

GRAVIOLA

NOSSO MENU

refresh to refresh

ENTRADAS

TOAST DE RICOTA, QUEIJO DE CABRA E TOMATINHO CONFIT

pão de longa fermentação na chapa com nosso creme de ricota e queijo de cabra com tomatinho sweet grape confitado no azeite de ervas

TUNA TATAKI (SG, SL)

finas fatias de atum com molho ponzu e gergelim

SALMÃO GRAVLAX TATAKI (SG, SL)

finas fatias de salmão com molho ponzu e gergelim

GUACAMOLE (V, SG, SL)

guacamole de abacate fresco com nachos de milho

(SG, SL) CROQUETAS DE ATUM

croquetas de atum fresco na farofinha de pão, hummus de beterraba e nosso 'aioli' de tofu e açafrão



SALADAS

CHICKEN BOWL

nossa salada de grãos de cevadinha, lentilha e grão de bico, castanhas, mix de folhas frescas, frango Korin grelhado e molho de mostarda dijon e iogurte

(V, SG, SL) DA TERRA

vegetais da horta tostados com molho de tahine e melado de cana

SALMÃO GRAVLAX, DAMASCO (SG) E QUEIJO DE CABRA

lascas de salmão curado, damascos secos, mel de abelha, queijo de cabra, mix de folhas e nosso 'sour cream' vegano



BRUNCH

BERRIES WAFFLE (SL)

waffle de banana e ovos org., coulis de frutas vermelhas, chantilly vegano e polvilhado de xilitol

CHOCO WAFFLE

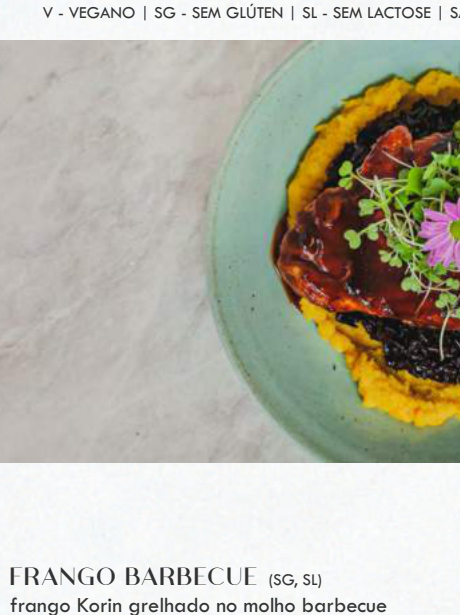
waffle de banana e ovos org., ganache de chocolate meio amargo com leite de amêndoas, banana brulée, chantilly vegano, farofa de brownie e polvilhado de xilitol

BURRITO DE SALPICÃO (SL)

burrito do nosso famoso salpicão de frango Korin desfiado, milho, passas, cenourinha ralada, repolho roxo e couve, com creme de inhame e palha crocante

COGU TOAST (V, SL)

pão de longa fermentação na chapa, cogumelos grelhados com azeite e alho, pasta hummus, pipoca de grão de bico, espinafre, semente de girassol e abóbora



AVOCADO TOAST

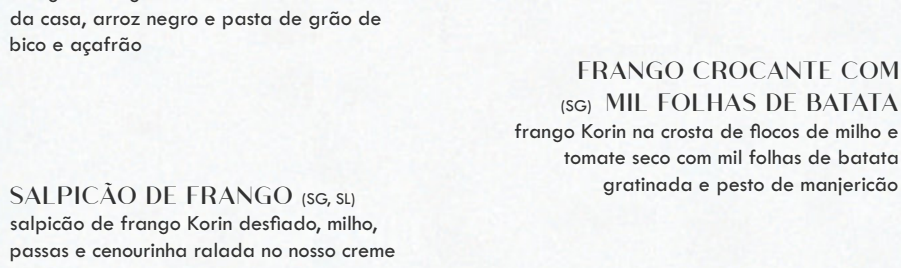
pão de longa fermentação na chapa, ovos pochete, abacate amassadinho, tomate sweet grape, queijo de cabra e farofa de semente de girassol e abóbora

