Maria Maria
Café

Tributo a Maria Sobral

Por Abigail Vasthi Schlemm

Maria, Maria!
Maria da Maré Mansa.
Mansa amiga que se foi.
Devia estar bem cansada,
Dessa vida amargurada,
Desse mundo assim tão triste,
Cheio de gente malvada.

Búzios tá tão mudada!
Basta olhar de madrugada!

Maria morava aqui,
E aqui nos encontramos,
Num dia já tão antigo,
Que lembrar já não consigo,
Nem posso contar os anos,
Em que felizes vivemos:
Brincando feito criança,
Numa "poça" de alegria,
Maria e a Maré Mansa,
Eu com a minha galeria.

Búzios era divina,
Deserta, calma, menina.

Conversa sem fim conversamos,
Por noites e noites adentro,
A gente falava assim,
Entre risos e tristezas,
Entre dúvidas e certezas,
Amor era nosso tema,
Nossa amizade, um poema,
Nosso tempo, uma festa,
Em nossa cuca pequena,
A vida valia a pena.

Nada era assim como agora.
Viver era bom, sim Senhora!

Agora você cansou.
Agora você foi-se embora.
Deixou comigo a lembrança,
De outro tempo, de outra hora
Da tua linda figura
Na rua das Pedras passando:
Um desfile de elegância,
De charme e de simpatia,
Cara limpa, sem pintura,
Beleza pura, Maria!

Búzios perdeu seu jeito:
Tem mais um furo no peito.

Compreendo teu cansaço.
Já não há porque lutar...
Segue em paz, querida amiga,
Elegante como sempre,
Deslizando feito cisne,
Em seu caminho de água.
Solene, morena, alta,
Desfilando sem saber.
E cá pra nós, minha amiga,
Este mundo
Não merecia você.

Búzios tá diferente...
Já não é terra da gente.

Adeus Maria, Maria,
Não se esqueça de mandar
O seu endereço novo,
Onde eu vou te encontrar,
Outra vez, noutro lugar,
Noutro tempo, noutro mar.
Continuo sua amiga
E sempre vou te buscar.

Maria Maria Gelato

Copinho

P até 2 sabores	R$ **18**,**50**
M até 2 sabores	R$ **24**,**00**
G até 3 sabores	R$ **28**,**00**

Casquinha Artesanal

P 1 sabor	R$ **18**,**50**
M até 2 sabores	R$ **24**,**00**

Para os gelatos pedidos na mesa, será dada uma ficha para que o cliente possa ir buscar na Gelateria o sabor desejado.
Não levamos os gelatos à mesa.

Recheio na casquinha
Topping no copinho R$ **5**,**00**

Ganache de chocolate

Ganache de chocolate branco

Doce de Leite

Viagem

700ml	R$ **89**,**00**
1300ml	R$ **138**,**00**

Visite também nossa
Gelateria no endereço
Rua das Pedras 265

Café da Manhã

Café Beleza Pura Maria

1 pessoa — R$ **36**,90

Café com leite, pão de batata feito na casa, mini croissant de fermentação natural, manteiga, doce de leite argentino, presunto e muçarela.

Café Buziano

1 pessoa — R$ **54**,90

Café com leite, suco de laranja, pão branco de fermentação natural, queijo minas, peito de peru, manteiga e geleia da casa.

Café da Terra

1 pessoa — R$ **49**,50

Vegano · Sem lactose

Café com leite vegetal, pão branco de fermentação natural, manteiga de castanha de caju, mozzarella vegana, geleia da casa, humus de beterraba, iogurte de creme de coco com morango e nozes e suco de laranja.

Café Esther

1 pessoa — R$ **51**,50

Torrada de pão Petrópolis com mozzarella derretida com ovos mexidos cremosos no topo e finalizada com tomatinhos, granola salgada e brotos. Acompanha suco verde e café com leite.

