



CASA 
CUNHA

PÃO, PRATO & PRATELEIRA



*A Casa Cunha nasceu da união de duas trajetórias muito improváveis.
Ela, do sertão baiano. Ele, filho de portugueses do Minho.*

*Patrícia Nascimento e Fernando Cunha se conheceram há mais de vinte anos.
Num tempo em que ela ainda aprendia que sonho era nome de doce, ele já sonhava
com novas padarias.*

*Ele lhe deu o primeiro emprego, e hoje caminham lado a lado como sócios aqui na
Casa Cunha. A expressão mais bonita dessa parceria.*

*A casa é Patrícia: sinônimo de feminino, colo e abrigo.
O Cunha é Fernando: seu sobrenome, sua herança portuguesa, que homenageia os
pais João e Maria, que deixaram o Minho com esperança nos olhos e pão no cesto da
bicicleta.*

*Essa casa em Perdizes é um presente para o bairro e para quem chega.
É padaria tradicional portuguesa, restaurante de comida caseira e empório com
produtos do mundo todo e preciosidades lusitanas.*

*É pão, prato & prateleira, com qualidade impecável, atendimento de verdade e uma
cozinha que mistura afeto, história e sabor.*

*No cardápio, brilham os especiais da Dona Maria Cunha: o bacalhau de domingo, o
arroz de pato bem-feito e a rabanada raiz.
Receitas com memória, preparadas com estudo, técnica e emoção.*

*Nos detalhes, Portugal aparece em cada cantinho: nos azulejos pelo chão, nas pedras
da fachada, nos afrescos do Castelo de Belém e na imagem de Nossa Senhora de
Fátima, que acolhe quem entra.*

*A Casa Cunha não tem pressa.
Ela se permite nascer, crescer, fermentar, dourar.*

*Porque é assim que o pão se faz.
É assim que se faz uma história para durar.*



Receitas especiais da Dona Maria Cunha

DONA MARIA CUNHA'S SPECIALTIES

D. Maria, mãe de Fernando, sempre cozinhou com afeto, paciência e generosidade. Forte, sábia e orgulhosa de suas raízes portuguesas, transmitiu à equipe da cozinha suas especialidades com precisão e carinho. Hoje, essas receitas são seguidas com absoluta fidelidade, preservando cada detalhe, cada gesto, como se fosse ela mesma a cozinhar para você. A seguir, apresentamos seus pratos especiais: autênticos, simples, cheios de alma. Como ela.

D. Maria, mother of Fernando, she always cooked with affection, patience, and generosity. Strong, wise, and proud of her Portuguese roots, she passed on her specialties to our kitchen team with precision and care. Today, these recipes are followed with absolute fidelity, preserving every detail, every gesture as if she were cooking for you herself. Here we present her special dishes: authentic, simple, and full of soul. Just like her.

Pratos, caldos & beliscos

1666 BOLINHO DE BACALHAU [UNID. FRITO NA HORA!] **R\$ 22**
FRIED CODFISH CAKE, MADE TO ORDER

937 BOLINHO DE BACALHAU [6 UNIDS. FRITO NA HORA!] **R\$ 58**
FRIED CODFISH CAKE, MADE TO ORDER

1667 CALDO VERDE **R\$ 34**
CALDO VERDE
Sopa tradicional portuguesa de batata com couve-manteiga fatiada bem fina e rodelas de linguiça defumada.
Traditional Portuguese potato soup with thinly sliced collard greens and smoked sausage.

ARROZ DE PATO [NO BUFFET AOS SÁBADOS]
DUCK RICE [SATURDAYS ONLY]
Arroz com pato desfiado, cozido lentamente no próprio caldo e levado ao forno com rodelas de linguiça defumada.
Rice with shredded duck, slowly cooked in its own broth and baked with smoked sausage slices.

BACALHOADA [NO BUFFET AOS DOMINGOS]
BACALHOADA [SUNDAYS ONLY]
Lascas de bacalhau com batatas, pimentões, cebola, tomate e azeite, assados lentamente no forno.
Flaked salt cod with potatoes, bell peppers, onions, tomatoes, and olive oil, slowly baked in the oven.

Doces

1668 PASTEL DE NATA **R\$ 14**
PASTEL DE NATA
Massa folhada crocante, recheado com creme de ovos e assado até caramelizar por cima.
Traditional Portuguese custard tart with a crisp puff pastry shell and caramelized top.

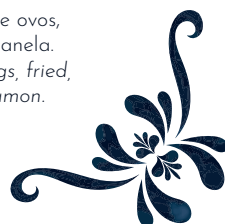
1670 LEITE CREME **R\$ 22**
LEITE CREME
Clássica sobremesa portuguesa de creme de leite e ovos, com cobertura de açúcar queimado na hora.
Classic Portuguese dessert made with milk and egg custard, topped with caramelized sugar.

1669 SERICAIA **R\$ 22**
SERICAIA
Sobremesa típica do Alentejo: pudim leve e aerado de ovos e leite, perfumado com canela.
Traditional dessert from Portugal's Alentejo region: a light, airy egg custard scented with cinnamon.

1671 BOLA DE BERLIM **R\$ 14**
BOLA DE BERLIM
Massa doce frita, recheada com creme de ovos e polvilhada com açúcar.
Portuguese-style fried dough filled with egg custard and dusted with sugar.

1672 TOUCINHO DO CÉU **R\$ 22**
TOUCINHO DO CÉU
Doce tradicional à base de ovos, amêndoas e açúcar, com textura macia e intensa, uma receita conventual portuguesa.
Traditional Portuguese almond and egg yolk cake, rich and moist, a classic convent-style dessert.

1763 RABANADAS **R\$ 16**
PORTUGUESE-STYLE FRENCH TOAST
Fatias de pão embebidas em leite e ovos, fritas e polvilhadas com açúcar e canela.
Bread slices soaked in milk and eggs, fried, and sprinkled with sugar and cinnamon.



