

cardápio



Santa Tereza
Belo Horizonte

casa
Umbrigo

Por que Casa Umbigo?

CONEXÃO é a palavra que nos move. Por isso, desde o primeiro momento a ideia era encontrar um nome que representasse o portal de conexão entre o indivíduo e o mundo externo. Daí surgiu a ideia do nome Umbigo, que encaixou perfeitamente. Umbigo é o elo que nutre, que cuida e que acolhe. É conexão com a ancestralidade, com nossas raízes e com nossa essência.

A casa Umbigo nasceu com o propósito de honrar esse elo, fortalecendo a nossa conexão com o alimento, com o espaço que ocupamos e com as pessoas que encontramos em nosso caminho.

Não nascemos para ser um Fast Food. Somos uma casa que se propõe a servir refeições veganas de qualidade e com muito carinho e cuidado no preparo. Por isso todos os nossos pratos são finalizados na hora e levam de 20 a 35 minutos para serem preparados, tempo este que pode ser aumentado em momentos de casa cheia.

Não se apresse. Aqui, tudo foi pensado para ser um convite ao acolhimento, à escuta e à presença. Um espaço vivo, que pulsa junto com quem chega.

É uma alegria receber você aqui!

Curta o seu momento.

Com amor, Karim Amaral





Experiência Umbigo – R\$150

Pensada pra você conhecer um pouquinho do que é mais pedido e amado por aqui

serve 2 pessoas

1 pão de beijo, 1 queijo quente três queijos, 1 fatia de torta ou bolo do dia, 1 pão tostado, 1 mini cesto de pães da casa, 1 antepasto de 30g, 1 sanduwafile de castanhas, 2 sucos naturais, 2 cafés/chás.

Brunch – R\$80

Pensado para ser um café da manhã completo, para saborear com calma e atenção

serve 1 pessoa

1 queijo quente, 3 mini panquecas com redução de hibisco e frutas, 1 pão na chapa, porção de tofu e bacon, 1 suco natural, 1 café/chá.

Cesto de Pães – R\$15

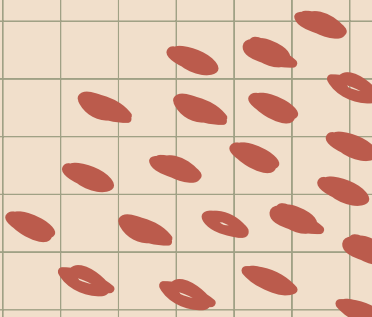
Mini Cesto de Pães – R\$ 10


Nossos pães são todos produzidos aqui na nossa cozinha, em um processo de fermentação longa, o que garante características, sabores e texturas mais apurados e um resultado deliciosamente incrível. Para acompanhar, você pode pedir um de nossos antepastos.



Antepasto – R\$ 7

consultar opções do dia (creme fermentado de castanha de caju, creme de ervas, chutney de tomate, manteiga de castanhas, tofu mexido, doce de ñ leite)



**Pão de beijo** – R\$10

nossa deliciosa versão de pão de queijo, desenvolvida e produzida aqui na casa. (acompanha manteiga)

Folhado recheado – R\$ 20

salgado de massa folhada recheado com queijo de castanhas da casa, tomate confitado e pesto de manjericão.

Misto de Pastrami – R\$25

Misto quente com queijo de castanhas da casa e Pastrami Plant Choice. (acompanha chutney de tomate)

Queijo quente três queijos – R\$25

Misto com pão de forma, queijo de castanhas da casa, muçarela e provolone Plant Choice. (acompanha chutney de tomate)

Pão Tostado – R\$ 22

Pão de fermentação longa, fabricado na casa, com recheios surpreendentes.