(SL) SALMON TOAST

pão de longa fermentação na chapa, salmão curado, abacate amassadinho, nosso 'sour cream', 'aioli' de açafrão, repolho roxo e farofa de sementes

(V, SG, SL) CHIA PUDDING

pudding de chia no leite de coco, creme de pitaya e de manga geladinho e frutas vermelhas



CROQUETAS DE SHIMEJI E ARROZ NEGRO (V, SG, SL)

croquetas de shimeji assadas na farofinha de pão, arroz negro, hummus de beterraba e 'aioli' de açafrão

ROSTIE DE COGUMELOS (V, SG, SL)

batata raladinha tostada na frigideira com azeite, recheada com mix de cogumelos e queijo vegano, hummus de beterraba e palha crocante de inhame

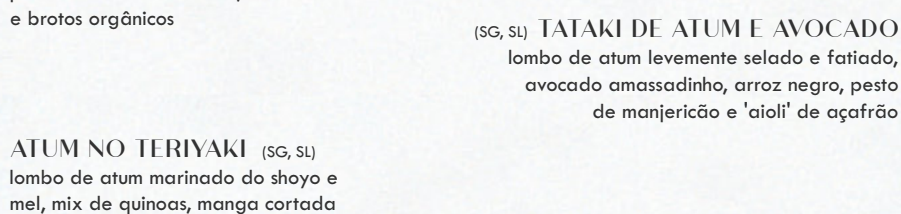
PRINCIPAIS VEGANOS

(V, SG, SL) GNOCCHI AO PESTO

nhoque de batatas e inhame da horta salteado com pesto de manjeriço

(V, SG, SL) LASAGNA AO POMODORO

lasanha de beringela e abobrinha com fatias fininhas, finalizada no forno com molho pomodoro caseiro, queijo vegano e manjeriço



(V, VEGANO) | SG - SEM GLÚTEN | SL - SEM LACTOSE | SA - SEM AÇÚCAR *nossa cozinha contém traços de glúten

PRINCIPAIS DE FRANGO

FRANGO BARBECUE (SG, SL)

frango Korin grelhado no molho barbecue da casa, arroz negro e pasta de grão de bico e açafrão

(V, SG, SL) LASAGNA AO POMODORO

lasanha de beringela e abobrinha com fatias fininhas, finalizada no forno com molho pomodoro caseiro, queijo vegano e manjeriço

SALPICÃO DE FRANGO (SG, SL)

salpicão de frango Korin desfiado, milho, passas e cenourinha ralada no nosso creme de inhame e palha crocante

(SG) FRANGO CROCANTE COM MIL FOLHAS DE BATATA

frango Korin na crosta de flocos de milho e tomate seco com mil folhas de batata gratinada e pesto de manjeriço

PF-ZINHO (SG, SL)

franguinho Korin grelhado, arroz cateto, feijão preto e palha de inhame

PRINCIPAIS DE PEIXE

MINI BURGER (SL)

2 mini hamburquinhos de frango Korin com batatinhas canoa

(SG, SL) TATAKI DE ATUM E AVOCADO

lombo de atum levemente selado e fatiado, abacate amassadinho, arroz negro, pesto de manjeriço e 'aioli' de açafrão

(SG) SALMÃO COM CROSTA DE BARU E RISOTO DE TOMATE SECO

salmão levemente selado com crosta de castanha do cerrado brasileiro e risoto de tomate seco com rúcula



(V, VEGANO) | SG - SEM GLÚTEN | SL - SEM LACTOSE | SA - SEM AÇÚCAR *nossa cozinha contém traços de glúten

(V, SG, SL) O PREFERIDO

nosso famoso filé de tilápia grelhada, purê de banana da terra, farofa de nuts e brotos orgânicos

(SG, SL) TATAKI DE ATUM E AVOCADO

lombo de atum levemente selado e fatiado, abacate amassadinho, arroz negro, pesto de manjeriço e 'aioli' de açafrão

