



SINOPSE

A Confeitaria Colombo, memória viva da *belle époque* e do Rio Antigo, foi fundada em 1894 pelos portugueses Joaquim Borges de Meirelles e Manoel José Lebrão, este último criador da célebre frase "o cliente tem sempre razão". Tombada pelo Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Rio de Janeiro, a Casa ultrapassou a barreira do centenário, continuando sua trajetória de tradição, boa comida e bons serviços, funcionando como um dos pontos culturais e turísticos mais famosos da Cidade Maravilhosa. A decoração *art nouveau* de 1913, seus amplos salões com espelhos belgas, molduras e vitrines em jacarandá, bancadas de mármore italiano e belíssimo mobiliário compõem um ambiente de sofisticada beleza.

Notabilizou-se como ponto de encontro, trabalho e boemia de políticos, jornalistas, poetas, literatos e artistas. Serviu banquetes a visitantes ilustres, como o rei Alberto da Bélgica, em 1920, e a rainha Elizabeth da Inglaterra em 1968. Foi palco de muitas rodas, sendo a mais famosa a dos intelectuais, da qual fazia parte Olavo Bilac. Quase todos os presidentes marcaram presença na roda dos políticos, entre eles Getúlio Vargas e Juscelino Kubitschek. Políticos como Carlos Lacerda e Negrão de Lima frequentaram a Colombo.

Havia outras rodas, como a das senhoras e suas famílias, no chá das cinco, e das cocottes com seus coronéis à noite, criando um ambiente alegre e divertido. Aqui desfilavam roupas e cores, modismos e as novas tecnologias como o elevador, energia por geração elétrica e fogão a gás.

Nos dias atuais, a Colombo continua sua trajetória vencedora, desde o final de 1999 sob nova direção, a mais famosa confeitaria do Brasil e umas das mais famosas do mundo, recebe um grande número de turistas nacionais e estrangeiros. Ela tem sido motivo de matérias e reportagens na mídia do mundo todo, sendo eleita pela prestigiosa revista *Saveur* americana como um dos 100 melhores lugares do mundo para se comer e se deleitar com o magnífico ambiente.

SYNOPSIS

Confeitaria Colombo was founded in 1894 by two Portuguese adventurous men, Manoel José Lebrão and Joaquim Borges de Meirelles, whose philosophy was “the customer is always right”.

All the Belle Époque charm remains in full bloom at Confeitaria Colombo in the heart of Old Rio. Part of the city's cultural heritage, it's also one of the favorite downtown attractions for tourists from all over the world.

The magnificent salons are lined with ornate jacaranda-framed mirrors imported from Belgium at the turn of the century. The art nouveau decor is found throughout its showcases, furniture and fittings, ceiling lights and floor dating back to this delightful past.

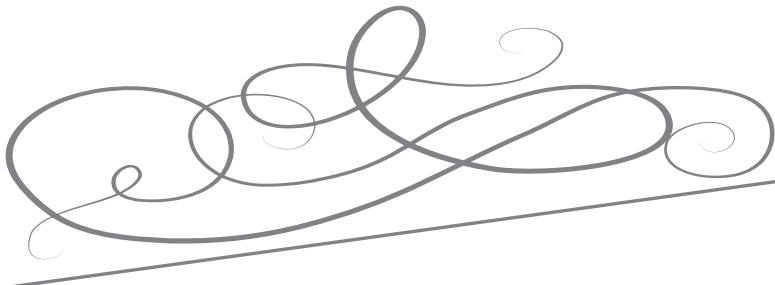
Confeitaria Colombo benefited from the social and urban progress of the city, as well as the consequent business development. Soon it became well-known as the place where politicians, journalists, poets, writers and artists went to attend business meetings or simply to have fun.

Eminent visitors, as Queen Elizabeth, from England, and King Albert, from Belgium, had the opportunity to taste its delicious specialties.

Almost all Brazilian presidents were Colombo's customers. The afternoon tea was an elegant occasion and the ladies of society and their families enjoyed it after shopping. Later at night, the cheerful cocottes filled the salons with their fashionable and colorful clothes. Confeitaria Colombo introduced not only new fashions but also new technologies as the elevator.

Since the beginning of the century the lively Carnival dances at Colombo inspired musicians to write songs that became great hits.

The tradition and effective participation in our society confirm the importance of Confeitaria Colombo in the history of Rio de Janeiro and Brazil.



