



ALMOÇO

(SEG A SEX)

11H45 ÀS 15H

(SÁB A DOM)

12H ÀS 16H

JANTAR

(DOM A QUINTA)

18H ÀS 23H

(SEX E SÁB)

18H ÀS 00H

CONTATOS

(11) 4796-8002

(PEDIDOS)

(11) 97322-9424

(RESERVAS)

REDES SOCIAIS

@carmelarestaurantepizzaria



Carmela
PASTICCERIA



Menu

Linha Carmela

12 fatias	RS 185,00
22 fatias	RS 255,00
35 fatias	RS 350,00

Menu

Linha Tradicional

12 fatias	RS 140,00
22 fatias	RS 210,00
35 fatias	RS 270,00

PANNA COTTA



Massa pão de ló, brigadeiro cremoso de baunilha, calda de frutas vermelhas e creme de chantilly.

ABACAXI COM COCO



Massa pão de ló de baunilha, creme de coco em flocos, abacaxi e creme de chantilly.

MERENGUE



Massa pão de ló de baunilha, creme de nata com morango fresco e creme de chantilly com suspiros.

PRESTÍGIO



Massa de chocolate amargo, beijinho de coco, brigadeiro de chocolate e creme de chantilly.

PISTACHE



Massa pão de ló de baunilha, brigadeiro cremoso de pistache artesanal, morangos frescos e creme de chantilly.

PAÇOCA



Massa pão de ló de baunilha, brigadeiro cremoso artesanal de paçoca e creme de chantilly.

MOUSSE DE CHOCOLATE



Massa de chocolate amargo, recheio de mousse de chocolate com toque de café, cobertura de ganache de chocolate amargo com raspas de chocolate.

MARACUJÁ



Massa pão de ló de baunilha, brigadeiro de maracujá, geleia de maracujá e creme de chantilly.

MORANGO COM BRIGADEIRO



Massa de chocolate amargo, recheio de brigadeiro de chocolate cremoso com morangos frescos, cobertura de ganache de chocolate amargo com raspas de chocolate e morango.

MARACUJÁ COM CHOCOLATE



Massa de chocolate amargo, brigadeiro de maracujá, geleia de maracujá e creme de chantilly.