Café Esther

Café da Canastra

Café Americano

2 pessoas R$ **85**,90

Cafés com leite, ovos mexidos com um toque de bacon crispy, pão branco de fermentação natural, focaccia, queijo mozzarella, presunto, manteiga e geleia da casa.

Café da Canastra

1 pessoa R$ **74**,50 2 pessoas R$ **148**,50

Cafés com leite, ovos da fazenda mexidos com azeite de trufa branca, focaccia de fermentação natural, pão de batata da casa, presunto cru e queijo da serra da canastra, manteiga, geleia, suco de laranja e salada de fruta da estação.

Ovos Beneditinos

R$ **48**,50

com **Presunto de Parma**
ou **Salmão Defumado**

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

Parfait de Iogurte Caseiro

400 ml R$ **28**,90

Com granola da casa e frutas frescas da estação.

Salada de Frutas Frescas da Estação

400 ml R$ **26**,50

Ovos Beneditinos

Soda Italiana R$ 17,90

Pink lemonade

Delicada combinação do Monin de melancia com água gaseificada, frutas vermelhas naturais e muito gelo.

Maracujá, limão siciliano e hortelã

Refrescante encontro do maracujá com a leve acidez do limão siciliano e o perfume da hortelã, água gaseificada e muito gelo.

Sucos Naturais

Laranja	R$ 17,50
Frutas Vermelhas com Laranja	R$ 18,00
Maracujá com Manga	R$ 18,00
Verde	R$ 18,50

Maçã verde, couve, gengibre e cítricos.

Cafés Especiais

Espresso pequeno	R$ 9,50
Espresso duplo	R$ 16,00
Cappuccino duplo	R$ 17,00
Chocolate Alpino	R$ 15,00
Trocar por Leite Vegetal	R$ 4,00

De acordo com a metodologia de avaliação sensorial da SCA (*Specialty Coffee Association*), **café especial** é todo aquele que atinge no mínimo 80 pontos em uma escala de 0 a 100, sendo avaliados atributos como aroma, sabor, ausência de defeitos, doçura, acidez, corpo, finalização, entre outros.

Cafés especiais *quentes*

Latte

Espresso com leite quente, com leve camada de espuma de leite vaporizado cremoso.

R$ **16**,50

Café Vienense

Espresso coberto por uma generosa camada de chantilly em uma xícara grande.

R$ **16**,00

Cafés especiais *gelados*

Mocaccino Gelado Callebaut

Versão que mistura a cremosidade do famoso chocolate belga Callebaut com nosso espresso de café especial da serra do Caparaó.

R$ **22**,00

Caramel Iced Latte

Delicioso café gelado com base de caramelo caseiro, abundante em gelo e leite cremoso, finalizado com um leve toque de baunilha.

R$ **20**,00

Affogato

Denso e doce creme do sorvete derretido sobre uma dose de espresso e coberto por creme de leite batido e cacau em pó.

R$ **22**,00

Cold Brew

Um delicioso e refrescante Cold Brew preparado com um premiado café especial com um pouco de limão.

R$ **17**,00

Cafés especiais *alcoólicos*

Negroni de Café

Uma reinterpretação sofisticada do clássico Negroni, combinando partes iguais de Campari, vermute rosso e gin, com toque especial de infusão de café cold brew, para um delicado aroma e um sutil sabor de café.

R$ **36**,50

Caipirinha de Café

O famoso drink brasileiro com vero espresso.

R$ **29**,50

Cafés Especiais
Filtrados

R$ 22,00

Chemex

2 pessoas (250ml) 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.

Prensa Francesa

2 pessoas (200ml) INTENSIDADE ●●●●○

Com filtro que apresenta uma malha mais espaçada que os filtros comuns. O diferencial desta extração é que ela não absorve os óleos essenciais do grão, resultando em um café equilibrado, porém com muito mais textura, acentuando as notas e dando a sensação de mais corpo.

