela, presunto, bechamel e queijo canastra.

Croque Madame R\$36

A versão com ovo do nosso Monsieur, para quem quer começar o dia com energia.

Mortadela e Pistache R\$39

Pão ciabatta com maionese de pistache, mortadela, rúcula, raspas de limão siciliano e flor de sal.

Sanduba Rosbife R\$38

Pão ciabatta, maionese dijon, tomate, rúcula e rosbife artesanal.



be
e.o



Pão Carne e Queijo R\$36

Pão ciabatta, mignon, queijo mussarela e maionese dijon.

SALADAS

Salada Oriental de Folhas com Camarão R\$52

Folhas frescas, camarões grelhados, espaguete de vegetais, molho de laranja com nam pla e gergelim.

Salada de folhas R\$38

Mix de folhas, Molho dijon, creme de ricota, croutons crocantes e parmesão.

Adicionais:

Cogumelo R\$14

Frango R\$12

Mignon R\$22

OVOS

Ovo Mexido R\$18

Ovo mexido bem cremoso, servido com pão sourdough.

Omelete R\$26

Omelete recheado com tomate, mussarela e manjerição, acompanhado de pão sourdough.

(Adicional de bacon R\$6)



BOLOS

"O" bolo de chocolate R\$24

Nosso queridinho: duas camadas de recheio cremoso e calda de chocolate.

Bolo de cenoura com brigadeiro R\$16

Fatia fofinha com cobertura de brigadeiro e mini brigadeiro.

Bolo de milho com Cocada R\$18

Servido quentinho com cocada cremosa, para um abraço em forma de bolo.



Bolo de banana R\$14

Massa fofa com banana, uvas-passas e castanhas. Vegano.



Bolo de ricota e Amêndoas R\$15

Bolo de ricota com lascas de amêndoas e raspas de limão. Sem glúten.

Broinha de fubá com goiabada R\$14

Duas broinhas servidas com cumbuca de goiabada cremosa caseira.



CUMBUCAS

**Coalhada com frutas frescas,
granola Bee.O e mel R\$28**

Um potinho cheio de sabor e frescor!

**Bola de sorvete baunilha com
calda de caramelo R\$16**

Doce na medida certa.

VITRINE

Para manter os produtos sempre frescos, nossa vitrine é renovada diariamente, com produção em quantidades limitadas! Além das opções tradicionais, oferecemos também produtos veganos, sem glúten e sem açúcar, sujeitos à disponibilidade.

Confira algumas das nossas delícias:

Entremet

A obra de arte da confeitaria francesa - doces elaborados com camadas diversas de texturas e sabores, e com finalização visual que lhes dá vida; são os nossos ícones: abelha, urso, coração, dentre outros.

Supreme

O nosso croissant redondo, inspirado no New York roll, do chef Dominique Ansel; ele é amanteigado, crocante por fora, aerado por dentro, e com recheio farto e equilibrado.



Mil Folhas

Elegante sobremesa assim batizada pelo fato de a sua massa ser "dobrada" diversas vezes, a fim de lhe conferir crocância singular; produzida na casa pelos nossos padeiros, ela é assada com açúcar, o que produz uma caramelização e um crocante impecáveis.

Choux

Da confeitaria francesa, é uma massa fina, leve e aerada, aquela mesma das famosas bombas, carolinas com sabor de infância; recheado com cremes igualmente leves, derrete na boca.

Cookies

Crocantes por fora e macios por dentro, a Chef Anna levou dois anos para chegar à perfeição desta receita. Dos recheados aos tradicionais, vale experimentar cada um deles, que são unanimidade e servidos quentinhos à mesa.

Bolos caseiros

Eles têm gostinho de bolo de casa de vó, são fofinhos e úmidos; feitos por nossas confeitadeiras diariamente/ opções sem glúten. Consulte a disponibilidade e outros produtos na vitrine.



BEBIDAS

BEBIDAS QUENTES

Café Filtrado

Pequeno (100ml) R\$7

Médio (200ml) R\$12

Café Espresso (30ml) R\$7

Duplo Espresso (60ml) R\$11

Lungo/Carioca R\$7

1 dose de espresso + 20ml de água.

Macchiato R\$12

Espresso com espuma de leite.

Duplo Macchiato R\$14

Duplo espresso com espuma de leite.

Latte R\$14

Espresso com leite vaporizado coberto por
uma fina camada de leite cremoso.

Latte Caramelo R\$18

Espresso com leite vaporizado e caramelo
coberto por uma fina camada de leite cremoso.



Cappuccino R\$14

Duas doses de espresso, cacau, canela e leite cremoso vaporizado.

(Adicional de chantilly R\$2)

Mocha R\$16

Latte com calda de chocolate.

Cappuccino Bee.O R\$20

Espresso com leite vaporizado, nutella, ovomaltine e chantilly.

Baunilha Café R\$16

1/3 de espresso, 1/3 de leite com baunilha vaporizado, 1/3 de leite cremoso.

Chá Quente R\$14

Consulte as opções de sabores disponíveis.

BEBIDAS GELADAS

CAFÉS GELADOS

Baunilha Iced Coffee R\$20

Café espresso com leite de baunilha, batido com gelo de café

(Adicional de chantilly R\$2)

Ovomaltine Iced Coffee R\$26

Café espresso com leite, calda de chocolate, nutella, ovomaltine. Chantilly.



Caramelo Iced Coffee R\$22

Café espresso com leite e caramelo, batido
com gelo de café.

(Adicional de chantilly R\$2)

Affogato R\$22

Sorvete de baunilha com uma dose de espresso.

CHÁ GELADO

Chá mate batido com gelo.

Tradicional R\$14

Limão R\$16

Pessêgo R\$16

SOFT DRINKS

Água Nacional com ou sem gás R\$7

Refrigerante R\$8

Coca Cola (Normal ou Zero)

Guaraná (Normal ou Zero)

Sprite (Normal ou Zero)



SUCOS NATURAIS

Detox R\$18

Abacaxi, limão, maçã, couve,
capim limão e gengibre.

Laranja R\$16

Melancia e Hortelã R\$16

SODA

Água mineral com gás aromatizada.

Maçã Verde R\$18

Frutas Vermelhas R\$18

Pink Lemonade R\$18

