

ENTRADAS

CARPACCIO DE PORTOBELLO R\$ 52 **G* P**
 cogumelos *Fazenda Velha* assados, molho de ervas e alcaparras, parmesão *Basi.co*, pickles de cebola roxa, rúcula, crocante de alecrim
TROQUE POR CIABATTA SEM GLÚTEN ADICIONAL R\$ 5

BOLINHO DE BAIÃO DE DOIS R\$ 40 - 2un **G N S P**
 bolinhos fritos de arroz e feijão *Coopernatural* recheados de *Uai tofu* defumado e muçarela *Basi.co*, maionese de lambão, crispy de couve

TACO DE JACA APÓS ÀS 18H R\$ 40 - 2un **G* S P M***
 jaca verde *Sinal do Vale* ao barbecue, milho com molho Pebre picante, salsa de palmito pupunha, coentro, tortilla de trigo, maionese de Chipotle
TROQUE POR TORTILLA DE MILHO ADICIONAL R\$ 2
PEÇA UM TACO EXTRA R\$ 20 / R\$ 21

VEGETAL DO DIA R\$ 34 CONSULTE
 todo dia um vegetal da estação diferente com um delicioso molho feito em casa

SOPA DO DIA R\$ 30 CONSULTE
 todo dia uma sopa de vegetais da estação servida com crocante de alecrim

EXTRAS

Ciabatta sem glúten *Cozinha Crunch* R\$ 14
 Pão pita, filone ou Romano *Sítio do Moinho* R\$ 14 **G**
 Focaccia de alecrim *Sítio do Moinho* R\$ 20 **G**
 Crocante de alecrim *Sítio do Moinho* R\$ 14 **G**
 Massa infantil com molho de tomate R\$ 44 **G**
 Porção de guacamole ou ricota de tofu R\$ 12 **N*S***
 Porção de tortillas de milho com páprica R\$ 16 **M**

CLÁSSICOS SAZONAIS CONSULTE

COUVE-FLORES MANCHURIAN R\$ 44 **G S P**
 couve-flor empanada e frita, com molho indo-chinês apimentado, pimentão verde, cebolinha, coentro, gergelim branco

BRÓCOLIS DEUSA VERDE R\$ 40 **S**
 brócolis americano grelhado no char broiler, molho de ervas Deusa Verde, gergelim branco

NOVIDADES

TERSHEI DE ABÓBORA R\$ 44 **G* N Sa**
 pasta morna de abóbora cabotiá com especiarias norte africanas, grão de bico *Coopernatural*, Dukkah, tahine, coentro, pão pita artesanal *Sítio do Moinho*
TROQUE POR CIABATTA SEM GLÚTEN ADICIONAL R\$ 5

NACHOS SUPREMOS R\$ 44 **N S P M**
 tortillas de milho, chilli de feijão e lentilhas, maionese de Chipotle, guacamole, pico de gallo, sour cream de tofu, muçarela *Basi.co*, pimenta jalapeño, coentro

PASTEL DE PALMITO R\$ 36 - 3un **G* P**
 pastel feito em casa recheado de palmito fresco *In Natura* ralado, tomate seco *Vale do Formoso*, orégano e muçarela *Basi.co*, molho rosé defumado

BATATA HARRA R\$ 38 **P**
 batata frita em cubos à moda libanesa, alho frito, pimenta calabresa, limão, cominho, Za'atar, páprica, coentro, molho de tahine, cebola crocante

TOAST DE FAVAS DEFUMADAS R\$ 42 - 2un **G N**
 ragû de favas, pimentão vermelho, tomate cereja, azeitonas sicilianas, páprica, parmesão *Basi.co*, salsinha, pão filone *Sítio do Moinho* tostado

SALADA DE SOBA E MANGA R\$ 56 **G S N P**
 macarrão de trigo sarraceno servido frio, cenoura, couve-flor, edamame, pepino, cebola roxa, manga, molho de manteiga de amendoim, gergelim, coentro

SALADA DE BATATA MORNA R\$ 56 **S**
 batata calabresa assada, alho poró refogado, shiitake *Do Vale cogumelos*, *Uai tofu* defumado, tomate cereja, rúcula, molho Deusa Verde

EXCLUSIVOS ALMOÇO DAS 12 ÀS 17H

SEITAN OU PORTOBELLO À MILANESA R\$ 68 **G* S P A**
 seitan ou cogumelos portobello *Fazenda Velha* à milanesa, molho Demi-glace com cogumelos Paris, arroz à la grega, batata palha, farofa de milho e ervas

MENU DO DIA CONSULTE R\$ 68
 EXCETO FINAIS DE SEMANA E FERIADOS
 salada + prato + sobremesa