SUGESTÕES

SALADA DE BACALHAU À LUSITANA*

| R\$ 41,50

Grão de bico, bacalhau desfiado, ovos de codorna, azeitona preta, pimentão e salsa. *Chickpeas, shredded codfish, quail eggs, black olives, bell pepper vinaigrette and parsley.*

Harmonizado c/ taça de vinho verde Tapada dos Monges

| R\$ 21,90

SANDUÍCHE DE SALMÃO MARINADO AO CAMPO

| R\$ 42,50

Salmão marinado em erva doce, pimenta rosa, chicória frisée, cream cheese, molho de maracujá e dill, brioche de azeitona preta. Fennel seeds and Brazilian pink pepper marinated salmon, chicory, cream cheese, dill and passion fruit sauce, served on black olive brioche
Harmonizado com taça de vinho LA Sauvignon Blanc

| R\$ 19,90



© SALGADOS COLOMBO ©

COLOMBO'S HOT SAVORY SNACKS

OPÇÕES VEGETARIANAS

VEGETARIAN CHOICES

EMPADA DE QUEIJO
CHEESE PIE

| R\$ 7,50

FOLHEADO DE QUEIJO
CHEESE PUFF PASTRY

| R\$ 7,90

PASTEL DE PALMITO
FRIED PALM HEART TURNOVER

| R\$ 7,90

PASTEL DE FORNO DE PALMITO
BAKED PALM HEART TURNOVER

| R\$ 7,90

PASTEL DE FORNO DE RICOTTA E ESPINAFRE | R\$ 7,90
BAKED RICOTTA AND SPINACH TURNOVER

QUICHE DE RICOTTA, ESPINAFRE E BANANA | R\$ 11,90
RICOTTA, SPINACH AND BANANA QUICHE

OPÇÕES DE CARNE

MEAT SNACKS

CROQUETE DE CARNE
BEEF CROQUETTE

| R\$ 7,90

FOLHEADO DE QUEIJO E PRESUNTO
CHEESE AND HAM PUFF PASTRY

| R\$ 7,90

PASTEL DE CARNE
FRIED BEEF TURNOVER

| R\$ 7,90

CROMESQUI DE LÍNGUA DEFUMADA
SMOKED OX TONGUE CROQUETTE

| R\$ 9,90

SALGADINHOS MIGNON
MINI SAVORY SNACKS
half size portion / full size portion

1/2 porção | 1 porção

R\$ 19,50 | R\$ 32,00

OPÇÕES DE AVES

POULTRY SNACKS

COXINHA DE GALINHA
CHICKEN CROQUETTE

| R\$ 7,90

COXINHA DE GALINHA C/ QUEIJO CREMOSO | R\$ 9,90
CREAM CHEESE CHICKEN CROQUETTE

COXA CREME

BREADED CREAMY CHICKEN LEG

| R\$ 14,90

EMPAADA DE GALINHA
CHICKEN PIE

| R\$ 7,50

FOLHEADO DE GALINHA
CHICKEN PUFF PASTRY

| R\$ 7,90

PASTEL DE FORNO DE GALINHA
BAKED CHICKEN TURNOVER

| R\$ 7,90

OVO EMPANADO
BREADED EGG SAVORY

| R\$ 6,60

OPÇÕES DO MAR

SEAFOOD SNACKS

BOLINHO DE BACALHAU*
CODFISH CROQUETTE

| R\$ 7,90

CAMARÃOVG EMPANADO
BREADED JUMBO SHRIMP

| R\$ 20,50

CAMARÃO VG EMPANADO C/ QUEIJO CREMOSO | R\$ 24,00
BREADED JUMBO SHRIMP WITH CREAM CHEESE

CAMARÃO VM EMPANADO
BREADED SHRIMP

| R\$ 16,00

CAMARÃO VM EMPANADO C/ QUEIJO CREMOSO | R\$ 18,80
BREADED SHRIMP WITH CREAM CHEESE

PASTEL DE CAMARÃO
FRIED SHRIMP TURNOVER

| R\$ 9,50

MARAVILHA DE CAMARÃO
FRIED SHRIMP SAVORY

| R\$ 9,00

EMPAADA DE CAMARÃO
SHRIMP PIE

| R\$ 9,00

FOLHEADO DE CAMARÃO E QUEIJO CREMOSO | R\$ 13,00
SHRIMP AND CREAM CHEESE PUFF PASTRY

RISOLIS DE CAMARÃO
BREADED SHRIMP CROQUETTE

| R\$ 9,90

QUICHE DE SALMÃO E ALHO PORÓ
SALMON AND LEEK QUICHE

| R\$ 12,90

MINI BOLINHOS DE BACALHAU*
MINI CODFISH CROQUETTE
half size portion / full size portion

