

A L M O Ç O

• PARA COMEÇAR •

Dadinho de tapioca	24
Bolinho de bacalhau	24
Croqueta de jamón	24
Batata rústica com molho barbecue	20
Pancetta com chutney de tomate e pickles de cebola	20

• SALADAS DA CASA •

Produzidas diariamente com ingredientes frescos da horta
VISITE NOSSA VITRINE

• ESPECIALIDADES CHA CHA •

Cupim braseado	56
<i>com farofa de Araçatuba e banana da terra</i>	
Picadinho Cha Cha	62
<i>com arroz branco, farofa de Araçatuba, crispy de couve, ovo molê e banana grelhada</i>	
Bacalhau lá de casa	74
<i>posta de bacalhau assada, cebolas, tomate cereja, azeitonas pretas e ovo molê, acompanhados de caçarola de legumes</i>	
Robalo em posta	72
<i>com tomate tostado e brócolis salteados</i>	
Filé de frango Korin grelhado	56
<i>com pasta de batata doce, chia e brócolis salteados</i>	
Filé mignon ao Dijon	62
<i>medalhão de mignon, molho de mostarda dijon e batata doce grelhada</i>	
Seleção de 3 saladas	46
<i>consulte nossa vitrine</i>	

• MASSAS & TORTAS •

Penne mediterrâneo	48
<i>Molho de tomates, azeitonas pretas, manjeriço e mussarela de búfala</i>	
<i>*temos também opção de penne sem glúten ou integral</i>	
Spaguetti de pupunha ^{s/g}	52
<i>espaguete de palmito pupunha, molho carbonara, gema de ovo crua e salmão defumado</i>	
Nhoque de batata doce	48
<i>com molho a escolha (sugo, gorgonzola, quatro queijos e manteiga com sálvia)</i>	
Ravioli de abóbora	48
<i>com molho a escolha (sugo, gorgonzola, quatro queijos e manteiga com sálvia)</i>	
Torta de frango	44
<i>com mix de folhas verdes</i>	

• MONTE SEU OMELETE •

Servido com mix de folhas verdes

Simples tradicional	32	+ queijo minas frescal	5
Somente claras	36	+ presunto	4
+ tomate	3	+ peito de peru	4
+ queijo minas padrão	5		

• CHA • • CHA •

^{s/g} sem glúten ^{s/L} sem lactose ^v vegano

Nossa cozinha pode conter presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente

“É proibida a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Lei Estadual nº 14.592, artigo 243 da Lei Federal nº 8.069”

• MONTE SEU PRATO •

	1 guarnição
Coxa de frango Korin	56
Filé de frango grelhado	56
Filé mignon grelhado	62
Robalo grelhado	72
Cupim Braseado	56
Rosbife frio do Charlô	56
Kibe vegano ^v	49
<i>abóbora cabotiá, painço, quinoa, hortelã e especiarias</i>	
Salmão grelhado	72
<i>com opção de molho gorgonzola, cítrico, ou alcaparra</i>	

ESCOLHA O SEU MOLHO

roti, laranja com cardamomo, pimenta verde ou mostarda dijon

GUARNIÇÕES

2ª guarnição + R\$7

Palmito pupunha grelhado	Gateau de batata gratinada	Abóbora assada
Caçarola de legumes	Farofa de Araçatuba	Arroz branco
Batata doce grelhada	Tomates tostado e brócolis	Arroz integral

• LOW CARB •

Empadão de grão de bico	49
<i>recheado com fricassê de legumes, acompanha mix de folhas verdes</i>	
Veg & Grãos	42
<i>trigo cozido, pasta de tomate com lentilha, couve flor spicy e iogurte de raiz forte</i>	
ChaChalight ^{s/g} ^{s/L}	45
<i>salada de quinoa dourada, tiras de frango Korin grelhado e batata doce grelhada</i>	
Frango a grega ^{s/g}	48
<i>filet de frango Korin grelhado, berinjela assada recheada com pasta de grão de bico e iogurte grego natural</i>	
Kafta ^{s/g}	45
<i>kafta grelhada com arroz integral, salada grega e molho de iogurte com hortelã</i>	

