

Bourbon Amarelo

café



Café da Manhã

- Catuai** Café com leite, 2 pães de queijo feitos na casa, mini baguete, queijo minas, presunto, manteiga e geléia caseira. 1 pessoa R\$ 36⁹⁰
- Geisha** Café com leite, peito de peru, muçarela, mini baguete, croissant, manteiga, doce de leite e fatia de bolo de laranja. 1 pessoa R\$ 52⁰⁰
2 pessoas R\$ 98⁰⁰
- Icatu** Café com leite, pão integral com uvas passas e nozes, focaccia, ovos mexidos, queijo minas, cream cheese, geléia sem açúcar e mini salada de frutas. 1 pessoa R\$ 51⁵⁰
- Obatã** Café com leite, suco detox, toast de pão Petrópolis, ovos mexidos, creme de abacate, tomate cereja, sementes e brotos. 1 pessoa R\$ 52⁵⁰
- Bourbon Amarelo** Café com leite, queijo meia cura, copa lombo, ovos mexidos, mini salada de frutas, mini baguete, focaccia artesanal, manteiga, geléia caseira e suco de laranja. 2 pessoas R\$ 166⁰⁰
- Mundo Novo** Café com leite vegetal, iogurte com morango e nozes, focaccia, pão integral com uvas passas e nozes, muçarela de castanha de caju, manteiga de castanha de caju, geléia e muffin de mirtilo e limão siciliano. **Vegano** 🌱 1 pessoa R\$ 54⁰⁰





Ovos Beneditinos

Uma verdadeira iguaria conhecida mundialmente, nossos ovos beneditinos descansam sobre um pão Petrópolis feito na casa, cobertos pelo clássico molho holandaise e finalizados com brotos e raspas de cítricos.

Com salmão defumado ou copa lombo

R\$ 52^{.50}

Mbeiju Recheado

Inspirado na tradição guarani, o Mbeju é preparado com polvilho, queijo e manteiga, resultando em uma massa macia por dentro e levemente crocante por fora. Nesta versão especial, é recheado com queijo derretido e presunto. Perfeito para um lanche saboroso e reconfortante.

R\$ 32^{.50}

Açaí

Bowl de açaí premium com granola da casa, banana e morango.

R\$ 38^{.50}

Waffle

Com gelato de doce de leite do Maria Maria Gelato e calda de caramelo salgado.

R\$ 32^{.00}

Cesta de pães de queijo artesanal • 5 unidades

R\$ 28^{.00}

Salada de frutas da estação

R\$ 28^{.00}

Cafés Especiais

Espresso	R\$ 9 ^{.50}
Espresso Duplo	R\$ 17 ^{.00}
Latte	R\$ 16 ^{.50}
Cappuccino Com canela e cacau	R\$ 17 ^{.00}
Chocolate Alpino	R\$ 16 ^{.00}
Trocar por leite vegetal 🌱	R\$ 4 ^{.00}



Cafés Gelados

Cold Brew	Café extraído a frio por longas horas, resultando em uma bebida suave, naturalmente adocicada e de baixa acidez. Refrescante e aromático, é perfeito para dias quentes ou para quem busca uma nova forma de apreciar o café.	R\$ 18 ^{.50}
Orange Coffee	A união vibrante entre o espresso intenso e a refrescância do suco de laranja natural. Uma combinação inusitada e equilibrada, com notas cítricas que realçam a doçura do café. Leve, aromático e surpreendente — perfeito para dias ensolarados em Búzios.	R\$ 24 ^{.00}
Frapuccino de Doce de Leite	Café espresso batido com gelato de doce de leite bem cremoso do Maria Maria Gelato, finalizado com chantilly. Gelado, delicioso e viciante: a sobremesa em forma de café.	R\$ 32 ^{.00}
Iced Latte Baunilha Bourbon	Café espresso suave com leite gelado e um toque de baunilha bourbon, que traz notas aromáticas profundas e levemente adocicadas. Uma bebida cremosa, equilibrada e perfeita para os dias quentes de Búzios.	R\$ 22 ^{.00}
Mocaccino Gelado	Espresso com chocolate, leite bem cremoso e gelo, batido até ficar aveludado. Finalizado com uma camada de espuma e toque de chocolate. Refrescante, intenso e na medida certa de doce.	R\$ 22 ^{.00}



Cafés Alcoolicos

Salted Caramel Carajillo R\$ 28^{.50}

Uma releitura sofisticada do clássico espanhol: espresso encorpado, licor e caramelo salgado em perfeita harmonia. Doçura, intensidade e um toque sutil de sal que realça os sabores: para quem aprecia um final de tarde com personalidade. Servido com gelo.