LEGENDA

Contém: **G** Glúten **N** Nuts ou amendoim **S** Soja **A** Álcool **M** Milho **Sa** Sattva (sem alho/cebola) **C** Crudivoro **P** Pimenta ***** Opcional

PRINCIPAIS

RAVIOLONE R\$ 76 **G N S P A**

massa artesanal com farinha *Mirella* recheada de ricota de tofu com cogumelos, molho cremoso de castanha de caju, farofa panko, azeite trufado

ESCALOPE À PIAMONTESE R\$ 68 **G N S P A**

seitan empanado e frito ao molho Demi-glace, cogumelos Paris, arroz *Altitude* à Piamontese, creme de castanha, muçarela *Basi.co*, batata frita

PAELLA DE VEGETAIS R\$ 74 **G*S*P*M*** TEMPO DE PREPARO 25'

mini arroz arbóreo *Altitude*, pimentão, alcachofra, milho, shimeji, ervilha, Chorizo de seitan, aspargos, páprica, açafrão espanhol, maionese de Chipotle

NOVIDADES

LÁMEN R\$ 68 **G N S P A**

dashi defumado, talharim, vegetais, wakame, *Uai tofu*, shiitake *Do Vale cogumelos*, edamame, suno-mono, cebolinha, togarashi, nori, óleo de gergelim

STEAK DE CENOURA BOURGUIGNON R\$ 70 **N S P A**

cenouras marinadas e grelhadas no char broiler, Bourguignon de vegetais, tempeh e cogumelos *Fazenda Velha*, polenta de painço, parmesão *Basi.co*

GNUDI MARINARA R\$ 72 **G N S P A**

bolinhos de ricota de tofu *Sítio Boa Esperança* feita em casa com espinafre, molho Marinara, muçarela *Basi.co*, rúcula, pesto de manjeriço e rúcula

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Não permitimos o consumo de alimentos e bebidas de fora em nossas dependências. Aceitamos somente bolos veganos em aniversários. Nem todos os ingredientes contidos no prato estão listados, principalmente alho e cebola. Taxa de rolha R\$90 (vinhos veganos). Nossas embalagens são de bagaço de cana, biodegradáveis e compostáveis - valor un R\$3 a R\$5. Não aceitamos cheques - Procon: 151 - Vigilância sanitária: 2219-1394 - Beba com moderação - Se beber, não dirija

NOSSA ORIGEM: A NATUREZA

Nosso propósito é tornar a alimentação à base de vegetais atraente e apresentá-la como um caminho para um mundo sustentável. Teva significa natureza em hebraico. Mas significa também imprimir, o que expressa a nossa intenção de deixar uma marca consciente na gastronomia e um legado positivo para o planeta.



SAIBA MAIS NO QR CODE

Nossos pratos são 100% vegetais, sazonais, orgânicos, produzidos com ingredientes frescos e cultivados localmente. Todos os itens no cardápio são isentos de colesterol, laticínios, ovos e mel. Mesmo os itens não sinalizados com G (glúten), podem conter traços. Por favor nos informe em caso de alguma alergia alimentar. Nossos resíduos orgânicos são compostados e damos destino correto a itens recicláveis e rejeitos. **Chef Executivo Daniel Biron**

www.tevavegetal.com.br

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

facebook/[tevavegetal](https://www.facebook.com/tevavegetal)

SANDUÍCHES

BURGER DE CEREAIS E COGUMELOS R\$ 50 **G S P***

burger artesanal, cebola caramelizada, rúcula, tomate, maionese de Chipotle feita em casa, pão rústico *Sítio do Moinho* crocante

ADICIONE QUEIJO MUÇARELA BASI.CO R\$ 4 **N**

TROQUE POR PÃO SEM GLÚTEN ADICIONAL R\$ 4

BURGER DE CEREAIS COM BATATA OU SALADA R\$ 64

SOBREMESAS

BANOFFEE FLAMBADA R\$ 42 **N S A**

massa de amêndoa, doce de leite de coco, creme de licor de banana, raspas de *Maré Chocolates*, sorvete *Naveia* de baunilha, banana brulée e flambada, pecan

BOLO TOFFEE R\$ 40 **N**

bolo de tâmaras israelenses Medjool, geleia de figo *Sítio Quaresmeiras*, calda Toffee, sorvete *Naveia* de canela e tâmara, amêndoa caramelizada

TORTA DE PECAN COM CHOCOLATE R\$ 40 **N**

massa de amêndoa, ganache *Maré Chocolates* com nozes pecan tostadas *Coopernatural*, sorvete *Naveia* de baunilha, calda de cacau *Sattva* agroecológico

NOVIDADE

CRUMBLE DE MAÇÃ R\$ 40 **N**

maçã caramelizada com canela e limão siciliano, crumble de aveia e amêndoa, calda de morango, sorvete de *Naveia* baunilha, amêndoas caramelizadas

Empresa



Certificada