Origami

INTENSIDADE ●●●○○

2 pessoas (200ml)

O método de café japonês Origami se destaca pela funcionalidade e design elegante. Inspirado na tradicional arte japonesa de dobradura de papel, o suporte Origami combina a simplicidade e o rigor característicos do design japonês com a precisão necessária para a extração de um café de alta qualidade. O resultado é um café limpo, com acidez vibrante e notas de sabor bem definidas, proporcionando uma degustação sofisticada e refinada.

Moka Cafeteira Italiana

2 pessoas (250ml) 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".

O tempo de preparo dos cafés filtrados pode demorar até 15 minutos.

Em dias de muito movimento, a venda de cafés filtrados poderá ser suspendida devido a complicações na área operacional do café.

Chás / Infusão

HandyBrew

Feitos no método de infusão de
Taiwan conhecido como HandyBrew.

1 pessoa (200ml) R$ **14**,00

2 pessoas (400ml) R$ **22**,00

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$ **15**,90

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.

Chá Preto Aromatizado Melange Quatre Fruits Rouge

Uma mistura de chás originários do Ceilão aromatizado com cereja, morango, framboesa e groselha, resultando em um verdadeiro buquê frutado. Embelezando com pedaços de morangos e groselhas.

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.

Infusão Tisane Nuit a Versailles

Bergamota, kiwi, pêssego amarelo, flor de laranjeira, flor de violeta; todos esses aromas e sabores cultivados com cuidado e delicadeza d esde o século XVII nos jardins de versailles. Estes sabores associados à verbena e a flor de tília, oferecem-nos um chá de ervas perfumado onde notas vegetais, florais e frutadas se misturam em uma infusão real.

Morroc

Sobremesas

R$ **29**,90

Marroc com gelato de nocciola

Sobremesa popular na Argentina, O Marroc combina diferentes texturas em capas, perfeitamente equilibradas. Na nossa versão, colocamos avelã, chocolate branco assado e chocolate belga 70% sobre uma base maravilhosamente crocante. Coroamos com Gelato de Nocciola feito na casa.

Chocotorta com gelato de doce de leite

Massa sablée de cacau belga com camadas de mousse de doce de leite, finalizado com um leve chantilly, acompanhado do nosso gelato artesanal de doce de leite. Foi sucesso no Festival Gastronômico Degusta Búzios de 2023.

Doces

Brownie Artesanal com Calda de Chocolate R$ **18**,00

+ Gelato R$ **10**,00

Açaí Premium R$ 32,00

Banana, morango e granola (300ml)

+ Frutas R$ **5**,50

+ Granola Caseira R$ **5**,50

BIALETTI
Maria Maria

Tortas e Bolos

Add Gelato R$ 12,00

Bolo de banana, chocolate e frutos secos R$ 22,00

Vegano Sem glúten

Torta de Côco, Abacaxi e Leite Ninho R$ 22,50

Torta de Brigadeiro R$ 22,50

Torta de Limão R$ 22,50

Cheesecake de Oreo com Nutella R$ 24,00

Cheesecake de Frutas Vermelhas R$ 25,00

Caso possua alguma alergia ou intolerância alimentar favor comunicar o atendente.

Torta Basca de Queijo
com **Calda de Doce de Leite**
ou **Goiabada**

R$ 26,00

Nascida no 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.

Torta de Chocolate com Avelã e Creme de Caramelo

R$ 26,00

Esta torta é composta de uma base de chocolate, que se abre para receber uma fina camada de Nutella, seguida de um creme *toffee* com avelã e finalizado com um cremoso blend de chocolate.

Torta de Chocolate Belga Matilda

R$ 25,50

Esta torta foi criada em referência ao famoso filme dos anos 90 *Matilda*. Em nossa releitura, utilizamos o chocolate belga Callebaut na massa, no recheio e na cobertura, obtendo uma torta 100% de chocolate.