Cafés Filtrados

Servem 2 pessoas (250ml) R\$ 22,00

Cafeteira Italiana Moka

Intensidade



A cafeteira italiana ou cafeteira moka é uma cafeteira à pressão que elabora o café por meio de vapor de água. O invento foi patenteado pelo inventor Luigi De Ponti em nome de Alfonso Bialetti em 1933, cuja empresa, Bialetti continua produzindo o mesmo modelo, denominado “*Moka Express*”.



V60

Intensidade



Um dos métodos mais apreciados no mundo dos cafés especiais, o V60 permite controle preciso da extração, destacando as nuances aromáticas de cada grão. Seu formato em espiral e o filtro cônico favorecem uma infusão uniforme, resultando em um café limpo, aromático e com camadas de sabor. Versátil e elegante, é perfeito para quem valoriza equilíbrio entre doçura, acidez e corpo.



Chemex

Intensidade



Método que permanece moderno mesmo após os 75 anos de sua criação, o Chemex é uma obra atemporal. Com a característica de seu filtro mais espesso, resulta em um café mais limpo, delicado e elegante na xícara. Uma curiosidade é que esse método faz parte das coleções permanentes do Brooklyn Museum e Modern Art Museum em Nova Iorque.



Sanduíches, Salgados e Tapas

Hambúrguer Bitter Sweet Symphony

Nosso hambúrguer especial com blend da casa, molho gorgonzola, cebola caramelizada e bacon. Servido no pão brioche e acompanhado de batatas rústicas. (House of Rock Signature)

R\$ 56⁰⁰

Nossa Smash Burguer

Hambúrguer especial com blend da casa, cheddar, cebola caramelizada, bacon, pickles e barbecue de café. Servido no pão brioche e acompanhado de batatas rústicas.

R\$ 56⁰⁰

Sanduíche Mediterrâneo

Berinjela em conserva, tomates ao forno, creme de ricotta e folhas frescas em pão italiano. **Vegetariano**

R\$ 36⁹⁰

Focaccia com Salame

Focaccia dourada no azeite, recheada com salame italiano, tomate fresco, queijo e finalizada com flor de sal.

R\$ 36⁹⁰

Pão Petrópolis com Queijo e Tomate

Clássico pão Petrópolis tostado com queijo derretido e tomate fresco. Um abraço em forma de sanduíche.

R\$ 32⁹⁰

Caesar Salad da casa

Mix de folhas, croutons crocantes, molho Caesar e parmesão.

R\$ 48⁰⁰

Adicionar salmão defumado

R\$ 25⁰⁰

Batatas Bravas

Cubos dourados de batata rústica, crocantes por fora e macios por dentro, servidos com alioli e nosso molho picante da casa

R\$ 28⁰⁰

Croquete de Frango

Clássico croquete artesanal de frango, cremoso por dentro e crocante por fora. Um petisco reconfortante e cheio de sabor.

R\$ 28⁰⁰

Dadinho de Tapioca

Crocante por fora, macio e cremoso por dentro. Dadinhos douradinhos de tapioca com queijo, finalizados com nossa geleia artesanal de maracujá: docinha, cítrica e levemente azedinha.

R\$ 36⁰⁰

Sobremesas

Muffin de mirtilo e limão siciliano

Massa úmida com base de banana, perfume de limão siciliano e refrescância do mirtilo. **Vegano**

R\$ 18⁰⁰

Muffin de chocolate

Massa deliciosa de chocolate com gotas de blend de chocolates.

R\$ 18⁰⁰

Brownie dois chocolates com nozes

Servido com gelato de fior de latte.

