



Chás

Nossos chás são preparados artesanalmente pela nossa casa de Chás e são parte imprescindível da experiência Mio. A sazonalidade das ervas pode trazer um blend diferente nas diferentes estações do ano.

Conheça os nossos blends.

Armonia

Maçã, limão e gengibre.

Sua cor é um amarelo claro, brilhante e cristalino, com reflexos dourados. A cor suave do chá reflete a harmonia entre os ingredientes, transmitindo uma sensação de frescor e tranquilidade.

Serenità

Mate Tostado, Laranja e gengibre.

Tem uma cor alaranjada, com tons dourados e avermelhados. A cor suave e luminosa do chá reflete a combinação de laranja, maçã e mate tostado, transmitindo uma sensação de tranquilidade e equilíbrio.

Calore

Canela e Gengibre.

O chá Calore tem uma cor acobreada e intensa, que remete à cor da canela e do gengibre. A cor quente do chá traz uma sensação reconfortante e aconchegante, como um abraço quente em um dia frio.

Vitalità

Hibisco, gojiberry, blueberry e maçã.

Sua cor é de um vermelho intenso, com tons arroxeados, que remetem à cor das frutas vermelhas como o hibisco, gojiberry e blueberry. A cor vibrante e enérgica do chá reflete a combinação de ingredientes poderosos, trazendo vitalidade e energia para o corpo e a mente.

Puro R\$ 12,00
Preparado com água. Pode ser quente ou gelado.

Degustação R\$ 18,00
Se você está na dúvida em qual chá escolher, escolha 3 blends da carta servidos em xícaras para você degustar.



Pratos

Para Petiscar

Composto por um tipo de queijo, torradinhas, mix de castanhas, frutas secas, cream cheese ou geléia.

Para uma pessoa R\$ 40

Para duas pessoas R\$ 64

Croque Monsieur -----R\$ 36

Sanduíche tradicional da França assado com molho branco, presunto e com os queijos gruyere e parmesão. Crocante e saboroso.

Croque Madame -----R\$ 40

Sanduíche tradicional da França assado com ovo poché, molho branco, presunto e com os queijos gruyere e parmesão. Crocante e saboroso.

Toast Capixaba -----R\$ 38

Pão de fermentação natural tostado com cream cheese, queijo rasteya, socol e banana da terra frita. Acompanhado de azeite.

Bolo da Semana ----- R\$ 12

Consulte os sabores disponíveis.

Waffle do Mio ----- R\$ 24

Massa adocicada, tradicional da Bélgica, acompanhada de cream cheese e geleia ao lado.

Grand Gateau ----- R\$ 42

Um bolo quente com recheio muito cremoso da sua escolha, chocolate ou doce de leite. Acompanha um picolé artesanal Originalle imerso e cobertura de chocolate meio amargo. Serve até duas pessoas.

Picolé Artesanal ----- R\$ 7

Consulte os sabores Originalle disponíveis.

Toast Salmão Poché ----- R\$ 42

Pão de fermentação natural tostado com sour cream, salmão defumado e ovo poché. Acompanhado de azeite.



Bebidas

Café expresso R\$ 8

Café coado R\$ 10

Sucos R\$ 12

Laranja ou Morango.

Água com gás R\$ 7

Mojito R\$ 30

Rum, limão, hortelã e água com gás.

Daiquiri de morango R\$ 30

Rum, curaçau, morango, limão e água com gás.

Daiquiri de laranja R\$ 30

Rum, gengibre, laranja, limão e água com gás.



Vinhos

Viejo Feo Chardonay (375ml) R\$ 97

Vila Alegre - 2018 Chile

Viejo Feo Chardonay (750ml) R\$ 149

Vila Alegre - 2018 Chile

Viejo Feo Sauvignon Blanc (750ml) R\$ 149

Vila Alegre - 2018 Chile

Charlotte Espumante Brut Rosé (750ml) R\$ 149

Viejo Feo Pinot Noir Rosé (750ml) R\$ 149

Vila Alegre - 2018 Chile

Viejo Feo Pinot Noir (750ml) R\$ 149

Vila Alegre - 2018 Chile

Viejo Feo Cabernet Sauvignon (375ml) R\$ 97

Vila Alegre - 2018 Chile

Lorenzo & Gaspar Carmenère e Merlot (750ml) R\$ 225

Vila Alegre - 2018 Chile