

MENÚ

**Saboreie as
maravilhas da
Fazenda Camocim**

● ● ● ● ● ●
C A M O C I M

APRESENTAÇÃO

A Fazenda Camocim é uma referência em agricultura sustentável e produção de cafés orgânicos de alta qualidade.

Comprometida com práticas agrícolas responsáveis, utiliza como base a Agricultura Biodinâmica e possui diversos selos de certificação que atestam seu compromisso com a qualidade e a sustentabilidade. Entre as certificações destacam-se o selo orgânico do **IBD (Instituto Biodinâmico)**, o selo de **Comércio Justo (Fair Trade)** garantindo desenvolvimento sustentável e melhores condições de troca e direito dos trabalhadores, o selo de Agricultura Regenerativa - **Regenerative Organic Certified (ROC)**, dentre outros.

Nossos produtos são cultivados sem o uso de produtos químicos, garantindo não apenas a pureza e o sabor superior, mas também a preservação do ambiente. Além disso, a fazenda promove práticas que respeitam a biodiversidade local, com atenção à fauna e flora presentes.

Nossa equipe é composta por membros capacitados e dispostos a entregar cafés de excelência, desde a planta até a xícara.

Garantindo sabor, qualidade e segurança alimentar.



Regenerative
Organic
Certified™





CARTA DE CAFÉS

Aprecie os cafés exclusivos da Fazenda Camocim, cuidadosamente preparados por nossa equipe desde o cultivo até a xícara.

Oferecemos uma seleção de 5 tipos de grãos, incluindo o exótico Jacu Bird, disponíveis para você experimentar em 4 métodos de preparo distintos, detalhados em nosso cardápio.

Nossos baristas estão à disposição para garantir que sua experiência com nossos cafés especiais seja memorável.

MENU DEGUSTAÇÃO

3 CAFÉS R\$ 90
(CAMOCIM, JACU E MOKA)

Os cafés Camocim, Jacu e Moka preparados na Hario V60, servidos em xícaras de 100ml cada e servidos com queijos artesanais, produzidos em nossa região. Uma verdadeira experiência!

MÉTODOS DE PREPARO

HARIO V60



3 minutos

AEROPRESS



3 minutos

FRENCH PRESS



4 minutos

CHEMEX



8 minutos

CARTA DE CAFÉS

CAMOCIM

Um corpo leve com o melhor da produção biodinâmica, possui sabor e aroma suaves e doces, com finalização de baixa acidez. Notas de:

**CARAMELO, NOZES,
AMÊNDOAS, DOCE**

HARIO V60

300 ml **R\$36**
500 ml **R\$57**

AEROPRESS

200 ml **R\$31**

FRENCH PRESS

300 ml **R\$40**
500 ml **R\$61**

CHEMEX

300 ml **R\$43**
500 ml **R\$64**

CAMOCIM NATURAL

Com um sabor e aroma suave e doce, sensações cítricas de frutas amarelas e acidez agradável. Notas de:

**DOCE, MEL, CARAMELO,
FRUTADO**

HARIO V60

300 ml **R\$38**
500 ml **R\$59**

AEROPRESS

200 ml **R\$33**

FRENCH PRESS

300 ml **R\$41**
500 ml **R\$62**

CHEMEX

300 ml **R\$46**
500 ml **R\$67**



CARTA DE CAFÉS

MOKA

Sabor e aroma encorpado,
doce e com baixa acidez.
Notas de:

**DOCE, MEL, ESPECIARIAS,
CAMELO, AÇÚCAR
MASCADO, CHOCOLATE
AMARGO**

HARIO V60

300 ml **R\$46**
500 ml **R\$67**

AEROPRESS

200 ml **R\$36**

FRENCH PRESS

300 ml **R\$43**
500 ml **R\$64**

CHEMEX

300 ml **R\$57**
500 ml **R\$74**

SAFRADO

Sabor e aroma suaves de
baixa acidez. Notas de:

**DOCE, AMÊNDOAS, NOZES,
AMADEIRADO**

HARIO V60

300 ml **R\$43**
500 ml **R\$64**

AEROPRESS

200 ml **R\$33**

FRENCH PRESS

300 ml **R\$40**
500 ml **R\$61**

CHEMEX

300 ml **R\$54**
500 ml **R\$74**

CARTA DE CAFÉS

JACU BIRD COFFEE

Um dos cafés mais exóticos do mundo, o Jacu Bird Coffee é uma experiência divina ao paladar, e cada modo de preparo captura sua essência de forma diferente. Notas de:

DOCE, MELAÇO, FRUTAS VERMELHAS, NOZ MOSCADA, FLORAL

HARIO V60

300 ml **R\$72**
500 ml **R\$93**

AEROPRESS

200 ml **R\$67**

FRENCH PRESS

300 ml **R\$78**
500 ml **R\$93**

CHEMEX

300 ml **R\$88**
500 ml **R\$98**

ESPRESSO FLOWER **R\$26** (INTENSO)

Um delicioso expresso longo Camocim, harmonizado com o creme da flor do chá do café na colher; servido em xícara de 75ml. Delicie-se!

ESPRESSOS E COMBINAÇÕES

PANNA **R\$25**

Espresso curto, harmonizado com a doçura fresca do chantilly e servido em uma xícara de 60ml.

MACHIATO **R\$25**

Espresso com uma deliciosa crema de leite.

ITALIAN CAPPUCCINO **R\$28**

Clássico italiano e sem adição de açúcares: um espresso curto servido em xícara de 150ml. Pode ser apreciado com chocolate em pó/canela.