R\$ 28⁰⁰

Tortas e Bolos



Torta de Chocolate Belga Matilda	Essa torta foi criada em referência ao famoso filme dos anos 90 <i>Matilda</i> . Em nossa releitura, utilizamos o chocolate belga <i>Callebaut</i> na massa, no recheio e na cobertura, obtendo uma torta 100% de chocolate.	R\$ 32 ⁰⁰
Torta de Mirtilo com Buttercream de limão siciliano	Massa leve e amanteigada, recheada com um buttercream suave de limão siciliano. Equilíbrio perfeito entre doçura e acidez, com aroma cítrico e refrescante. Uma sobremesa delicada, leve e cheia de charme.	R\$ 29 ⁵⁰
Torta de Brigadeiro	Torta clássica da culinária brasileira, que celebra nossas raízes. Massa de chocolate, recheio de brigadeiro cremoso e finalizada com <i>Callebaut</i> flakes.	R\$ 25 ⁰⁰
Torta de coco com doce de leite	Massa leve de bolo branco, recheada com doce de leite cremoso e coberta por uma camada de marshmallow e coco. Um bolo caseiro cheio de sabor.	R\$ 25 ⁰⁰
Torta de doce de leite e creme de leite Ninho	Massa branca amanteigada, recheio de doce de leite e cobertura de creme aveludado de leite Ninho.	R\$ 29 ⁵⁰
Torta Basca de Queijo	Nascida do País Basco na Espanha, a torta de queijo basca ganhou fama mundial ao misturar o doce, salgado e umami. O resultado é uma elegância e simplicidade em uma torta deliciosamente cremosa. Com calda de doce de leite ou goiabada.	R\$ 32 ⁰⁰
Torta de Limão	Massa sablé de limão siciliano, recheio de limão tahiti e cobertura de merengue suíço.	R\$ 27 ⁵⁰
Cheesecake de chocolate branco com calda de frutas vermelhas	Textura cremosa e delicada, com o toque do chocolate branco em perfeita harmonia com a acidez vibrante da calda de frutas vermelhas. Uma sobremesa sofisticada, equilibrada e irresistível.	R\$ 32 ⁰⁰
Torta de Ricota com cobertura de frutas vermelhas	Massa fininha e crocante, com recheio cremoso de ricota e um toque de frutas vermelhas: leve, equilibrada e na medida certa de doçura. Uma sobremesa delicada, sem glúten e sem açúcar, perfeita pra quem quer prazer sem exageros. Diet • Sem glúten 🌱	R\$ 30 ⁵⁰
Carrot Cake	Bolo de cenoura úmido, com especiarias e nozes. Coberto com o clássico <i>frosting</i> de cream cheese. Uma torta reconfortante e equilibrada.	R\$ 27 ⁵⁰
Bolo de laranja	Clássico e cheio de afeto, feito com suco natural de laranja e raspas da fruta. Um bolo leve e aromático — perfeito para acompanhar um café e despertar memórias. O classico bem feito.	R\$ 20 ⁰⁰

Chás e Infusão

HandyBrew

Feitos no método de infusão de Taiwan conhecido como HandyBrew.

1 pessoa (200ml) R\$ 14⁰⁰

Opções quentes ou geladas.

2 pessoas (400ml) R\$ 22⁰⁰

Hibisco com laranja

Uma mistura refrescante entre hibisco, gengibre, cravo e laranja desidratada.

Sonim de capim cidreira e camomila

Uma infusão de mulungu, capim cidreira, camomila e maracujá de propriedades calmantes e relaxantes.

Chá preto com especiarias

Um casamento entre o clássico Chá preto, nibs de cacau, banana seca e especiarias (canela, pimenta rosa, pimenta do reino, funcho, anis estrelado e noz moscada).

Damman Frères Paris 1692

1 pessoa (200ml) R\$ 16⁹⁰

Chá Preto African Breakfast

A combinação perfeita entre chá preto Assam e Rwanda.

Resulta em sabor intenso para aqueles que gostam de uma manhã forte. Ótimo também com leite.

Infusão Tisane Camomila

Cultivado na Europa do Leste onde a colheita decorre de maio a junho. A infusão de cor amarela brilhante, carrega um sabor doce e frutado com notas de abacaxi.

