

10%
taxa de serviço

CARDÁPIO

TYPICA
CAFÉ - TOSTADURIA

THE
WORLD'S
100
BEST
COFFEE
SHOPS

2026

n. 33 TYPICA

CAFÉS

PRESSURIZADOS

Que bom ter
você em casa!



Espresso curto

Nosso café mais pedido, com grãos selecionados e sabor intenso.

R\$
9,00



Espresso Duplo

Nosso café mais pedido, com grãos selecionados e sabor intenso x2.

R\$
12,00

Americano

Café espresso diluído com água.

R\$
14,00



PRESSURIZADOS COM LEITE



Opções De Leite

Integral

Zero

Vegetal (+ 3.5 R\$)

Sabores Disponíveis

Chocolate (+ 2 R\$)

Doce de leite (+ 2 R\$)

Baunilha (+ 2 R\$)



Espresso Macchiato

Uma dose de espresso
“marcada” com espuma de leite.

R\$
13,00



Cortado

Espresso com um toque de leite
vaporizado. Intenso, suave e na medida.

R\$
13,50



Cappuccino

Uma mistura perfeita de espresso,
leite vaporizado e espuma cremosa.

R\$
15,50



Flat White

Dose dupla de espresso, leite
vaporizado.

R\$
17,50

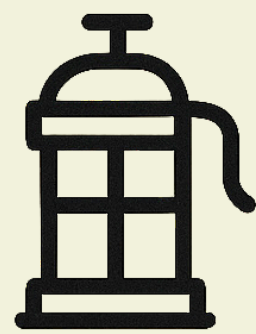
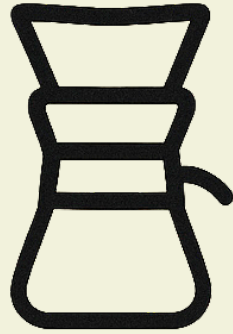
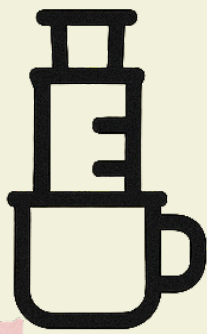
Latte

Espresso com bastante leite vaporizado
e uma camada suave de espuma.
Cremoso e acolhedor.

R\$
18,00



Seleção especial de cafés



Método a escolha

R\$ 23,00 x Xícara

Pergunte pela
disponibilidade dos
grãos bolivianos.

Luiz Paulo D. Pereira

Carmo de Minas, MG | Região: Mantiqueira

Fazenda Santo Antônio | Variedade: Arábica

Processo: Lavado | Torra: Média

Notas sensoriais: Chá verde, açúcar demerara, damasco e laranja.

Gil Cesar de Melo

Campo Alto, MG | Região: Cerrado Mineiro

Fazenda Espigão do Palmital | Variedade: IAC125RN

Processo: Fermentação anaeróbica 96h | Torra: Média

Notas sensoriais: Frutas roxas, jabuticaba e cereja.

Enivaldo Marinho Pereira

Carmo do Paranaíba – MG | Região: Cerrado Mineiro

Fazenda Cruzeiro | Variedade: Pink Bourbon

Processo: Natural | Torra: Média

Notas sensoriais: Limão, chá preto e damasco.

José Alberto Carreta

Araxá – MG | Região: Cerrado Mineiro

Fazenda Córrego Fundo | Variedade: Topázio

Processo: Natural | Torra: Média

Notas sensoriais: Baunilha, chocolate e caramelo.



PASSADO
DO DIA
R\$
14,00

Adicionais
R\$6
pergunte ao
garçom

Sanduíches

Pães da casa
fermentados naturalmente



Sanduíche philadelphia R\$
36,00

Filé suculento com cogumelos,
pimentões salteados e cheddar
cremoso no nosso pão artesanal.

Transforme em
Philadelphia Insano
+R\$10

Com alface, tomate, ovo
e escolha entre bacon
ou presunto defumado.



**Sanduíche de
frango** R\$
33,50

Frango a milanesa com crosta de gergelim
preto e aveia com camada de alface e
tomate fresco com molho de cebola doce.

**Sanduíche de
abacate** R\$
29,50

Abacate com tomate caramelizado,
e queijo grelhado, no pão artesanal
crocante.

Sanduíche Clássico R\$
22,00

Misto quente com presunto
defumado e pão artesanal de forma.

**Sanduíche de
charque** R\$
32,50

Carne seca frita com molho de
3 queijos no pão artesanal
crocante.

Bebidas Alcoólicas



Carajillo 43 R\$
25,00

Espresso batido com licor 43

Sucumbe R\$
25,00

Bebida quente tradicional com
leite, vodka leite condensado,
chai e canela

**Shakerato
Amazonico** R\$
25,00

O nosso famoso Shakerato
com gin.

Soda russa R\$
25,00

Soda da casa com vodka, leve e refrescante.

Gin & Juice R\$
25,00

Suco de fruta com gin.

Irish Coffee R\$
27,00

Espresso whiskey e chantilly.

Alta pressão R\$
27,00

Espresso caldo de cana e gin.

Cerveja R\$
16,00

Embalagem para levar comida + 4 R\$

CAFÉS

FRIOS

Affogato

Sorvete de creme mergulhado em um espresso quente.

R\$
26,00

Apple Spyce Frapuccino

Uma bebida cremosa com café, leite e o nosso xarope artesanal de maçã com canela.