Creme fermentado

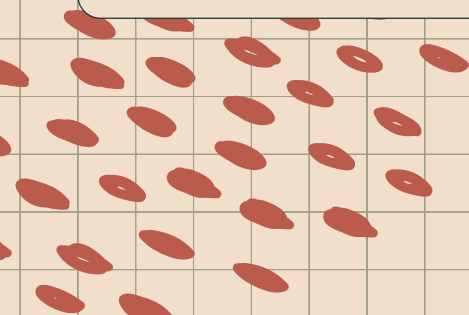
Creme fermentado de castanhas, Pastrami PlantChoice, noz pecã, pesto de manjericão e melado.

Requeijão

Requeijão Opceveg, Parma PlantChoice, redução de hibisco e crocante de aveia

**Charuto Recheado** – R\$30

3 charutos recheados com tofu defumado e provolone, sobre cama de creme fermentado de castanhas.



SANDUÍCHES

Sanduíche de Pão de Beijo – R\$22

Tomate: queijo de castanhas, tomate confitado e pesto de manjericão.

Parma: queijo de castanhas, parma PlantChoice e rúcula.

Cogu: queijo de castanhas e cogumelo defumado da Cogumelado.

Sanduba de Croissant – R\$39

Croissant feito com a massa folhada desenvolvida e fabricada na casa, com recheios que despertam as melhores emoções.

Tomate: queijo de castanhas, tomate confitado e pesto de manjericão.

Ragu: queijo de castanhas, ragu de linguiça cogumelada e cebola roxa.

Tofu: tofu mexido cremoso, bacon e rúcula.

Parma: queijo de castanhas, muçarela PlantChoice e parma PlantChoice.

Sanduíche de Ciabatta – R\$35

Deliciosos sanduíches montados no pão Ciabatta.

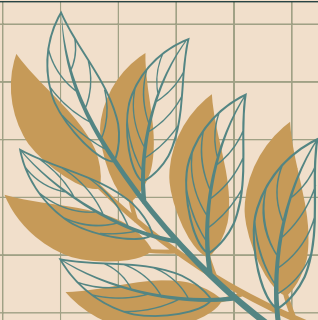
Carne seca: carne seca cremosa (nossa versão é feita com flor de hibisco), cheddar e rúcula.

Tomate: requeijão Opcêveg, geleia de tomate e missô e crocante de castanhas.

Linguiça: queijo de castanhas, provolone PlantChoice, linguiça PlantChoice e cebola roxa.

Parma: queijo de castanhas, parma PlantChoice, tomates frescos e pesto de manjericão.

Mineiro: doce de ñ leite e bacon VeggieRoots



CREMOSOS

Pratos pensados pra se lambuzar

Tofu Mexido e Bacon – R\$28

tofu mexido cremoso, com bacon vegetal VeggieRoots (acompanha pão na chapa) disponível na versão sem trigo, peça para o atendente.



Verde Crocante – R\$28

creme de castanhas e ervas, com crocante de aveia.

(acompanha pão na chapa)

disponível na versão sem trigo, peça para o atendente.



Burratinha Temperada – R\$28

mini burratinhas cremosas da casa, com azeite temperado

(acompanha pão chapa)

disponível na versão sem trigo, peça para o atendente.



momentos

de
verdade

merecem

sabores

de
VERDADE

Prato do dia

R\$32,00

350g – sábados e domingos
(consultar opção do dia)

SOBREMESAS

Sanduwaffle – R\$24

Castanha:

Waffle sem trigo, com recheio de mousse de chocolate branco, finalizado com castanha de caju e calda de chocolate.

Hibisco:

waffle sem trigo, com recheio de mousse de chocolate branco, finalizado com frutas frescas e redução de hibisco.

Pistache

waffle sem trigo, com recheio de mousse de pistache, finalizado com pedacinhos de pistache e caramelo.

Croissant de Chocolate – R\$20

Croissant recheado com chocolate meio amargo. Servido quentinho e crocante.

Folhado com creme e frutas – R\$24

Massa folhada, com mousse de chocolate branco e frutas frescas.