SUCOS

Mate da Casa

R\$ 18⁵⁰

Laranja

R\$ 19⁵⁰

Detox Laranja, cenoura e gengibre

R\$ 20⁵⁰

Abacaxi com manga e hortelã

R\$ 19⁵⁰

Limonada da casa

R\$ 22⁵⁰

SODAS

Pepino, maçã verde e limão siciliano

R\$ 26⁰⁰

Maracujá, tangerina e gengibre

R\$ 22⁰⁰

BEBIDAS

Água mineral com/sem gás

R\$ 8⁵⁰

Coca Cola Normal e Diet

R\$ 12⁵⁰

CERVEJAS

Heineken 355ml

R\$ 17⁰⁰

Stella Artois 275ml

R\$ 17⁰⁰

Cerveja de Buzios 355ml

R\$ 22⁰⁰

DRINKS

300ml

Caipirinha com cachaça

R\$ 29⁰⁰

Caipvodka Nacional

R\$ 30⁰⁰

Caipvodka Importada

R\$ 37⁰⁰

Negroni de Café

R\$ 39⁰⁰



História da Origem do Café

A origem do café é envolta em mistérios e lendas. Acredita-se que o café tenha se originado na região de Kaffa, na Etiópia. A planta do café, *Coffea Arabica*, é nativa das terras altas da Etiópia, onde crescia de forma selvagem. Os primeiros relatos sobre o uso do café datam de séculos atrás, mas não há registros históricos concretos sobre quando ou como ele foi descoberto.

A Lenda do Pastor Kaldi e as Cabras

Uma das lendas mais conhecidas sobre a descoberta do café é a história de Kaldi, um pastor de cabras etíope. Segundo a lenda, Kaldi observou que suas cabras ficavam mais enérgicas e saltitantes após comerem os frutos vermelhos de um arbusto. Curioso, Kaldi decidiu experimentar os frutos e também sentiu um aumento de energia. Ele levou os frutos a um monge local, que os utilizou para fazer uma bebida. Essa bebida ajudava os monges a se manterem acordados durante longas horas de oração e meditação. Assim, a notícia sobre os efeitos revigorantes do café se espalhou, e o consumo da bebida começou a se popularizar.



Nossa Homenagem ao *Coffea arabica*

Variedades de café que na sua maioria são brasileiras.

Bourbon Amarelo

Mutação natural da variedade Bourbon, desenvolvida no Brasil. Seus frutos amadurecem com coloração amarela, e o resultado na xícara costuma ser um café doce, de acidez média e notas que remetem a frutas amarelas e caramelo.

Geisha (ou Gesha)

Originária da Etiópia e famosa pelo cultivo no Panamá, é uma das variedades mais prestigiadas do mundo. Produz cafés com perfil floral e frutado, acidez vibrante e complexidade aromática rara — frequentemente comparada a chás finos. Ideal para métodos filtrados.

Icatu

Variedade resultante do cruzamento entre arábica e robusta (*C. canephora*), criada no Brasil. Alta resistência a doenças e boa produtividade. Pode apresentar perfil sensorial interessante quando bem cultivada: notas terrosas, corpo denso e leve toque herbáceo.

Catuai

Variedade brasileira amplamente cultivada, resultado do cruzamento entre Mundo Novo e Caturra. Produz grãos pequenos e doces, com acidez suave e corpo equilibrado. É uma das bases do café nacional de qualidade.

Mundo Novo

Híbrido natural entre Bourbon e Typica, originado no Brasil. É vigoroso, resistente e apresenta excelente produtividade. Na xícara, revela cafés encorpados, com doçura marcante e notas achocolatadas.

Obatã

Também de origem brasileira, é uma seleção do Mundo Novo com resistência aprimorada à ferrugem. Produz cafés com acidez cítrica, corpo médio e notas frutadas.



Nossos locais



Maria Maria
Café

1 Rua das Pedras, 151

@mariamariacafe

Menu digital



Menu tortas inteiras



Maria Maria
Gelato

1 Rua das Pedras, 151

2 Rua das Pedras, 265

3 Orla Bardot, 440

@mariamariagelato

Menu digital

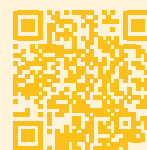


Bourbon
Amarelo
café

4 Orla Bardot, 392

@bourbonamarelocafe

Menu digital



Bourbon Amarelo café

Orla Bardot 392, Búzios

Horário: das 09h às 23h