Pratos rápidos

QUICK DISHES

ARROZ, FEIJÃO, FRITAS & SALADA DA CASA RICE, BEANS, FRENCH FRIES & HOUSE SALAD

410 **FILE DE FRANGO** R\$ 40
GRILLED CHICKEN FILLET

413 **CALABRESA ACEBOLADA** R\$ 39
CALABRESA SAUSAGE WITH SAUTÉED ONIONS

411 **FILE MIGNON** R\$ 72
GRILLED FILET MIGNON STEAK

1675 **BIFE ANCHO COM OVO FRITO** R\$ 68
ANCHO STEAK WITH FRIED EGG

1676 **STROGONOFF DE FILE DE FRANGO** R\$ 44
CHICKEN BREAST STROGANOFF

Acompanha arroz e batata palha.
Served with rice and shoestring potatoes.

1747 **RAVIOLI DE MUÇARELA DE BÚFALA** R\$ 52
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI

Servido ao molho pomodoro com parmesão ralado.
Served with pomodoro sauce and grated Parmesan.

1748 **OMELETE À SUA MODA** R\$ 41
OMELET YOUR WAY

Escolha 3 ingredientes: muçarela, requeijão, queijo branco, presunto, peito de peru, cebola, tomate ou frango desfiado.
Choose 3 ingredients: mozzarella, cream cheese, fresh white cheese, ham, turkey breast, onion, tomato, or shredded chicken.

Saladas

SALADS

927 **CAESAR COM FRANGO** R\$ 59

Tiras de filé de frango, alface americana, lascas de parmesão, croutons e molho Caesar.
Sliced chicken breast, iceberg lettuce, shaved Parmesan, croutons, and Caesar dressing.

926 **MINHO** R\$ 58

Rosbife caseiro, mix de folhas, parmesão crocante, tomate cereja, pickles de pepino, cebola roxa e molho de mostarda ancienne. Acompanha torradas.
Homemade roast beef, mixed greens, crispy Parmesan, cherry tomatoes, pickled cucumber, red onion, and whole grain mustard dressing. Served with toast.

928 **NAZARÉ** R\$ 69

Salmão defumado com coalhada seca, mix de folhas, pepino e edamame.
Smoked salmon with labneh, mixed greens, cucumber, and edamame.

1674 **ALGARVE** R\$ 49

Bolinho de grão-de-bico, hommus, caponata de berinjela, pepino, tomate e mix de folhas ao molho de tahine.
Vegan falafel balls, hummus, eggplant caponata, cucumber, tomato, and mixed greens with tahini dressing.

Menu kids

KIDS MENU

1756 **KIDS BURGUER** R\$ 19⁹⁰

Smash burger de carne, queijo no pão brioche.
Acompanha batata smiles.
Beef smash burger with cheese on a brioche bun.
Served with smiley fries.

1157 **BATISTA** R\$ 26⁹⁰

Tiras de frango grelhado e penne na manteiga.
Grilled chicken strips and buttered penne pasta.

1758 **SANTA MARCELINA** R\$ 49⁹⁰

Filé mignon, arroz, feijão, batata frita e tomate fatiado.
Beef tenderloin, rice, beans, French fries, and sliced tomato.

1759 **PUERI** R\$ 38⁹⁰

Strogonoff de frango com arroz e batata palha.
Chicken stroganoff with rice and shoestring potatoes.



Salada da casa: Alface, cenoura, repolho e molho mostarda. Para qualquer opção de prato rápido, recheio extra + R\$ 6,80
House salad: Lettuce, carrot, cabbage, and mustard dressing. For any quick dish, extra filling + R\$ 6.80

Tapiocas & crepiocas

TAPIOCAS & CREPIOCAS

TAPIOCAS

TRADITIONAL BRAZILIAN CREPE MADE FROM CASSAVA STARCH

915 **PEITO DE PERU E QUEIJO BRANCO** R\$ 26
TURKEY BREAST AND WHITE CHEESE

917 **PRESUNTO E QUEIJO** R\$ 24
HAM AND CHEESE

920 **NUTELLA COM BANANA** R\$ 26
NUTELLA AND BANANA

921 **QUEIJO BRANCO, TOMATE E ORÉGANO** R\$ 24
WHITE CHEESE, TOMATO, AND OREGANO

922 **COM OVOS MEXIDOS** R\$ 24
WITH SCRAMBLED EGGS

991 **FRANGO COM MUÇARELA** R\$ 26
CHICKEN WITH MOZZARELLA

992 **QUEIJO ZERO LACTOSE** R\$ 28
LACTOSE-FREE CHEESE
Muçarela ou queijo prato zero lactose.
Lactose-free mozzarella or prato cheese.

993 **COM MANTEIGA** R\$ 19
WITH BUTTER

994 **COTTAGE** R\$ 23
COTTAGE CHEESE

CREPIOCAS

TAPIOCA AND EGG PANCAKE, GRILLED AND FOLDED.

1721 **FRANGO DESFIADO COM REQUEIJÃO** R\$ 27
NUTELLA AND BANANA

1722 **PRESUNTO E QUEIJO** R\$ 25
HAM AND CHEESE

1749 **PEITO DE PERU, QUEIJO BRANCO, E TOMATE** R\$ 28
WHITE CHEESE, TOMATO, AND OREGANO

Pizzas

PIZZAS

1750 **MUÇARELA** R\$ 75
Molho de tomate e muçarela.
Tomato sauce and mozzarella.

1751 **MARGHERITA** R\$ 78
Molho de tomate, muçarela, tomate e manjeriçao fresco.
Tomato sauce, mozzarella, tomato, and fresh basil.

1752 **CALABRESA COM MUÇARELA E CEBOLA** R\$ 91
Molho de tomate, muçarela, calabresa e cebola.
Tomato sauce, mozzarella, calabresa sausage, and onion.

1753 **4 QUEIJOS** R\$ 95
Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, provolone e catupiry.
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, provolone, and catupiry [Brazilian creamy cheese].

1754 **PORTUGUESA** R\$ 91
Molho de tomate, muçarela, presunto, ovos cozidos e cebola.
Tomato sauce, mozzarella, ham, boiled eggs, and onion.

1755 **VERONA** R\$ 95
Molho de tomate, bacon, catupiry, muçarela e azeitonas.
Tomato sauce, bacon, catupiry [Brazilian creamy cheese], mozzarella, and olives.