1/2 porção | 1 porção
R\$ 25,00 | R\$ 40,00

* Opções sem glúten / Gluten free

SANDUÍCHES

SANDWICHES

Servidos com salada verde ou batatas fritas
Served with green salad or French fries

SANDUÍCHE LEITÃO DA BAIRRADA	R\$ 38,50
Fatias de leitão à pururuca, queijo minas padrão, rúcula, abacaxi grelhado, molho de pimenta e especiarias servido no pão baguette. <i>Slow-roasted pork belly, cured minas cheese, arugula, grilled pineapple, pepper and herbs sauce, served on a baguette</i>	
Harmonizado com vinho tinto Luis Pato Baga.	R\$ 21,90

COLOMBURGUER	R\$ 39,50
Pão de cebola, hambúrguer artesanal de fraldinha, queijo minas padrão, maionese de ervas, rúcula e tomate. <i>Flank steak hamburguer, cured minas cheese, herb mayonnaise, arugula and tomato served on an onion bread.</i>	
Harmonizado c/ taça de vinho tinto Merlot Confeitaria Colombo 120 anos	R\$ 21,90

SANDUÍCHE DE SALMÃO MARINADO AO CAMP	R\$ 42,50
Salmão marinado em erva doce, pimenta rosa, chicória frisée, cream cheese, molho de maracujá e dill, brioche de azeitona preta. <i>Fennel seeds and Brazilian pink pepper marinated salmon, chicory, cream cheese, dill and passion fruit sauce, served on black olive brioche</i>	
Harmonizado com taça de vinho LA Sauvignon Blanc	R\$ 18,90

SANDUÍCHE BEIRUTE	R\$ 41,50
Pão árabe, filé mignon grelhado, queijo derretido, presunto, ovo, alface e tomate. <i>Pita bread, grilled beef tenderloin, melted cheese, ham, egg, lettuce and tomato.</i>	
Harmonizado com taça de vinho Robert Mondavi Zinfandel	R\$ 21,90

SANDUÍCHE MEIRELLES	R\$ 24,50
Fatias finas de pão de forma recheadas com queijo ou presunto (servido quente ou frio). <i>Thin sliced bread with cheese or ham (served cold or warm).</i>	
Harmonizado com Cappuccino Italiano	R\$ 10,80

SANDUÍCHE INTEGRAL TROPICAL	R\$ 31,50
Salpicão tropical, folhas verdes e pão multicereais. <i>Shredded Chicken Salad with Bell Peppers, Red Onions, Apples, Carrots and Straw Potatoes on cereal bread</i>	
Harmonizado com Limonada Suiça	R\$ 7,80

MISTO QUENTE COLOMBO	R\$ 24,50
Servido no Croissant ou Torrada Petrópolis c/ queijo prato e presunto. <i>Grilled cheese and ham on a Croissant or Petrópolis toast.</i>	
Harmonizado com mochaccino	R\$ 11,90

SALADAS E PRATOS FRIOS

SALADS AND COLD DISHES

SALADA CAUSA DE BATATA E ATUM*	R\$ 32,50
Batatas cozidas, pasta de atum BON APPETIT, parmesão ralado, azeitona preta, pesto de manjericão e folhas de manjericão. <i>Bon Appetit tuna, potatoes, shredded parmesan cheese, black olives and basil leaves salad served with basil pesto.</i>	
Harmonizado com taça de vinho JP Tinto	R\$ 21,90

SALADA PRIMAVERA CARIOCA*	R\$ 28,50
Aipo, chicória frisée, abacaxi caramelado, manga, castanha de caju, molho de maracujá e dill. <i>Celery, chicory, glazed pineapple, mango and cashewnuts salad tossed in passion fruit and dill dressing.</i>	
Harmonizado c/ taça de vinho branco LA Sauvignon Blanc	R\$ 19,90