R\$
24,00

Latte Frio

A combinação refrescante de café espresso, leite gelado e espuma.

Saborizado
+R\$2,00

R\$
18,00

Espresso caldo de cana

A combinação refrescante de café espresso, e caldo de cana.

R\$
20,00

Café Gelado

Perfeito para dias quentes.

R\$
13,00

Frapuccino

Uma bebida cremosa com café, leite e um toque doce que vai te encantar.

R\$
23,00

Shakerato

Café espresso batido com gelo, suco de laranja e xarope de açúcar. Leve e revigorante.

R\$
18,00

Espresso Tonic

Café espresso com gelo, suco de limão e agua tonica.

R\$
18,00

Cold BREW

Garrafa 330 ml

24 horas de café concentrado.

Muita cafeína, muita energia.

R\$
18,00



BEBIDAS

SEM ALCOOL

Sodas italianas

Refrescante, com xarope artesanal feito na casinha.

R\$
16,00

Chocolate Quente

Feito com chocolate cremoso e leite vaporizado. Perfeito para dias frios.

R\$
18,00

Frape de torta de limão

Refrescante como torta de limão feita na hora.

R\$
20,00

Agua (com gás / sem gás)

Garrafa
500 ml

R\$
7,50

VIRALATA

Refrigerante artesanal.

R\$
15,00



Embalagem para levar comida + 4 R\$



Infusões da casa



Chá e outras infusões

R\$
14,50

Consulte os sabores
Disponíveis.

Chá de frutas Vermelhas

R\$
16,50

Chai Latte

R\$
18,00

Chá com especiarias e leite
vaporizado.



Sucos especiais da casa



1 Fruta

R\$
14,00

Consulte os sabores disponíveis

Mix de 2 Frutas

R\$
17,50

Consulte os sabores disponíveis

Morango

Melancia

Melão

Manga

Maracujá

Limão

Laranja (integral)

Abacaxi

Mamão



Parfait de iogurte

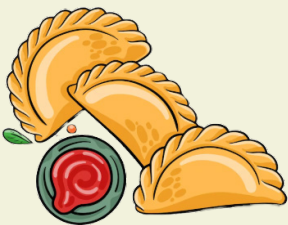
R\$
27,00

Sabores: Mel ou Frutas vermelhas

R\$
15,00

Raspadinha de limão com hortelã





ENTRADAS

especiais da casa

Pastéis Fritos

Caprese (tomate queijo e mangericão) / Espinafre e Queijo / Frango / Queijo/ Doce de Leite e Queijo (+3 com sorvete).

R\$
17,50

Combo de 6 Pastéis (2 de cada)

Caprese (tomate queijo e mangericão) / Espinafre e Queijo / Frango / Queijo/ Doce de Leite e Queijo (+3 com sorvete).

R\$
40,00

Sonso de Gorgonzola

Bolinho de mandioca com queijo.

R\$
17,50

Ceviche Typica

Fresco, vibrante e cheio de sabor, tilápia na leite de tigre com batata-doce. Também na versão vegana com manga e shiitake.

R\$
42,50

Padaria

Delicias da casa

Pão de queijo

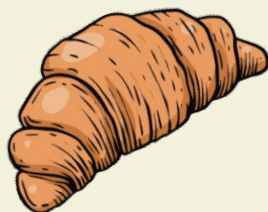
Receita Boliviana.

R\$
9,50

Torradas

Torrada de pão artesanal da casa.

R\$
14,00



Croissant

Recheios: creme confeiteiro, mix de frutas, chocolate, leite condensado, doce de leite, presunto, ou queijo.

R\$
12,50

(+ 6.5 R\$ x 1 recheio)
(+ 10 R\$ x 2 recheios)

BRUNCH



Adicionais
R\$6
pergunte ao
garçom

Croissant Benedict

Café à escolha, suco, Croissant com ovo pochê, molho Benedict, avocado e bacon crocante.

R\$
52,50

Pochê

Café à escolha, suco, pão de queijo, torrada, ovos pochê, abacate amassado e brotos de soja.

R\$
49,50

Americano

Café à escolha, suco, croissant, duas torradas, ovos mexidos e bacon.

R\$
47,50

Embalagem para levar comida + 4 R\$



Sobremesas da casa



Apple Crumble (com sorvete)

R\$
30,00

Fatia de torta de Maçã assada e crocante,
com crumble, servido com sorvete.

Cheesecake Frutas Vermelhas

R\$
28,00

Sobremesa cremosa com
cobertura de frutas vermelhas.

French Toast

R\$
33,50

Pão dourado, macio por
dentro, com canela e frutas
frescas.

Bolo de chocolate com cafe

R\$
24,00

Bolo de chocolate e café com
cobertura 70% cacau.



Brownie

R\$
28,00

A nossa Receita da casa
com sorvete de creme.

Cheesecake de Maracujá

R\$
28,00

Sobremesa cremosa com
cobertura de maracujá.

Bolo de cenoura Americano

R\$
24,00

Bolo de cenoura com especiarias e
cobertura cremosa de cream cheese.

Tiramisù Italiano

R\$
30,00

Tiramisù artesanal feito com
espresso de especialidade da casa.

Cookies da casa

R\$
10,00

Pergunta sabor disponível.

Embalagem para levar comida + 4 R\$