ATUM NO TERIYAKI (SG, SL)

lombo de atum marinado do shoyo e mel, mix de quinoas, manga cortada em cubinhos, cebola roxa e coentro com nosso 'aioli' de beterraba

SOBREMESAS

(SG) TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E FLOR DE SAL

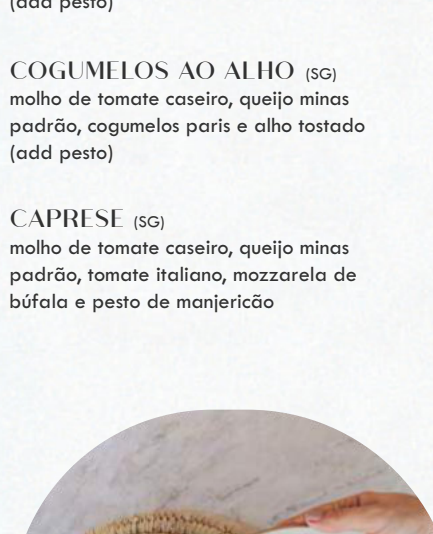
torta mousse de chocolate meio amargo com um ingrediente secreto, base de amêndoas, com cacau e flor de sal

O MELHOR BROWNIE DO MUNDO

a receita mais antiga do Graviola, nosso famoso brownie bem molhadinho com farofa da casquinha e sorvete de tapioca

(V, SG, SL) VEGAN BANOFFEE

doce de leite vegano feito na casa, banana, farofa de amêndoas e castanhas, nosso chantilly vegano e um pouco finalizar de canela pra finalizar



CRUMBLE (V, SA)

crocante de amêndoas, castanha e amendoim com maçãs cozidas e canela e xilitol, e sorvete

CHEESECAKE (SG, SL)

nossa cheesecake de queijo cottage lacfree, coulis de frutas vermelhas e base de amêndoas e óleo de coco

(SG) TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E FLOR DE SAL

torta mousse de chocolate meio amargo com um ingrediente secreto, base de amêndoas, com cacau e flor de sal

O MELHOR BROWNIE DO MUNDO

a receita mais antiga do Graviola, nosso famoso brownie bem molhadinho com farofa da casquinha e sorvete de tapioca

(V, SG, SL) VEGAN BANOFFEE

doce de leite vegano feito na casa, banana, farofa de amêndoas e castanhas, nosso chantilly vegano e um pouco finalizar de canela pra finalizar



(V, VEGANO) | SG - SEM GLÚTEN | SL - SEM LACTOSE | SA - SEM AÇÚCAR *nossa cozinha contém traços de glúten

PIZZAS

MARGHERITA (SG)

molho de tomate caseiro, queijo minas padrão, tomate italiano e manjeriço

FRANGO COTTAGE (SG)

molho de tomate caseiro, queijo minas padrão, frango Korin e queijo cottage lacfree (add pesto)

COGUMELOS AO ALHO (SG)

molho de tomate caseiro, queijo minas padrão, cogumelos paris e alho tostado (add pesto)

CAPRESE (SG)

molho de tomate caseiro, queijo minas padrão, tomate italiano, mozzarella de búfala e pesto de manjeriço



(SG) CHOCOLATE C/ MORANGO

brólinho ganache de chocolate meio amargo com leite de amêndoas e morangos frescos

BANANA C/ CANELA (SG)

brólinho queijo minas padrão, banana, canela e melado de cana



(V, VEGANO) | SG - SEM GLÚTEN | SL - SEM LACTOSE | SA - SEM AÇÚCAR *nossa cozinha contém traços de glúten

(SG) CHOCOLATE C/ MORANGO

brólinho ganache de chocolate meio amargo com leite de amêndoas e morangos frescos

BANANA C/ CANELA (SG)

brólinho queijo minas padrão, banana, canela e melado de cana



(V, VEGANO) | SG - SEM GLÚTEN | SL - SEM LACTOSE | SA - SEM AÇÚCAR *nossa cozinha contém traços de glúten