SALADA DE BACALHAU À LUSITANA*	R\$ 41,50
Grão de bico, bacalhau desfiado, ovos de codorna, azeitona preta, pimentão e salsa. <i>Chickpeas, shredded codfish, quail eggs, black olives, bell pepper vinaigrette and parsley.</i>	
Harmonizado c/ taça de vinho verde Tapada dos Monges	R\$ 21,90

SALADA DE FOLHAS COM ROSBIFE E PALMITO*	R\$ 38,50
Com rosbife e palmito ao molho de mostarda e mel. <i>Green salad, roast beef, heart of palm tossed in honey mustard dressing.</i>	
Harmonizado c/ taça de vinho LA Pinot Noir	R\$ 21,90

OMELETE DE SARDINHA BON APPETIT E PROVOLONE*	R\$ 29,80
Salsa e orégano, acompanhado de salada verde. <i>BON APPÉTIT'S sardine, provolone, parsley and oregano omelet, served with green salad.</i>	
Harmonizado com Cerveja	R\$ 9,00

QUICHE DO DIA	R\$ 28,50
Quiche do dia, servida com salada variada, tomate, cenoura ralada e vinagrete de mostarda e mel. // Today's quiche, served with green salad, tomato, carrot and honey mustard vinaigrette.	
Harmonizado com taça de vinho branco LA Chardonnay	R\$ 19,90

OMELETE MISTO QUENTE	R\$ 28,50
Omelete de queijo e presunto acompanhado de salada verde. <i>Cheese and Ham omelette, served with green salad</i>	
Harmonizado com cerveja	R\$ 9,00

* Opções sem glúten / Gluten free

CAFÉS DA MANHÃ E CHÁS

BREAKFAST AND TEA

CAFÉS DA MANHÃ

BREAKFAST

Servidos até as 11h00 da manhã
Served until 11am

BUFFET DE CAFÉ DA MANHÃ

| R\$ 58,50

Servido apenas aos sábados até às 11:00h, no salão Bar Jardim.
Breakfast buffet – Saturday till 11 a.m.

CAFÉ COLOMBO ESPECIAL

| R\$ 46,50

Café ou chá ou chocolate, croissant ou baguete, queijo prato, presunto, geleia, mel, manteiga, 1 torrada Petrópolis, 2 casadinhos, 1 bolinho, iogurte natural, granola, fruta da estação, 1 suco de laranja e leite quente ou frio. // *Coffee, tea or chocolate, croissant or baguette, cheese, ham, jam, honey, butter; 1 Petrópolis toast, 2 sponge cake cookies, 1 muffin, plain yogurt, granola, fresh fruit (season), 1 glass of orange juice, cold or warm milk.*

CAFÉ COLOMBO

| R\$ 38,80

Café ou chá ou chocolate, croissant ou baguete, queijo prato, presunto, geleia, mel, manteiga, 1 torrada Petrópolis, 2 casadinhos, fruta da estação, 1 suco de laranja e leite quente ou frio. // *Coffee, tea or chocolate, croissant or baguette, cheese, ham, jam, honey, butter, 1 Petropolis toast, 2 sponge cake cookie, fresh fruit (season), 1 glass of orange juice, cold or warm milk.*

CHÁS ESPECIAIS

SPECIAL TEA

CHÁ RIO ANTIGO

| R\$ 52,90

Chá, mel, geleia, manteiga, 1 suco de laranja, 1 salada de frutas, 1 doce, 1 empada de galinha ou queijo, 1 torrada Petrópolis, 1 bolinho, 4 casadinhos, 4 mini sanduíches, cesta de pães e 1 biscoito leque. *Tea, honey, jam, butter; 1 glass of orange juice, 1 portion of fruit salad, 1 sweet pastry, 1 cheese or chicken pie, 1 Petrópolis toast, 1 muffin, 4 sponge cake cookies, 1 gaufrette, 4 small sandwiches and bread basket.*

CHÁ DONA CARMEM

| R\$ 43,80

Chá, mel, geleia, manteiga, 1 doce, 1 torrada Petrópolis, 1 bolinho, 4 casadinhos, 4 mini sanduíches, cesta de pães, biscoito leque. *Tea, honey, jam, butter; 1 sweet pastry, 1 Petropolis toast, 1 gaufrette, 1 muffin, 4 sponge cake cookies, 4 small sandwiches and bread basket.*

CHÁ COM TORRADAS

| R\$ 21,50

Chá, 2 torradas Petrópolis, manteiga, mel e geleia.
Tea, 2 Petrópolis toasts, butter, honey and jam.