Recheio extra + R\$ 6,80
Extra filling + R\$ 6.80

Sandes no pão carcaça

PORTUGUESE "CARCAÇA" SANDWICH



1678 PORTO

Pernil suíno assado lentamente com queijo cremoso artesanal.
Slow-roasted pork leg with house-made creamy cheese.

R\$ 42

1679 LISBOA

Rosbife caseiro, ovo frito, pickles de cebola roxa e mostarda escura.
House-made roast beef, fried egg, pickled red onion, and dark mustard.

R\$ 32

1680 TOSTA MISTA

Presunto royale, queijo muçarela e parmesão dourado na manteiga no pão de forma.
Royale ham, mozzarella, and golden butter-grilled Parmesan on sliced bread.

R\$ 29

1681 MONTESANTO

Filé mignon com queijo e tempero secreto.
Beef tenderloin with cheese and secret seasoning.

R\$ 36

1682 LAMEGO

Presunto cru com tomate ralado temperado, azeite português e rúcula.
Cured ham with seasoned grated tomato, Portuguese olive oil, and arugula.

R\$ 45

1683 LAGAREIRO

Lascas de bacalhau com azeite, cebola e azeitonas.
Flaked codfish with olive oil, onions, and olives.

R\$ 48



Beirutes

BEIRUTE ON PITA BREAD

959 COELHO

Rosbife, presunto, muçarela, alface, tomate e mostarda.
Roast beef, ham, mozzarella, lettuce, tomato, and mustard.

R\$ 54

1690 SANTOS

Filé mignon, provolone, cebola caramelizada, tomate ralado e rúcula.
Beef tenderloin, provolone, caramelized onions, grated tomato, and arugula.

R\$ 55

1691 NOVAES

Filé de frango, muçarela de búfala, alface, tomate e molho de mostarda.
Grilled chicken breast, buffalo mozzarella, lettuce, tomato, and mustard.

R\$ 53

Lights

LIGHT OPTIONS

929 RODRIGUES



Hambúrguer de soja, queijo muçarela vegano, alface, tomate e mostarda.
Soy burger, vegan mozzarella, lettuce, tomato, and mustard.

R\$ 36

930 FERREIRA



Hambúrguer de grão-de-bico, molho de tahine, tomate e rúcula.
Chickpea burger, tahini sauce, tomato, and arugula.

R\$ 37

473 COSTA

Pasta de atum com maionese, alface, tomate, cenoura ralada e mostarda no pão de forma integral.
Tuna salad with mayo, lettuce, tomato, grated carrot, and mustard on whole wheat bread.

R\$ 28

463 CARVALHO

Peito de peru, queijo branco, alface e tomate no pão integral.
Turkey breast, fresh white cheese, lettuce, and tomato on whole wheat bread.

R\$ 28

1692 ALVES

Berinjela caponata com hommus, pepino e hortelã na baguete de gergelim.
Eggplant caponata with hummus, cucumber, and mint on sesame baguette.

R\$ 36

Hambúrgueres

BURGERS

	SALADA SALAD	MAIONESE MAYONNAISE	VINAGRETE VINAIGRETTE	CEBOLA FRITA FRIED ONNION	BACON BACON	OVO FRIED EGG
HAMBURGUER BURGER	492 R\$ 21	496 R\$ 22	931 R\$ 22	932 R\$ 22	933 R\$ 23	934 R\$ 22
CHEESEBURGUER CHEESEBURGER	493 R\$ 25	496 R\$ 25	497 R\$ 25	941 R\$ 25	948 R\$ 25	495 R\$ 25
FILÉ DE FRANGO CHICKEN FILET	935 R\$ 24	936 R\$ 24	937 R\$ 24	938 R\$ 24	939 R\$ 24	940 R\$ 24
FILÉ MIGNON TENDERLOIN	485 R\$ 39	483 R\$ 39	985 R\$ 39	942 R\$ 39	943 R\$ 39	944 R\$ 39
VEGANO DE SOJA OU GRÃO-DE-BICO VEGAN - SOY OR CHICKPEA	945 R\$ 36		947 R\$ 36	948 R\$ 38		

Sanduíches na baguete ou na ciabata

SANDWICHES ON BAGUETTE OR CIABATTA BREAD

1685	CUNHA Salmão defumado, cream cheese, dill e pepino. Smoked salmon, cream cheese, dill, and cucumber.	R\$ 74
1686	NASCIMENTO Mortadela, raspas de limão siciliano e rúcula Mortadella, lemon zest, and arugula.	R\$ 48
1687	ALMEIDA Copa, tomate, rúcula e abobrinha em conserva. Cured pork [copa], tomato, arugula, and marinated zucchini.	R\$ 56
960	OLIVEIRA Rosbife, queijo estepe, ovo, bacon, tomate e alface. Roast beef, Esteppe cheese, egg, bacon, tomato, and lettuce.	R\$ 58
967	PEREIRA Filé mignon ao molho barbecue, cebola frita, tomate, alface e rúcula. Beef tenderloin with barbecue sauce, crispy onions, tomato, lettuce, and arugula.	R\$ 69
958	LOPES Peito de peru, muçarela de búfala, rúcula e tomate seco. Turkey breast, buffalo mozzarella, arugula, and sun-dried tomato.	R\$ 62
961	MARTINS Filé de frango, queijo prato, cream cheese, tomate e alface Grilled chicken breast, prato cheese, cream cheese, tomato, and lettuce.	R\$ 55
1688	PRADO Berinjela caponata, hommus e hortelã. TEggplant caponata, hummus, and mint.	R\$ 49
1689	RIBEIRO Abacate, bacon, ovo frito e pickles de cebola roxa. Avocado, bacon, fried egg, and pickled red onion.	R\$ 39



Todos os hambúrgueres acompanham batata frita. Para qualquer sanduíche, recheio extra + R\$ 6,80.
All burgers are served with French fries. For any sandwich, extra filling + R\$ 6.80.