B E B I D A S

• CERVEJAS •

Stella Artois Pilsen	12	Heineken	12
----------------------	----	----------	----

• DRINKS •

Caipirinha		<i>Simples/Mista</i>	
<i>Frutas da estação</i>		22/26	
Caipiroska		<i>Nac./Import.</i>	
		26/30	
Aperol	34	Manhattan	28
Campari	19	Mojito	25
Bloody Mary	26	Margarita	22
Cosmopolitan	26	Ginger Margarita	26
Gin Tônica	35	Kir	32
Dry Martini	32	Kir Royal	36
Negroni	26	Clericô Sangria (Jarra)	90

• VINHOS •

TINTOS

Terranoble Cabernet Sauvignon (375ML) Chile	48
Intis Malbec Argentina / taça	80/22
<i>Leve, fruta negra fresca e violeta</i>	
Claude Val Rouge / Blende Shiraz, Merlot, Grenache e Carignan França	90
<i>Médio corpo, ameixas duras e especiarias</i>	

BRANCOS

Terranoble Chardonnay (375ML) Chile	48
La Linda Chardonnay Argentina	90
<i>Médio corpo, pêra, maçã verde e pêssego</i>	
Intis Sauvignon Blanc Argentina / taça	80/21
<i>Leve, refrescante, frutas cítricas</i>	

ROSÉS

Las Moras Rosé Argentina / taça	78/21
<i>Rosé de cor muito clara, leve, morango e framboesa</i>	
Claude Val Rosé França	90
<i>Médio corpo, frutas vermelhas maduras</i>	

ESPUMANTES

Bossa N°1 Brut Brasil	80	Ophicus Brut Espanha	85
Bossa N°3 Rosé Brasil	80	Taça Brut	21

• DOCES •

Cheesecake	23	Bolo de dia	12
<i>com Calda de Framboesa</i>		Torta de marzipã	26
Meia esfera de mousse de chocolate ^{s/g}	23	Torta de banana	16
Baked Alaska	23	Torta de limão	23
<i>com mousse de chocolate branco</i>		Torta americana	23
Bolo de avelã ^{s/g} ^{s/L}	14	Frutas do dia	15

T O D A H O R A

• P A R A C O M E Ç A R •

Dadinho de tapioca	24
Bolinho de bacalhau	24
Croqueta de jamón	24
Batata rústica com molho barbecue	20
Pancetta com chutney de tomate e picles de cebola	20

• C O M B O S •

Brasileiro	18
<i>Macchiato duplo, baguete na chapa com manteiga</i>	
Charlô	29
<i>Misto quente na baguete, suco de laranja, espresso</i>	
Casa	29
<i>Salada de frutas com granola, baguete na chapa, café latte</i>	
Americano	36
<i>Ovos mexidos com bacon, waffles com mel, espresso duplo com chantilly</i>	
Veggie ^{s/g} ^{s/L}	32
<i>Cocogurt com granola, bullet proof, pão funcional</i>	

• F R U T A S , I O G U R T E & W A F F L E S •

Frutas da estação	15
Salada de frutas	15
logurte Grego	9
Waffle	12
Creme de açaí	28
<i>com granola e mix de frutas</i>	
logurte zero lactose	17
<i>cocogurte batido com calda de frutas vermelhas</i>	

• O M E L E T E , T A P I O C A & M E X I D I N H O S •

Omelete simples	24	Ovo mexidinho	34
Omelete de claras	28	<i>de salmão defumado</i>	
Ovos mexidos	24	Ovo frito com brioche	30
Ovos fritos simples	21	<i>queijo minas padrão, presunto cru e parmesão</i>	
<i>três unidades</i>		Tapioca	13

• G U A R N I Ç Õ E S •

para você adicionar no seu iogurte, waffle, omelete ou tapioca

Granola	5	Tomate	3
Mel silvestre	4	Presunto	4
Geléia de morango	5	Peito de peru	4
logurte	9	Presunto cru	12
Manteiga	4	Salmão defumado	12
Nutella	8	Bacon	8
Requeijão	5	Ovo extra	7
Queijo minas frescal	5	Cream cheese	5
Queijo minas padrão	5	Avocado	5

• C H A . • C H A .