BURGUERS

(V, SL) VEGAN

burguer artesanal de grão de bico e linhaça, rúcula, picles de repolho roxo e 'aioli' de tofu

ATUM BARBECUE

burguer artesanal de atum fresco, queijo minas padrão derretido, rúcula, picles de repolho roxo e molho barbecue da casa

THE SUN

burguer artesanal de frango Korin, queijo minas padrão derretido, cebola caramelizada, rúcula, picles de repolho roxo e nosso 'aioli' de tofu

(SL) SALMON SPRING

burguer artesanal de salmão temperadinho com shoyo, abacate, rúcula e picles de repolho roxo

AÇAÍ, BOWLS E SMOOTHIES

AÇAÍ 300ML

AÇAÍ 500ML

Chia
Granola
Castanha de caju
Raspas de coco
Amêndoa
Banana prata
Morango
Farofa de amendoim
Mel
Melado de cana

GREEN SMOOTHIE

shake gelado de banana com spirulina

DARK PUPL

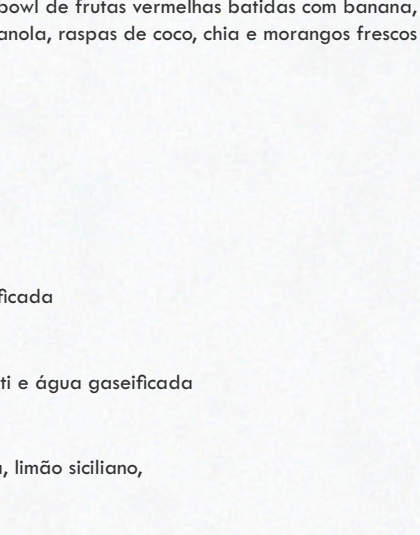
shake gelado de açaí com banana

PINK SMOOTHIE

shake gelado de pitaya com banana

BROWN SMOOTHIE

shake gelado de tapioca com coco, café, leite de coco e o melhor brownie do mundo



AÇAÍ BOWL

bowl de açaí batido, fatias de banana, raspas de coco fresco, granola, amendoas e chia

BERRIES BOWL

bowl de frutas vermelhas batidas com banana, granola, raspas de coco, e morangos frescos

DRINKS

MOJITO

limão tahiti, hortelã fresca, tônica zero e água gasificada

HIBISCUS REFRESH

infusão de flor de hibisco, morango fresco, limão tahiti e água gasificada

VERÃO PRA SEMPRE

infusão de frutas vermelhas, morango, mirtillo, amora, limão siciliano, farofa de hibisco, tônica zero e água gasificada

LIMÃO E CADAMOMO

limão siciliano, hortelã, canela em pau, cardomomo, gengibre, tônica zero e água gasificada

PRIMAVERA

morangos frescos, limão siciliano, mirtillo, tônica zero, flores e anis estrelado

PINK LEMONADE

cranberry, limão siciliano, hortelã e água gasificada

CLERICOT OU SANGRIA

da casa na jarra com bastante frutas

*dose de gin +10



SUCOS

MATE DA CASA

MATE DA CASA COM LIMÃO

MATE DA CASA COM LIMÃO, ABACAXI E GENGIBRE

SUCHÁ DE CAPIM SANTO

LIMÃO

LIMÃO, GENGIBRE E MANJERICÃO

MELANCIA

LIMONADA SICILIANA

TRÓPICA (melancia com abacaxi)

ABACAXI COM HORTELÃ

VERDE VIDA (limão, maçã, pepino, couve, gengibre e aipo)

SUMMER (limão, hortelã e capim limão)

+LEVE (limão siciliano e melancia)

GRAVIOLA

REFRESCANTE (abacaxi, água de coco e hortelã)

MARACUJÁ

ASTRO REI (maracujá com manga)

VIBRANTE (limão siciliano e morango)

BEBIDAS

água com gás

água sem gás

coco verde

kombuchá

cerveja stella sem glúten

cerveja stella

cerveja heineken

cerveja praya

CAFÉS

café

café duplo

cappuccino

seja um franchiseado!

franquias@casagraviola.com.br