CARTA DE CAFÉS

CAPPUCCINO ESPECIAL R\$32

Cappuccino Italiano tradicional com borda de doce de leite e paçoca.

CHOCOLATE QUENTE R\$30

Leite de alta qualidade Vaporizado com Chocolate 70% Cacau.

HONEY CINNAMON MACHIATO R\$25

Um espresso que casa o sabor do mel da flor do café, canela, leite e uma deliciosa crema, servido em xícara de 120ml.

CAPPUCCINO VEG R\$30

Uma versão vegana do cappuccino italiano, conta com leite vegetal. Pode ser apreciado com chocolate em pó e canela.

CHÁS R\$22

Prove a excelência de chás com sabores da Fazenda Camocim.

CÁSCARA DO CAFÉ

Chá da casca de café, com gengibre, limão e mel da flor do café.

FLOR DE CAFÉ

Chá de flor de café da Fazenda.

ALECRIM

Alecrim da horta.

MENTA

Menta da horta.

CARTA DE CAFÉS

GELADOS COM CAFÉ

ICED COFFEES

Servidos em taça de 380ml.

DARK

R\$30

Refrescante e leve, coado sobre pedras de gelo e sem adição de açúcares. Experimente com rodela de laranja e limão.

DULCE DE LECHE FRAPE

R\$34

Bebida cremosa com gelatto de doce de leite artesanal e espresso curto. Finalização com chantilly.

VANILLA

R\$28

Composição harmônica do leite frio cremoso e espresso doppio, com xarope de baunilha e sobre pedras de gelo. Experimente com leite de aveia.

AFOGATTO CAMOCIM

R\$27

Café espresso Camocim servido com sorvete de creme artesanal da região em uma taça.



BEBIDAS

FRAPPÉS R\$28

Leite de altíssima qualidade batido com sorvete artesanal, disponíveis em três sabores:

MORANGO

Morangos orgânicos com leite condensado.

CHOCOLATE

Cacau em pó 70% com leite condensado.

ESPECIAL CREME DE AVELÃ

Creme de avelã com cacau em pó 70%.

KOMBUCHA R\$24

Consultar sabores

SUCO NATURAL R\$18

Consultar sabores

DRINKS ALCOÓLICOS

Bebidas alcoólicas não são servidas para menores de 18 anos.

GINTO CÂSCARA R\$35

Chá de casca de café, gengibre, limão e mel da flor do café.

NEGRONI R\$40

Infusão de Campari com café de Jacu.Gin, Vermute Rosso, gelo de café e laranja.

IRISH COFFEE R\$40

Tradicional bebida irlandesa. Café, whisky Jameson, xarope natural de açúcar e chantily artesanal.

CERVEJA STOUT COM CAFÉ JACÚ (473ml) R\$49



COMIDAS

BRUNCH

TORRADA SLOPER **R\$30**

Pão de fermentação natural, com ovo tostado e queijo artesanal Artelatte.

PÃO DE QUEIJO (6 UNIDADES) **R\$20**

Assados na hora e serviços com uma deliciosa geléia artesanal Camocim

CROISSANT **R\$18**

Croissant artesanal servido com recheio de queijo ou nutella.

CROQUE DE QUEIJO **R\$28**

Misto feito de pão de fermentação Natural com queijo artesanal Artelatte.

CROQUE DE CHARCUTARIA **R\$35**

Misto feito de Charcutaria com pão de fermentação Natural e queijo artesanal Artelatte.

MEXIDO CREMOSO **R\$25**

Ovos caipiras mexidos com creme de leite fresco, queijos artesanais Artelatte e finalizado com orégano. Acompanha pão de fermentação natural.

TÁBUA DE FRIOS **R\$70**

Acompanha Charcutaria artesanal da região, queijos artesanais Artelatte, tomatinhos confit e Manjericão.

COMIDAS

BRUNCH

MORNING R\$27

Waffles de queijo artesanal Artelatte com polvilho, servido com Mel de flor de café Camocim e geleia artesanal.

CESTA DE PÃES R\$35

Pães de fermentação natural.

BRUNCH COMPLETO R\$140

Café coado na Hario V60 (300ml), cesta de pães de queijo, bolo do dia, ovos mexidos, frutas, mel da flor do café e geleia da casa.

TOAST TOMATE CONFIT R\$35

Torrada de pão de fermentação Natural, queijo artesanal Artelatte, tomate confit com manjerição e alecrim.

TOAST CHARCUTARIA ARTESANAL R\$38

Torrada de pão de fermentação Natural, queijo artesanal Artelatte, charcutaria.



SOBREMESAS

TRUFA DE CAFÉ DO JACU R\$8

Leite condensado, chocolate em pó 70% e Café Jacu.

MOKA WAFFLE R\$38

Waffle com creme de avelã, sorvete de creme artesanal da região e polvilhado com café Moka em pó.

TOAST DE AVELÃ R\$30

Torrada servida quente com pão de fermentação natural e creme de avelã.

BROWNIE COM SORVETE R\$30

Bola de sorvete de creme artesanal da região, servida com brownie artesanal quente e calda de chocolate.

BOLO ARTESANAL R\$17

Bolo feito na casa com ingredientes selecionados. Consultar sabores.

TORTA DE MORANGO R\$25

Creme de morangos orgânicos, leite condensado, pão-de-ló e chantilly.

PASTEL DE BELÉM R\$15

Pastel de nata com canela e baunilha, servido quente.





camocimorganic.com



[@fazendacamocim](https://www.instagram.com/fazendacamocim)