Lanches clássicos

CLASSIC SANDWICHES

420	MISTO QUENTE OU FRIO HAM AND CHEESE [HOT OR COLD].	R\$ 22	430	MORTADELA CERATTI MORTADELLA	R\$ 22
1760	QUEIJO PRATO PRATO CHEESE	R\$ 22	446	FILÉ MIGNON BEEF TENDERLOIN	R\$ 33
422	QUEIJO BRANCO FRESH WHITE CHEESE	R\$ 23	447	FILÉ MIGNON COM QUEIJO BEEF TENDERLOIN WITH CHEESE	R\$ 38
423	BAURU HAM, CHEESE, AND TOMATO	R\$ 20	448	PRESUNTO COZIDO COOKED HAM	R\$ 21
424	AMERICANO HAM, CHEESE, EGG, TOMATO, AND LETTUCE	R\$ 24	467	QUEIJO OU FRIOS ESPECIAL CHOICE OF ONE: SPECIAL COLD CUTS OR CHEESE	R\$ 47
425	PEITO DE PERU TURKEY BREAST	R\$ 24	468	PRESUNTO CRU CURED HAM	R\$ 49
426	CHEESE PERU TURKEY BREAST AND CHEESE	R\$ 26	379	QUEIJO COM TOMATE CHEESE AND TOMATO	R\$ 22
427	SALAME ITALIANO ITALIAN SALAMI	R\$ 24	417	CIABATA OU BAGUETE CIABATA OR BAGUETTE	R\$ 8

Salgados

SAVOURIES

1666	BOLINHO DE BACALHAU [FRITO NA HORA!] FRIED CODFISH CAKE, MADE TO ORDER	R\$ 22	390	FATIA DE TORTA DE FRANGO SLICE OF CHICKEN PIE	R\$ 15
637	BOLINHO DE BACALHAU [6 UNIDS.] FRIED CODFISH CAKE, MADE TO ORDER	R\$ 58	1010	FATIA DE TORTA DE PALMITO SLICE OF HEART OF PALM PIE	R\$ 15
670	BOLINHO DE CARNE FRIED BEEF BALL	R\$ 12	389	FATIA DE PIZZA SABORES PIZZA SLICE	R\$ 14
1009	CROQUETE MEAT CROQUETTE	R\$ 12	1011	KIBE DE CARNE BEEF KIBBEH	R\$ 12
378	COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY FRIED SNACK FILLED WITH SHREDDED CHICKEN AND BRAZILIAN CREAMY CHEESE.	R\$ 12	388	PÃO DE QUEIJO BAKED CHEESE BREAD	R\$ 10
668	COXINHA DE FRANGO CLASSIC BRAZILIAN SNACK FILLED WITH SHREDDED CHICKEN, BREADED AND FRIED.	R\$ 11	1012	PÃO DE BATATA COM CATUPIRY SOFT POTATO BREAD FILLED WITH CATUPIRY.	R\$ 10
384	EMPADA DE FRANGO SAVORY MINI PIE FILLED WITH CREAMY SHREDDED CHICKEN.	R\$ 12	166	BAURUZINHO BAKED ROLL WITH HAM, CHEESE, AND TOMATO	R\$ 12
1761	EMPADA DE PALMITO SAVORY MINI PIE FILLED WITH CREAMY HEART OF PALM.	R\$ 12	1013	QUICHE QUICHE	R\$ 12
17	ESFIHA ABERTA BAKED FLATBREAD TOPPED WITH SEASONED GROUND BEEF.	R\$ 8	1014	RISOLES SABORES BRAZILIAN RISSOLE	R\$ 10
383	ESFIHA FECHADA BAKED TRIANGULAR PASTRY FILLED WITH SEASONED GROUND BEEF.	R\$ 12	1762	EMPANADAS ARGENTINAS ARGENTINE EMPANADAS	R\$ 11
			673	ENROLADINHO DE SALSICHA ASSADO BAKED SAUSAGE ROLL	R\$ 10

Combinados

COMBOS

- 1715

DOURO [2 PESSOAS]

R\$ 58

Baguete com requeijão tostado, 2 cafés com leite médios, 2 parfait [150g] e 1 muffin de mirtilo.
Toasted baguette with cream cheese, 2 medium café au lait, 2 fruit parfait [150g], and 1 blueberry muffin.
- 1716

GAIA

R\$ 38

Ovos mexidos com tiras de bacon, pão na chapa, suco de laranja [200ml] e café com leite.
Scrambled eggs with bacon strips, grilled bread, orange juice [200ml], and café au lait.
- 1717

COIMBRA

R\$ 45

Croissant francês na chapa com queijo Emmental e presunto royale, mini salada de frutas e café expresso.
Grilled French croissant with Emmental cheese and royale ham, mini fruit salad, and espresso.
- 1718

ÉVORA

R\$ 26

Rabanada e café espresso duplo.
Portuguese-style French toast and double espresso.
- 1720

CAFÉ PARA OS MIÚDOS

R\$ 28

Pão de queijo, chocolate batido [200ml] e banana com mel.
Cheese bread, whipped chocolate milk [200ml], and banana with honey.