TORRADAS

TOAST

TORRADA AMERICANA

| R\$ 14,50

TORRADAS AMERICANA c/ Cappuccino Italiano | R\$ 22,00

2 torradas Petrópolis salpicadas com queijo ralado, servidas com manteiga, mel e geléia.
2 Petrópolis toast sprinkled with parmesan cheese, served with butter, honey and jam.

TORRADAS PETRÓPOLIS

| R\$ 13,00

TORRADAS PETRÓPOLIS c/ Cappuccino Italiano | R\$ 20,00

2 torradas Petrópolis servidas com manteiga, mel e geléia.
2 Petrópolis toast served with butter, honey and jam.

WAFFLES

WAFFLES

WAFFLE SIMPLES

| R\$ 21,50

Waffle servido com manteiga, mel e geleia.
Waffle served with butter, honey and jam.

WAFFLE ESPECIAL

| R\$ 25,80

Waffle servido com queijo e/ou presunto, manteiga, mel e geleia.
Waffle served with cheese and/or ham, butter, honey and jam.

WAFFLE PÃO DE AÇÚCAR

| R\$ 29,80

Waffle servido com creme de avelã e chocolate, sorvete de pistache e Chantilly.
Waffle served with chocolate and hazelnuts cream, pistachio ice cream and Chantilly.

SOBREMESAS

DESSERTS

SOBREMESAS

DESSERTS

PROFITEROLES COLOMBO

| R\$ 32,50

Bombinhas recheadas com sorvete de baunilha, calda de chocolate quente e farofa de castanha.

Mini eclair stuffed with vanilla ice cream, hot chocolate fudge and fine grated nuts.

DELÍCIA DE NOZES

| R\$ 23,50

Tartelette de Nozes, sorvete de pistache e calda de chocolate.

Walnuts tartlet, pistachio ice cream and chocolate syrup.

PAIXÃO POR CHOCOLATE

| R\$ 28,50

Brownie, servido com sorvete de Chocolate, calda de chocolate, farofa de castanha e Chantilly.

Brownie, chocolate ice cream, chocolate syrup, fine grated nuts and Chantilly.

CRONUT MINEIRA

| R\$ 16,80

Rosca de croissant recheada com queijo cremoso, sorvete de goiaba, calda de caramelo.

Cream cheese stuffed cronut served with guava ice cream on top and caramel sauce

CHEESECAKE DE AÇAÍ

| R\$ 16,80

Cheesecake coberta com Coulis de Açaí e Chantilly.

Cheesecake served with Açaí Berry Coulis and Chantilly.

SALADA DE FRUTAS FRESCAS*

| R\$ 15,90

Salada de frutas frescas da estação

Season fruit salad

* Opções sem glúten / Gluten free

SORVETES E MILK SHAKES

ICE CREAM AND MILK SHAKE

CUP FIOS DE OVOS

| R\$ 22,90

Sorvetes de pistache, baunilha e chocolate, fios de ovos, cereja, Chantilly e biscoito leque.

Pistachio, vanilla and chocolate ice cream, sweet egg strips, cherry, Chantilly and gaufrette.

BANANA SPLIT

| R\$ 22,90

Sorvete de chocolate, baunilha e morango, banana, Chantilly, calda de chocolate e farofa de castanha.

Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, bananas, Chantilly, chocolate syrup and fine grated nuts.

CUP SIMPLES

| R\$ 16,00

Dois sabores de sorvete à sua escolha e biscoito leque.
2 choices of ice cream and a gaufrette.

MILK SHAKE SIMPLES* (300ML)

| R\$ 16,00

Sabores variados à sua escolha.
Assorted choice of flavors.

