

FESTIVAL DE BURGER

(acompanhado de chips de batata doce)

🌿 XSalada Vegano \$ 28

burger de feijão preto, muçarela, tomate caqui, alface americana e maionese beGood

🌿 Burger Vegano com Cogumelos \$ 28

burger de mandioquinha com tofu, mix de cogumelos, rúcula, molho de manga e maionese beGood

🌿 Burger Vegano Especial \$ 28

burger de feijão branco com beterraba, hommus de abóbora, tomate, alface americana e maionese beGood

XBurger Artesanal \$ 29

blend de carnes, muçarela de búfala, rúcula, cebola caramelizada e maionese beGood



Burger Vegano com Cogumelos



Trio Vegano

SALADAS

🌿 Caprese: \$ 28

mix de folhas, muçarela de búfala, tomate e molho pesto de azeitona

Caesar: \$ 29

peito de frango grelhado, alface, parmesão, croutons integrais, e molho de iogurte

🌿 Trio Vegano: \$ 31

hommus de abóbora, beterraba e tradicional, acompanhado de cenoura, tomate cereja e pão folha integral

🌿 Queijo de cabra: \$ 32

queijo de cabra, shitake, shimeji, mix de folhas, tomate cereja e molho de ervas

🌿 SOPAS VEGANAS: \$ 22

- Creme de abobrinha com couve
- Creme de mandioquinha com alho poró

SUCOS FUNCIONAIS

(440 ml) \$ 12

Açaí (puro)

Ipiranga: (pele / detox)
framboesa, morangos, mel e água de coco

Mooca: (termogênico)
melancia, gengibre e chá de hibisco

Brás: (detox I)
abacaxi, limão, couve, hortelã e água de coco

Água Rasa: (antioxidante)
água de coco e uva verde

Aclimação: (anti sinusite)
hortelã, água de coco, gengibre e mel

Cambuci: (relaxante)
manga, maçã e maracujá

Sapopemba: (suco verde)
manga, maracujá, hortelã, gengibre e couve

Belém: (detox II)
abacaxi, couve e gengibre

Tatuapé: (anti stress)
açaí, água de coco e maracujá

Saúde: (antioxidante / energia)
açaí, banana e uva verde

Tabajaras: (turbinado)
açaí, laranja e morango

Camê: (antigripal)
laranja, acerola, mel, gengibre, hortelã e limão

Oratório: (anti fadiga)
laranja, mel e maracujá

Juventus: (betacaroteno)
laranja, beterraba e cenoura

Sumana: (firmador)
laranja, cenoura, morango e colágeno

Paes de Barros: (quebra pedra)
laranja, melancia, abacaxi e maçã

SUCOS TRADICIONAIS

(440 ml) \$ 10,50

- abacaxi • acerola • amora • banana • caju
- coco • cupuaçu • framboesa • kiwi • laranja
- limão • maçã • manga • mamão • maracujá
- melancia • melão • morango • tangerina (sazonal)
- uva verde

(+ 1 fruta ou hortelã: \$ 1)

VITAMINAS

(440 ml) \$ 13

Vila Prudente: framboesa, morango, leite e leite condensado

Vila Diva: mamão, banana, maçã, aveia, mel e leite

Vila Zelina: açaí, banana, morango e leite

Limonada Suíça: limão, leite condensado e água gaseificada

Energético: açaí, banana, morango e pó de guaraná

BEBIDAS

Café Nespresso \$ 5

Água mineral, com ou sem gás \$ 5,50

Água de coco natural \$ 9

SOBREMESAS

Creme Especial de Abacate: \$ 25

creme de abacate, banana, claras, whey protein e canela

Mix Verão: \$ 16

Frutas picadas, granola, iogurte (ou sorvete) e mel

Salada de Frutas \$ 13

Saladinha de Frutas \$ 9

CREPES DOCES

Chocolate com morango ou banana: \$ 22

chocolate, morango (ou banana), sorvete de creme e castanha de caju

Nutella com morango ou banana: \$ 23

Nutella, morango (ou banana), sorvete de creme e castanha de caju



Crepe de Nutella



Mix Verão (foto ilustrativa)

AÇAÍ NA TIGELA

(acompanhado de banana picada)

Pequeno (350 ml) \$ 17

Grande (450 ml) \$ 19

Complementos:

- granola · leite condensado · leite em pó · mel
- castanha de caju · iogurte · aveia \$ 2
- pó de guaraná · colágeno · fruta picada \$ 3
- whey protein (batido junto com creme) \$ 5



Creme Mix Açaí/Manga

CREMES DE FRUTAS

Pequeno \$ 16 Grande \$ 18

(mix grande com duas frutas + \$ 2)