Matinais

MORNING STARTS

- 317

PÃO COM MANTEIGA

R\$ 8

Bread with butterAcompanha batata smiles.
- 318

PÃO COM MANTEIGA NA CHAPA

R\$ 9

Griddled bread with butter
- 319

PÃO COM GHEE NA CHAPA

R\$ 17

Griddled bread with ghee.
- 320

PÃO COM REQUEIJÃO

R\$ 12

Bread with Brazilian cream cheese
- 340

BAGUETE COM MANTEIGA

R\$ 14

Baguette with butter.
- 341

BAGUETE COM REQUEIJÃO

R\$ 15

Baguette with Brazilian cream cheese.
- 985

PÃO COM COTTAGE

R\$ 14

Bread with cottage cheese.
- 330

BISNAGA COM MANTEIGA

R\$ 12

Soft roll with butter.
- 324

BISNAGA COM REQUEIJÃO

R\$ 12

Soft roll with Brazilian cream cheese.
- 986

CROISSANT COM MANTEIGA

R\$ 13

Croissant with butter
- 987

CROISSANT COM REQUEIJÃO

R\$ 14

Croissant with Brazilian cream cheese.
- 1763

RABANADA

R\$ 16

Portuguese-style French toast.
- 342

CIABATTA COM MANTEIGA

R\$ 14

Ciabatta with butter.
- 343

CIABATTA COM REQUEIJÃO

R\$ 15

Ciabatta with Brazilian cream cheese.
- 338

PÃO DE FOMA

R\$ 11

Sliced bread with butter
- 336

PÃO FRANCÊS INTEGRAL

R\$ 9

Whole wheat French roll with butter
- 1029

PÃO FRANCÊS INTEGRAL NA CHAPA

R\$ 9⁵⁰

Griddled whole wheat French roll with butter
- 322

PÃO COM OVO FRITO

R\$ 12

Fried Egg Sandwich
- 989

PÃO COM NUTELLA

R\$ 16

Bread with Nutella.
- 990

FATIA DE BRIOCHE COM MANTEIGA

R\$ 12

Brioche slice with butter.
- 2018

PÃO DE QUEIJO COM REQUEIJÃO NA CHAPA

R\$ 13

Griddled cheese bread with Brazilian cream cheese.
- 321

PÃO COM POLENGUINHO

R\$ 12

Croissant with butter
- 000

OVO MEXIDO [2 UNID.]

R\$ 13⁹⁰

Scrambled egg.
- 000

OVO MEXIDO COM BACON [2 UNID.]

R\$ 14²⁰

Scrambled eggs with bacon.

Cafés, chás & chocolates

COFFEE, TEA & CHOCOLATE

300	ESPRESSO ESPRESSO	R\$ 10	977	CAFÉ CARAMELO ESPRESSO WITH MILK AND CARAMEL SYRU.	R\$ 17
974	ESPRESSO CHANTILLY ESPRESSO WITH WHIPPED CREAM	R\$ 12	978	CAFÉ NUTELLA ESPRESSO, MILK, NUTELLA AND WHIPPED CREAM	R\$ 18
301	MÉDIA ESPRESSO ESPRESSO WITH STEAMED MILK	R\$ 12	304	CHOCOLATE [MÉDIO] MEDIUM HOT COCOA WITH MILK	R\$ 12
975	MÉDIA ESPRESSO BAIXA LACTOSE ESPRESSO WITH STEAMED LOW-LACTOSE MILK	R\$ 15	303	CHOCOLATE [PEQUENO] SMALL HOT COCOA WITH MILK	R\$ 10
163	CAFÉ COADO [NA MESA] SMOOTH AND AROMATIC DRIP-BREWED COFFEE	R\$ 10	309	CHOCOLATE GELADO COLD BLENDED COCOA WITH MILK	R\$ 14
164	MÉDIA COADO SMOOTH DRIP COFFEE WITH STEAMED MILK	R\$ 12	308	COPO DE LEITE [DUPLO] DOUBLE GLASS OF MILK	R\$ 9
976	CAFÉ MOCHA ESPRESSO, MILK AND CHOCOLATE GANACHE.	R\$ 18	307	CHÁ QUENTE HOT TEA	R\$ 13
306	CAPPUCCINO [MÉDIO] SMOOTH DRIP COFFEE WITH STEAMED MILK.	R\$ 13	302	CAFÉ DUPLO DOUBLE ESPRESSO	R\$ 16
305	CAPPUCCINO [PEQUENO] ESPRESSO, MILK AND CHOCOLATE GANACHE.	R\$ 10	980	CAFÉ DESCAFEINADO DECAF COFFEE	R\$ 14
1699	COLD BREW CAFÉ EXTRAÍDO A FRIO POR INFUSÃO LENTA	R\$ 12	1701	MATCHÁ LATTE COM MASCAMO [QUENTE OU FRIO] JAPANESE GREEN TEA BLENDED WITH MILK AND A HINT OF BROWN SUGAR [HOT OR COLD]	R\$ 18
1700	COLD BREW LATTE CAFÉ EXTRAÍDO A FRIO COM LEITE GELADO	R\$ 14			

Sucos & refrescos

JUICES & REFRESHERS

962	CHÁ DE HIBISCO HIBISCUS TEA Chá de hibisco com xarope de frutas vermelhas. <i>Natural hibiscus tea with red berry syrup.</i>	R\$ 18	360	SUCO DE 3 FRUTAS FRESH FRUIT JUICE [CHOOSE THREE]	R\$ 19
963	CHÁ MATE BLACK ICED TEA Com limão siciliano e mel. <i>With Sicilian lemon and honey.</i>	R\$ 18	7140	SUCO DE FRUTA COM LEITE FRUIT JUICE WITH MILK	R\$ 18
347	SUCO DE AÇAÍ AÇAÍ JUICE	R\$ 20	1703	PINK LEMONADE PINK LEMONADE Suco de limão com framboesa. <i>Lemon and raspberry juice.</i>	R\$ 19
348	SUCO DE AÇAÍ COM FRUTA AÇAÍ JUICE WITH THE FRUIT OF YOUR CHOICE.	R\$ 21	1704	BEET BEET Cenoura, laranja, beterraba e cúrcuma. <i>Carrot, orange, beetroot, and turmeric.</i>	R\$ 20
344	SUCO DE 1 FRUTA FRESH FRUIT JUICE [CHOOSE ONE]	R\$ 17	1705	VERÃO SUMMER Melão, hortelã, gengibre e água de coco. <i>Melon, mint, ginger, and coconut water.</i>	R\$ 21
345	SUCO DE 2 FRUTAS FRESH FRUIT JUICE [CHOOSE TWO]	R\$ 18			

Frutas frescas e vegetais: Laranja, limão, abacaxi, melancia, melão, banana, maçã, mamão, morango, beterraba, gengibre, cenoura, couve, hortelã, manjeriço, capim-santo e rúcula. Polpas congeladas: Acerola, framboesa, manga, graviola e maracujá. Adicional: Fruta, leite condensado, aveia, chia ou água de coco + R\$ 4,70. Whey protein + R\$ 10,00

* Fresh fruits and vegetables: Orange, lemon, pineapple, watermelon, melon, banana, apple, papaya, strawberry, beetroot, ginger, carrot, kale, mint, basil, lemongrass, and arugula. Frozen fruit pulps: Acerola cherry, raspberry, mango, soursop, and passion fruit. Extras: Fruit, condensed milk, oats, chia, or coconut water + R\$ 4.70. Whey protein + R\$ 10.00

Cremosos & batidos

CREAMY & BLENDED

- 314

VITAMINA MISTA

MIXED FRUIT SMOOTHIE

Frutas da estação batidas com leite.
Seasonal fruits blended with milk.