Torta de Banana com Chocolate

R$ 25,00

Tradicional receita da família Sobral, essa torta combina camadas de banana d'água, em uma massa bem leve com pitadas de canela e finalizada com chocolate meio amargo. (Servida morna)

Torta de Maçã Gracie

R$ 25,00

Essa torta representa uma homenagem à dona Gracie, e nesta versão, misturamos farinha de amêndoas, farinha de arroz e farinha de grão de bico, além do generoso recheio que combina maçã, nozes e uva passa.

Sem glúten Sem açúcar

Torta de Chocolate com Creme de Café e Castanha de Caju

R$ 25,00

Elaborada com farinha de castanha de caju e recheada com creme de queijo e café.

Sem glúten

Italiano

Sanduíches

Pão Ciabatta

Italiano — R$ 36,50

Queijo mozzarella, peito de peru, salame, maionese, mostarda, tomate, alface, orégano, azeite e manjericão.

Salmão Defumado — R$ 48,50

Combinação refrescante de salmão defumado, Tzatziki (salada grega de pepino), pepinos agridoce caseiros e folhas verdes.

Pão Petrópolis

Queijo Mozzarela e Presunto — R$ 29,50

Pão de Batata

Queijo minas, peito de peru, tomate e orégano — R$ 25,90

Salmão Defumado

Pão de Fermentação Natural

(sanduíche aberto)

Pink Toast — R$ 38,50

Crocante pão branco aberto recebe uma camada de humus de beterraba, em perfeito casamento com o queijo boursin de cabra, finalizando com geleia de cebola artesanal e granola salgada.

Toast de Burrata, Tomate e Pesto de Pistache — R$ 48,50

Sobre pão de fermentação natural, burrata com tomates assados e um delicado pesto de pistache, finalizados com uma redução balsâmica suave.

Pink Toast

Hummus com berinjela, azeitona e pão arabe

R$ 38,50

Um hummus cremoso de grão-de-bico, complementado por berinjelas em conserva e azeitonas pretas, criando uma harmonia de sabores. Acompanha pão sírio artesanal, preparado na casa, finalizado com um toque de azeite e especiarias selecionadas.

Quiches

R$ 29,50

com mix de folhas e tomate cereja.

Cebola com gorgonzola

Deliciosa combinação clássica da doçura das cebolas com o complexo sabor umami do queijo gorgonzola. Acompanha pequena salada de mix de folhas e tomate cereja e molho agridoce de mostarda e mel.

Alho poró com catupiry e mel picante

O sabor inconfundível do alho poró, com a cremosidade do queijo catupiry e um toque de mel picante. Acompanha pequena salada de mix de folhas e tomate cereja e molho agridoce de mostarda e mel.

Empanadas

R$ 14,50

Queijo e presunto

Muzzarela e tomate confitado

Carne

Bebidas

Não Alcóolicas

Coca Cola, Zero 350 ml	R$ **12**,50
Água (c/gás ou sem gás)	R$ **8**,50

Alcoólicas

Drinks

Caipirinha 300ml (cachaça)	R$ **26**,00
Caipivodka 300ml (nacional)	R$ **30**,00
Caipivodka 300ml (importada)	R$ **34**,00
Caipirinha de Café	R$ **29**,50

Cervejas

Heineken 355ml	R$ **17**,00
Stella Artois 275ml	R$ **17**,00
Cerveja de Búzios 355ml	R$ **22**,00

Whisky (dose 60ml)

Red Label	R$ **28**,00
Black Label	R$ **32**,00

Licores & Aperitivos

Cointreau (França)	R$ **32**,00
Amarula (África)	R$ **32**,00

Junte pontos através do nosso
app e troque por prêmios:

R$ **15,00 = 1 ponto**

Acúmulo de no máximo 3 pontos por dia

Baixar na App Store

DISPONÍVEL NO Google Play

Maria Maria

Rua das Pedras 151, Búzios
Horário: das 09h ás 23h
(22) 2623 - 4681
(22) 99881 - 9115
mariamariacafe.com