^{s/g} sem glúten ^{s/L} sem lactose ^v vegano

Nossa cozinha pode conter presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente

“É proibida a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Lei Estadual nº 14.592, artigo 243 da Lei Federal nº 8.069”

• N O S S O S P Æ E S •

Pão de queijo	6
Pão de granola	15
<i>com queijo minas frescal e mel silvestre</i>	
Tostada da Casa	15
<i>com avocado e ovo molê</i>	
Empanada de carne	12

• P Æ E S C H A P E A D O S •

Baguete	8	Brioche, pão de granola, pão de filão	9
<i>(tradicional ou integral)</i>		<i>(2 fatias)</i>	
Pão funcional ^{s/g} ^{s/L}	8	Croissant	9
<i>com 8 sementes</i>			

• M I G A C H A P E A D O •

Miga, cream cheese queijo minas padrão e tomate	18
Miga, cream cheese e peito de peru	20
Miga, cream cheese queijo minas padrão e presunto	20
Pão funcional de tomate e ricota de amêndoas c/ ervas ^{s/g} ^{s/L}	22

• S A N D U Í C H E S & T O R T A S •

Croissant com salmão defumado e avocado	26
Bagel de gergelim com salmão defumado, cream cheese, picles, tomate, cebola e dill	34
Ciabatta de rosbife e pasta roquefort	34
Baguete de peito de peru e queijo minas frescal	20
Torta de frango com mix de folhas verdes	44
Brioche de presunto e queijo minas padrão	22
Wrap de frango/mignon	28/36

• D O C E S •

Cheesecake	23	Bolo de dia	12
<i>com Calda de Framboesa</i>		Torta de marzipã	26
Meia esfera de mousse de chocolate ^{s/g}	23	Torta de banana	16
Baked Alaska	23	Torta de limão	23
<i>com mousse de chocolate branco</i>		Torta americana	23
Bolo de avelã ^{s/g} ^{s/L}	14	Frutas do dia	15

B E B I D A S

• Q U E N T E S & G E L A D O S •

BULLET PROOF	12	Ovomaltine Gelado Batido	11
<i>Café, ghee e TCM</i>		Café Honey	12
Cha Cha Nut	19	<i>Suco de Laranja, Espresso, Mel e Capim Santo</i>	
<i>Espresso Duplo, Amarula e Nutella</i>		Coffee Shake	14
Café Gelado	10	<i>Espresso, Sorvete e Chantilly</i>	
<i>Suco de Laranja, Açúcar, Gelo e Limão</i>		Irish Coffee	24
Affogato	18	<i>Café, Whisky Irlandes, Açúcar Mascavo e Chantilly</i>	
<i>Chocolate de Brigadeiro, Sorvete de Creme e Espresso</i>			

• C A F E T E R I A •

Espresso	7	Capuccino médio	10
Espresso duplo	9,5	Capuccino grande	12
Espresso cítrico com raspas de limão	7	Chocolate quente médio	10
Espresso com chantilly	9,5	Chocolate quente grande	12
Espresso descafeinado	7,5	Chocolate gelado	10
Macchiato	8	Capuccino belga	12
Macchiato duplo	11,5	Café correto	
Café Latte	10	<i>(1 Espresso + 1 Dose)</i>	
Ice Latte	9	+ Baileys ou Amarula	23
Mocha chocolate	10	+ Grappa	35
		Café coado	8/10

• C H Á S •

Capim Santo	8
Hortelã	7
Laranja	8

• S U C O S & E S P E C I A I S •

Sucos de Frutas Naturais	12
logurte Batido com Frutas Vermelhas	12
Sucos Especiais	
+ Verde	13
+ Energético	13
+ Antioxidante	13
+ Capim Santo com Limão e Mel	13
+ Suco de Tomate Temperado	13
Água de Coco (Caixinha)	12

• R E F R I G E R A N T E S , Á G U A S & E N E R G É T I C O S •

Coca-Cola	7,2	Água mineral	6,5
Guaraná Antartica	7,2	Água mineral com gás	6,5
Schweppes	7,5	Água San Pellegrino	10
<i>Citrus, Light, Tônica</i>		Red Bull	20
Tônica Zero	7		