RABANADA REAL

| R\$ 24,80

Rabanada quente, servida com sorvete de baunilha e calda de vinho do Porto e passas

Hot French Toast, served with Vanilla ice cream, Port wine and raisins syrup

¤ DOCES COLOMBO ¤

COLOMBO'S PASTRY

TORTA INTEIRA <i>Pie</i>	R\$ 60,00	TARTELETE DE CHOCOLATE E AVELÃ <i>CHOCOLATE AND HAZELNUT TARTLET</i>	R\$ 9,50
BOLO CASEIRO INTEIRO <i>Homemade cake</i>	R\$ 24,80	TARTELETE DE FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUIT TARTLET</i>	R\$ 9,50
BOMBA DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE ÉCLAIR</i>	R\$ 9,50	TARTELETE DE LIMÃO <i>LIME TARTLET</i>	R\$ 9,50
BOMBA DE CREME <i>VANILLA ÉCLAIR</i>	R\$ 9,50	TARTELETE DE MARACUJÁ <i>PASSION FRUIT TARTLET</i>	R\$ 9,50
BRIGADEIRO* <i>TYPICAL BRAZILIAN CHOCOLATE SWEET</i>	R\$ 9,50	TARTELETE DE MORANGO <i>STRAWBERRY TARTLET</i>	R\$ 9,90
BRIGADEIRO DE CAFÉ* <i>COLOMBO'S CAPPUCCINO SWEET</i>	R\$ 9,50	TARTELETE DE NOZES <i>WALNUT TARTLET</i>	R\$ 9,90
BROWNIE <i>BROWNIE</i>	R\$ 9,90	TARTELETE DE QUEIJO E GELEIA DE MORANGO <i>WALNUT TARTLET</i>	R\$ 9,50
FATIA DE BOLO <i>ASSORTED ENGLISH STYLE CAKE SLICE</i>	R\$ 6,50	TROUXINHA DE OVOS* <i>EGG NEST</i>	R\$ 9,50
MIL FOLHAS DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE NAPOLEON</i>	R\$ 9,90	VIRADINHO DE AMEIXA <i>PRUNE TURNOVER</i>	R\$ 9,50
MIL FOLHAS DE CREME <i>VANILLA NAPOLEON</i>	R\$ 9,90	VIRADINHO DE CHOCOLATE E NOZES <i>CHOCOLATE AND WALNUT TURNOVER</i>	R\$ 9,50
PASTEL DE CAIPIRINHA <i>CAIPIRINHA CUSTARD TART</i>	R\$ 9,50	VIRADINHO DE BANANA <i>BANANA TURNOVER</i>	R\$ 9,50
PASTEL DE AVELÃ <i>HAZELNUT CUSTARD TART</i>	R\$ 9,50	VIRADINHO DE MORANGO <i>STRAWBERRY TURNOVER</i>	R\$ 9,50
PASTEL DE BELÉM <i>PORTUGUESE CUSTARD TART</i>	R\$ 9,50	PUDINS VARIADOS (fatiá) <i>ASSORTED PUDDING (slice)</i>	R\$ 9,50
PINGO DE TOCHA* <i>GLAZED EGG THREAD SWEET</i>	R\$ 9,50	TORTAS VARIADAS (fatiá) <i>ASSORTED LAYER CAKE (slice)</i>	R\$ 12,50
QUEIJADINHA <i>COCONUT TARTLET</i>	R\$ 9,50	CASADINHOS VARIADOS / PALMIER (kg) <i>ASSORTED SPONGE CAKE COOKIE / PALMIER (kg)</i>	R\$ 80,00
QUINDIM DE CAMISOLA <i>EGG AND COCONUT TART</i>	R\$ 9,50	PETIT FOUR DE AMENDOIM* (kg) <i>PEANUT PETIT FOUR (kg)</i>	R\$ 80,00
QUINDIM DE IAIÁ* <i>EGG AND COCONUT PUDDING</i>	R\$ 9,50	* Opções sem glúten / Gluten free	