Brownie com sorvete – R\$22

Nosso delicioso brownie de chocolate, acompanhado de uma bola de sorvete. (consulte as opções de sorvete disponíveis)

Bolo caseirinho fatia – R\$10

Bolos produzidos diariamente na casa. (consultar opção do dia)

Torta do dia fatia – R\$26

Tortas produzidas diariamente na casa. (consultar opções disponíveis) pergunte ao atendente sobre as opções sem trigo. 




Brownie – R\$10

Brownie de chocolate meio amargo.

Alfajor – R\$10

Alfajor feito na casa, com biscoito macio, recheio de doce de ñ leite e coberto com chocolate meio amargo.

Palha Italiana – R\$15

Palha italiana feita na casa. (consulte a opção de sabor disponível)   



Expresso brasileiro – R\$8 Duplo R\$14
50ml – máquina | **Café CAFEYNA**

Cafezim – R\$8
70ml – máquina | **Café CAFEYNA**

Expresso Americano – R\$8
120ml – máquina | **Café CAFEYNA**

Coado – R\$8

100ml – coado na mesa

Essência – Cria Cafés: Possui notas sensoriais de Chocolate, Castanha e Doce de leite. Um café de finalização marcante, aroma e sabor intenso!

Feeling – Cria Cafés: Possui notas sensoriais de baunilha e damasco. Um café suave, mas cheio de personalidade.

Café com leite – R\$14

150ml – Expresso Americano +
espuma de leite de castanhas

Bomba de cappuccino – R\$12

100ml – Cappuccino quente (mistura de cappuccino em pó feita na casa envolvida em uma camada de chocolate.

Uma explosão de sabor!)

Mineirim – R\$10

70ml – cafezim + borda lambuzada de doce
ñ leite

Mineirão – R\$12

120ml – Expresso Americano + borda
lambuzada de doce ñ leite

Chocolate Quente – R\$26

300ml – leite de castanha de caju +
chocolate meio amargo + cacau +
especiarias + chantilly de caramelo +
finalizado com caramelo

GELADOS

Café e caramelo - R\$23

350ml - cafezim gelado + caramelo + espuma de leite de castanhas e chantilly de caramelo.

Morango Latte - R\$23

350ml - geleia de morango + cafezim gelado + espuma de leite de castanhas

Banana Caramel - R\$23

350ml - cafezim gelado + leite de banana e caramelo + caramelo e chantilly de caramelo.

Mexerica tônica - R\$16

350ml - cafezim gelado + xarope de tangerina + tônica

Cafezim com laranja - R\$16

350ml - cafezim gelado + suco de laranja

Café gelado: R\$9

300ml - expresso americano no copo com bastante gelo. **Café CAFEYNA**



BEBIDAS

Água mineral Minalba - R\$6
310ml - lata com e sem gás

Suco natural do dia - R\$12
400ml - consultar opção do dia

Soda da casa - R\$12
400ml - água com gás + xarope
(frutas vermelhas, limão siciliano,
mexerica)

Lemon Pop - R\$12
355ml - Bebida artesanal de limão
e gengibre.

Chá Blend Umbigo - R\$10
400ml gelado ou 150ml quente
Hibisco, extrato de frutas amarelas,
maçã e folha de seriguela.
Mate, coco caramelizado, folha
de canela e erva doce.

Guaramão - R\$9
300ml - refrigerante de guaraná
e limão.
* Disponível também na versão zero açúcar

Kombucha - R\$18
269ml - produzida por Kurei
Maracujá com cumaru
Tangerina com mate

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Mimosa - R\$25

150ml - Suco de laranja + espumante

Mimosa conexão - R\$25

150ml - blend especial hibisco + espumante + xarope de frutas vermelhas.

Drink Umbigo - R\$29

400ml - blend especial hibisco + xarope de frutas vermelhas + água tônica + bastante gelo + gin ou vodka.

Drink Portal - R\$23

Sem álcool

400ml - blend especial hibisco + xarope de frutas vermelhas + bastante gelo + água tônica.

Heineken longneck - R\$12

longneck - tradicional ou zero.

Stella sem glúten - R\$12

longneck

comida
vegana
feita de

forma artesanal

com
muito amor