- Abacate: batido com banana, limão, leite e açúcar
- Frutas vermelhas: batido com iogurte e açúcar
- Manga: batido com leite (ou água de coco)
- Abacaxi: batido com leite, hortelã e açúcar
- Papaya: batido com sorvete de creme
- Morango: batido com leite e açúcar
- Coco: batido com leite condensado
- Banana: batido com leite



Cardápio 2018

be good!
Alimentação Saudável



MAIS SABOR E SAÚDE EM 5 PASSOS

escolha 1 massa + 1 recheio principal + 1 queijo + 2 saladas e/ou molhos = 5 itens

1 ESCOLHA A MASSA

- *Wrap integral
- *Crepe sem glúten ou integral
- *Crepioça sem glúten
- *Panqueca (com molho ao sugo) sem glúten ou integral



queijo extra \$ 3

2 ESCOLHA UM RECHEIO PRINCIPAL

- Frango Desfiado \$ 31
- Filé Mignon \$ 33
- Salmão Grelhado \$ 34
- Atum Grelhado \$ 35

- Abobrinha \$ 30
- Muçarela de búfala \$ 31
- Shimeji e shitake \$ 32

3 ESCOLHA UM QUEIJO

- Muçarela
- Muçarela de búfala
- Parmesão
- Queijo branco
- Cream cheese
- Catupiry

4 ESCOLHA UMA SALADA

- Alface
- Rúcula
- Agrião
- Couve
- Cenoura
- Milho
- Tomate
- Alho poró

salada extra \$ 1

5 ESCOLHA UM MOLHO / TEMPERO

- Tahine
- Pesto tradicional
- Pesto de azeitona
- Ervas
- logurte
- Manga
- Maionese beGood

molho / tempero extra \$ 2

- Oregano
- Cebolinha
- Manjericão
- Salsinha

JÁ ACOMPANHA

Saladinha: Mix de folhas + tomates

*CELÍACOS

Estes alimentos podem conter traços de glúten

GRELHADOS Combos Promocionais

acompanhado de saladinha ou legumes no vapor + suco de laranja ou melancia natural

- Filé de Frango \$ 23
- Filé de Tilápia \$ 29
- Filé Mignon \$ 34
- Salmão \$ 35
- Atum Selado \$ 36



Salmão



Arroz 7 grãos

Escolha seu Grelhado e uma Porção abaixo

Filé de Frango: \$ 22 com pimenta rosa

Filé de Tilápia: \$ 28 com pimenta rosa

Filé Mignon: \$ 33

com pimenta rosa e cebola caramelizada no prato

Salmão: \$ 34

com pimenta rosa e fatias de manga no prato

Atum Selado: \$ 35

com gergelim e tomate cereja no prato

Porções (porção extra por + \$ 7)

• Saladinha: mix de folhas e tomate

• Legumes no vapor: abóbora, abobrinha, cenoura e brócolis

• Purê de mandioquinha: receita caseira

• Purê de batata doce: com mel, suco de laranja e gengibre

• Arroz 7 grãos: com cenoura e brócolis

• Espaguete de abobrinha: com molho pesto

• Mix de cogumelos: shitake e shimeji

• Hommus tradicional vegano: de grão de bico

• Omelete simples: 2 ovos caipiras, chia e salsinha, sem recheio

MASSAS

(com molho ao sugo)

Nhoque de Zucca (abóbora): \$ 27

Ravioli com muçarela de búfala: \$ 28

Ravioli verde de espinafre com ricota: \$ 28

Lasanha Vegetariana: \$ 28

com berinjela, abobrinha e queijo prato

Espaguete Veggie: \$ 25

somente legumes: abobrinha, cenoura, shimeji, shitake, parmesão e molho pesto

(adicional: castanha do pará + \$ 3,50)

Adicione uma Proteína

Filé de Frango \$ 7,50

Filé de Tilápia \$ 10,50

Filé Mignon \$ 13

Salmão \$ 13,50

Atum Selado \$ 14



Espaguete veggie



Omelete de claras

OMELETES

2 ovos caipiras, chia e salsinha, acompanhados de mix de folhas

Opção só de claras: + \$ 3,50

Abobrinha: \$ 21

abobrinha italiana, tomate fresco, parmesão e molho pesto

Caprese: \$ 23

muçarela de búfala, tomate e molho pesto de azeitona

Frango: \$ 24

frango desfiado com catupiry

Cogumelos: \$ 25

shitake, shimeji e muçarela

01/12/2017



Fazemos BEM o que te faz BEM!

Delivery:
UberEats



Mooca Plaza Shopping

www.begood.sampa.br

(11) 2219-1665



@begood.mooca