R\$ 18
- 315

VITAMINA MISTA
COM AVEIA

MIXED FRUIT SMOOTHIE WITH OATS

Frutas da estação batidas com leite e aveia.
Seasonal fruits blended with milk and oats.

R\$ 19
- 311

IOGURTE BATIDO

YOGURT SMOOTHIE

iogurte natural batido com leite.
Yogurt blended with milk.

R\$ 15
- 312

IOGURTE BATIDO
COM LEITE E FRUTA

YOGURT AND FRUIT SMOOTHIE

iogurte natural batido com leite e frutas frescas.
Natural yogurt blended with milk and fresh fruit.

R\$ 18
- 1714

PARFAIT NO COPO

YOGURT PARFAIT

iogurte natural com salada de frutas mel e chia.
Natural yogurt with fruit salad, honey, and chia seeds.

R\$ 27
- 1702

LEMON

LEMON

Suco de limão com leite de coco e hortelã
Lime juice with coconut milk and mint

R\$ 20

- 1706

AVOCADO

AVOCADO

Abacate, banana, amêndoas e leite.
Avocado, banana, almonds, and milk.

R\$ 21
- 1707

MANGO

MANGO

Mango, abacaxi, iogurte, banana e chia
Mango, pineapple, yogurt, banana, and chia seeds.

R\$ 21
- 1709

MATCHA

MATCHA

Matcha com banana, manga, couve, leite de coco e amêndoas.
Matcha with banana, mango, kale, coconut milk, and almonds.

R\$ 24
- 1708

AÇAÍ BERRIES

AÇAÍ BERRIES

Açaí, guaraná, morango, framboesa e mirtilo.
Açaí, guaraná, strawberry, raspberry, and blueberry.

R\$ 23
- 1711

AÇAÍ WHEY

AÇAÍ BOWL

Polpa de açaí com whey protein de morango, leite em pó, morangos, chia e sementes de maracujá.
Açaí pulp blended with strawberry-flavored whey protein, powdered milk, fresh strawberries, chia seeds, and passion fruit seeds.

R\$ 48
- 1710

CREAM BERRIES

CREAM BERRIES

Morango, framboesa, polpa de mirtilo iogurte e mel.
Strawberry, raspberry, frozen blueberry, yogurt, and honey.

R\$ 28

No bowl

SERVED IN A BOWL

- 1712

GREGO RED

FULL AÇAÍ BOWL

iogurte grego com frutas vermelhas, chia e mel, servido no bowl.
Greek yogurt with red berries
Served in a bowl with chia seeds and honey.

R\$ 35
- 1713

GREGO COCO

COCONUT GREEK YOGURT

Bowl de iogurte de coco com granola, coco laminado e calda de caramelo ao gengibre.
Coconut yogurt bowl with granola, coconut flakes, and ginger caramel sauce.

R\$ 36

- 504

AÇAÍ NA TIGELA

AÇAÍ BOWL

Polpa de açaí batida.
Frozen açaí pulp.

R\$ 32
- 505

AÇAÍ COMPLETO

FULL AÇAÍ BOWL

Polpa de açaí com banana, morango, castanha de caju, granola, chia e coco em fita.
Açaí pulp with banana, strawberry, cashew nuts, granola, chia seeds, and coconut ribbons.

R\$ 38

Frutas frescas e vegetais: Laranja, limão, abacaxi, melancia, melão, banana, maçã, mamão, morango, beterraba, gengibre, cenoura, couve, hortelã, manjeriço, capim-santo e rúcula. Polpas congeladas: Acerola, framboesa, manga, graviola e maracujá. Adicional: Fruta, leite condensado, aveia, chia ou água de coco + R\$ 4,70. Whey protein + R\$ 10,00

* Fresh fruits and vegetables: Orange, lemon, pineapple, watermelon, melon, banana, apple, papaya, strawberry, beetroot, ginger, carrot, kale, mint, basil, lemongrass, and arugula. Frozen fruit pulps: Acerola cherry, raspberry, mango, soursop, and passion fruit. Extras: Fruit, condensed milk, oats, chia, or coconut water + R\$ 4.70. Whey protein + R\$ 10.00

Bebidas

BEVERAGES

972	ÁGUA COM GÁS SPARKLING WATER	R\$ 9	9080	H2O H2O SODA	R\$ 14
367	ÁGUA SEM GÁS STILL WATER	R\$ 9	376	REFRIGERANTE LATA SOFT DRINK [CAN]	R\$ 10
1773	ÁGUA IMPORTADA COM GÁS IMPORTED SPARKLING WATER	R\$ 28	1775	ISOTÔNICOS ISOTONIC	R\$ 17
1774	ÁGUA IMPORTADA SEM GÁS IMPORTED STILL WATER	R\$ 28	1776	ÁGUA DE COCO COCONUT WATER	R\$ 16 ⁸⁰
963	CHÁ MATE MATE TEA	R\$ 17	1777	SUCOS INTEGRAIS SOFT DRINK [CAN]	R\$ 16
			1778	RED BULL ENERGY DRINK	R\$ 17

Bar & Adega

BAR & WINE CELLAR

409	SUPER BOCK PORTUGUESE LONG NECK BEER	R\$ 19 ⁹⁰
366	CERVEJA LATA BEER [CAN]	R\$ 11
365	CERVEJA LONG NECK BEER [LONG NECK BOTTLE]	R\$ 13
10061	CERVEJA GARRAFA [600ML] BEER [600 ML BOTTLE]	R\$ 25
1694	CAIPIROSKA SMIRNOFF Fruta à escolha, vodka Smirnoff, açúcar e gelo. Choice of fruit, Smirnoff vodka, sugar, and ice.	R\$ 31
1695	CAIPIROSKA ABSOLUT Fruta à escolha, vodka Absolut, açúcar e gelo. Choice of fruit, Absolut vodka, sugar, and ice.	R\$ 38
973	CAIPIFRUTA DE SAQUÊ Fruta à escolha, saquê, açúcar e gelo. Choice of fruit, sake, sugar, and ice.	R\$ 31
1693	CAIPIRINHA Fruta à escolha, cachaça, açúcar e gelo. Choice of fruit, cachaça [Brazilian sugarcane spirit], sugar, and ice.	R\$ 28
1696	GIN TÔNICA Gin, água tônica, gelo e finalização cítrica. Gin, tonic water, ice, and citrus garnish.	R\$ 32
1697	APEROL SPRITZ Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja. Aperol, sparkling wine, soda water, and orange slice.	R\$ 33
1698	NEGRONI Gin, vermute rosso e Campari, maturados em barril de amburana. Gin, sweet vermouth, and Campari, aged in Amburana wood cask.	R\$ 36
967	TAÇA DE VINHO CASA CUNHA Vinho tinto selecionado da nossa adega, servido em taça. Curadoria do Fernando. Todo mês, uma novidade! Selected red wine from our cellar, served by the glass. Curated by Fernando. A new pick every month!	R\$ 21

Frutas à escolha: morango, abacaxi, limão, maracujá.



Venda de bebidas alcoólicas proibida para menores de 18 anos. Se beber, não dirija. Conforme Lei Estadual nº 15.428/14.
Choose your fruit: strawberry, pineapple, lime, passion fruit.

Sale of alcoholic beverages prohibited for under 18s. Don't drink and drive. In accordance with State Law No. 15.428/14.

Delícias Portuguesas

PORTUGUESE DELICACIES

- 1668 PASTEL DE NATA** R\$ 14
Massa folhada crocante, recheado com creme de ovos e assado até caramelizar por cima.
Traditional Portuguese custard tart with a crisp puff pastry shell and caramelized top.
- 1670 LEITE CREME** R\$ 22
Sobremesa portuguesa de creme de leite e ovos, com cobertura de açúcar queimado na hora.
Classic Portuguese dessert made with milk and egg custard, topped with caramelized sugar.
- 1669 SERICAIA** R\$ 22
Sobremesa típica do Alentejo: pudim leve e aerado de ovos e leite, perfumado com canela.
From Portugal's Alentejo region: a light, airy egg custard scented with cinnamon.
- 1671 BOLA DE BERLIM** R\$ 14
Massa doce frita, recheada com creme de ovos e polvilhada com açúcar.
Portuguese-style fried dough filled with egg custard and dusted with sugar.
- 1672 TOUCINHO DO CÉU** R\$ 22
Doce tradicional à base de ovos, amêndoas e açúcar, com textura macia e intensa.
Traditional Portuguese almond and egg yolk cake, rich and moist, a classic convent-style dessert.

Sobremesas

DESSERTS

- 503 SALADA DE FRUTAS** R\$ 27
Calda leve de maracujá com capim-santo, abacaxi, mamão, morango, berries da estação, kiwis e laranja.
Light passion fruit and lemongrass syrup with pineapple, papaya, strawberry, seasonal berries, kiwis, and orange.
- 996 TAÇA DE MORANGOS** R\$ 34
Fresh strawberries served in a cup
- 997 CREME DE PAPAIA COM CASSIS** R\$ 30
Creamy papaya dessert topped with crème de cassis.
- 998 PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE** R\$ 30
Com sorvete de creme e calda de chocolate
Chocolate lava cake with vanilla ice cream and chocolate sauce.
- 1000 BROWNIE** R\$ 30
Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate
Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce.
- 1764 TORTA QUENTE DE MAÇÃ** R\$ 30
Torta quente de maçã com sorvete de creme e calda toffee.
Warm apple pie with vanilla ice cream and toffee sauce.
- 506 FATIA DE FRUTA DA ESTAÇÃO** R\$ 22
Torta quente de maçã com sorvete de creme e calda toffee.
Warm apple pie with vanilla ice cream and toffee sauce.

Waffles

WAFFLES

- 1765 FARO** R\$ 35
Waffle com sorvete de chocolate, Nutella, chantilly e castanha de caju.
Waffle with chocolate ice cream, Nutella, whipped cream, and cashew nuts.
- 1766 CASCAIS** R\$ 35
Waffle com sorvete de creme, morango e castanha de caju.
Waffle with vanilla ice cream, strawberries, and cashew nuts.
- 1767 FÁTIMA** R\$ 29
Waffle com mel.
Waffle with honey.



Sorvetes

ICE CREAM

1768 MORANGUÍSSIMO

R\$ 26

Taça especial com 2 bolas de sorvete de morango com leite Ninho, calda de morango, farofa crocante, canudinho e cobertura de leite Ninho com morangos frescos.

Special sundae with 2 scoops of strawberry and powdered milk ice cream, strawberry syrup, crunchy crumble, wafer stick, and powdered milk topping with fresh strawberries.

1769 COLEGIAL DE NUTELLA

R\$ 26

1 bola de sorvete de Nutella, calda de chocolate com avelã, chantilly e canudinho.

1 scoop of Nutella ice cream, hazelnut chocolate sauce, whipped cream, and wafer stick.

1770 TAÇA DE PISTACHE

R\$ 27

1 bola de sorvete de pistache, calda de caramelo, chantilly, farofa crocante e canudinho.

1 scoop of pistachio ice cream, caramel sauce, whipped cream, crunchy crumble, and wafer stick.

1771 BANOFFEE

R\$ 30

Sorvete de creme com calda toffee, chantilly, castanha de caju e banana.

Vanilla ice cream with toffee sauce, whipped cream, cashew nuts, and banana.

1772 MILKSHAKE

R\$ 26

2 bolas de sorvete, calda e chantilly.

2 scoops of ice cream, syrup, and whipped cream.

Buffet

BUFFET CHARGED BY WEIGHT

ALMOÇO

DE SEGUNDA A SEXTA

DAS 12H00 ÀS 14H30

Lunch - Monday to Friday - 12:00 PM - 2:30 PM

ALMOÇO

SÁBADOS, DOMIGOS E FERIADOS

DAS 12H00 ÀS 15H00

Lunch - Saturdays, Sundays & Holidays - 12:00 PM - 3:00 PM



Para sua mesa
sua casa e sua festa

FOR YOUR TABLE, YOUR HOME, YOUR PARTY

TÁBUA DE FRIOS CHARCUTERIE BOARD

MINI LANCHES MINI SANDWICHES

PÃO DE METRO PARTY SUB

BOLOS GELADOS CHILLED CAKES

MINI SALGADOS SAVORY BITES

MINI DOCINHOS SWEET BITES



Somos THIS IS US

PÃO

FERMENTAÇÃO PACIENTE, CASCA DOURADA, MIOLO MACIO.

PRATO

COMIDA DE VERDADE, FEITA COMO EM CASA.

PRATELEIRA

O MUNDO E SUAS DELÍCIAS.

TRÊS JEITOS DE DIZER BEM-VINDO.

TRÊS FORMAS DE SERVIR AFETO.

TRÊS MOTIVOS PARA FICAR MAIS UM POUQUINHO.

BREAD

PATIENT FERMENTATION, GOLDEN CRUST, TENDER CRUMB.

PLATE

REAL FOOD, JUST LIKE HOME.

SHELF

THE WORLD AND ITS DELIGHTS.

THREE WAYS TO SAY WELCOME.

THREE FORMS OF SERVING AFFECTION.

THREE REASONS TO STAY A LITTLE LONGER.

Receba onde estiver

DELIVERED TO YOU, WHEREVER YOU ARE

Do pão quentinho ao seu prato preferido.

É só apontar a câmera para o QR Code e fazer seu pedido.

A Casa Cunha vai até você.

From warm bread to your favorite dish.

Just point your camera at the QR Code and place your order.



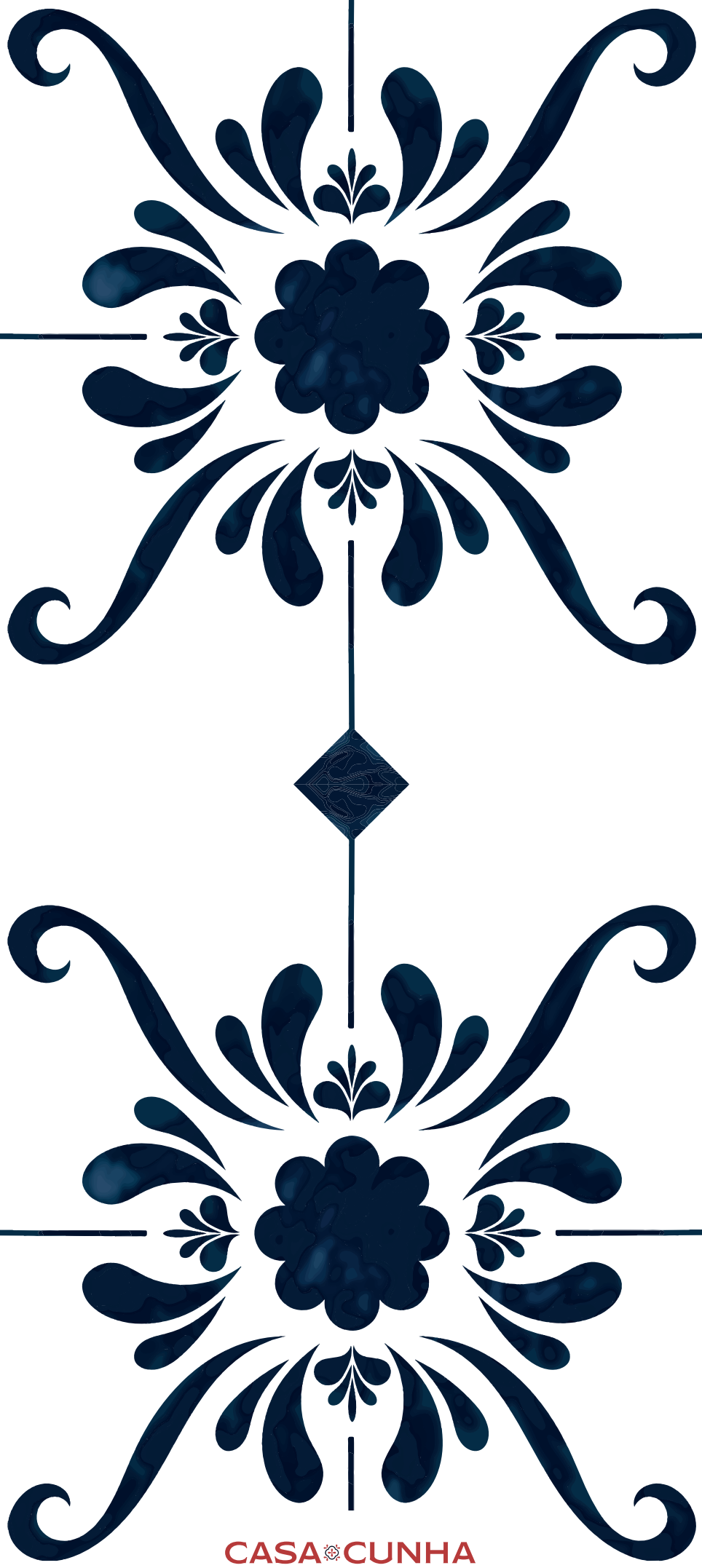
Seja de Casa PART OF THE FAMILY

Entre, cadastre-se, acumule pontos e aproveite as vantagens exclusivas de quem já é da família.

Join us, sign up, earn points and enjoy the exclusive perks of being part of the family.



RUA DR. ALBERTO TORRES, 21 - PERDIZES - SÃO PAULO - 05006-030
[11] 3666-0513 | @PADARIACASACUNHA | WWW.CASACUNHA.COM.BR



CASA & CUNHA
PÃO, PRATO & PRATELEIRA