◎ BEBIDAS ◎

BEVERAGE

ÁGUA MINERAL 360 ML MINERAL WATER 360 ML	R\$ 6,50	CAFÉ ESPRESSO ESPRESSO	R\$ 6,50
ÁGUA MINERAL IMPORTADA 250 ML IMPORTED MINERAL WATER 250 ML	R\$ 9,50	MÉDIA MILK AND COFFEE CUP	R\$ 5,90
COCA COLA GARRAFA 290 ML	R\$ 6,50	CAFÉ ESPRESSO DUPLO DOUBLE ESPRESSO	R\$ 11,90
GUARANÁ ANTARCTICA 350 ML	R\$ 6,70	CAFÉ ESPRESSO MACHIATTO ESPRESSO MACHIATO	R\$ 9,50
SODA LIMONADA 350 ML	R\$ 6,70	CAFÉ ESPRESSO MOCHACCINO MOCHACCINO	R\$ 11,90
ÁGUA TÔNICA 350 ML	R\$ 6,70	LATTE MACCHIATO	R\$ 11,90
MATE 300 ML	R\$ 6,50	CAPPUCCINO ITALIANO CAPPUCCINO	R\$ 10,20
CERVEJA LONG NECK BOHEMIA 355 ML	R\$ 9,90	CAFÉ ESPRESSO COM CHANTILY ESPRESSO WITH CHANTILY	R\$ 9,50
CERVEJA LONG STELLA ARTOIS 275 ML	R\$ 9,90	CAPPUCCINO COLOMBO CHOCOLATE MACCHIATO	R\$ 11,40
SUCO DE FRUTAS 300 ML FRESH FRUIT JUICE 300 ML	R\$ 9,00	CHÁ (BULE) TEA POT	R\$ 10,90
CHÁ GELADO COLOMBO 300 ML COLOMBO'S ICED TEA 300 ML	R\$ 7,90	CHOCOLATE (BULE) CHOCOLATE POT	R\$ 10,90
CAPIRINHA CAPIRINHA	R\$ 17,90	CAFÉ COM LEITE (BULE) COFFEE AND MILK POT	R\$ 10,90
CAPIVODKA CAPIVODKA	R\$ 21,90		
DRINK COLOMBO COLOMBO'S DRINK	R\$ 19,80		



SOUVENIRS CONFEITARIA COLOMBO

Leve a Confeitaria Colombo para a sua casa!

A Colombo não só deixa boas lembranças, como também oferece uma linha de produtos para ficar pra sempre na sua memória! São ecobags com estampas que retratam desenhos do passado, vinhos nas sofisticadas garrafas da vinícola Luiz Argenta, além da linha de produtos comestíveis como os bolos, balas, geléias e doces. Ótimas opções de presentes com o charme da história da Cidade!

Colombo not only leaves good memories, but also offers a line of products to stay in your memory forever! Ecobags with patterned drawings that portray the past, sophisticated wine bottles of Luiz Argenta winery, besides edible products such as cakes, candies, jellies and pastries online. Great choices of gifts with the charm of the story of the City!

EVENTOS

Realizamos casamentos, aniversários e eventos corporativos para até 350 pessoas. Para informações e orçamentos visite nosso site:

www.confeitariacolombo.com.br
contato@confeitariacolombo.com.br

CAFÉ DO FORTE DE COPACABANA

Conheça o Café do Forte de Copacabana!

Visit the Cafe Forte de Copacabana!

A vista de uma das mais famosas praias do mundo emoldura a Colombo do Forte. Situada numa construção histórica do século XIX, o Forte de Copacabana deixou a sua função bélica em 1987 para abrigar o Museu Histórico do Exército. A tradição gastronômica da Confeitaria Colombo aliada ao visual proporcionado pela natureza torna o lugar um programa imperdível da Cidade Maravilhosa!

Horário de Funcionamento:

10h às 20h - De terça à domingo

12h às 16h - Menu especial de almoço (De terça à sexta)

The view of one of the most famous beaches in the world frames the Colombo Forte de Copacabana. Located in a historic building of the nineteenth century, the Fort of Copacabana left his warlike function in 1987 to house the Army History Museum. The culinary tradition of Confectionery Colombo along with the view provided by nature makes the place a must see program of the Wonderful City!

Hours of operation:

10 a.m - 20 p.m - Tues-Sun

12 p.m - 4 p.m - Special lunch menu- Tues-Fry

Endereço: Praça Cel Eugênio Franco nº 1
Posto 6 Copacabana-RJ
Tel: (21) 3201-4049 / (21) 3201-4060

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

Segunda à sexta-feira
das 09h às 19:30h

Sábados e feriados
das 09h às 17h

*Monday to Friday
from 9 a.m to 7:30 p.m*

*Saturday and holidays
from 9 a.m to 5 p.m*

INFORMAÇÕES

Confeitaria Colombo

Rua Gonçalves Dias, 32 – Centro

Rio de Janeiro – Brasil

*Rua Gonçalves Dias, 32 – Downtown
Rio de Janeiro – Brazil*

Tel: (21) 2505-1500

confeitariacolombo.com.br

contato@confeitariacolombo.com.br

facebook.com/ConfeitariaColombo

Acesse / Share this



Curta / Follow us



FORMAS DE PAGAMENTO

Bandeiras:
We accept:



**TICKETS SOMENTE EM CARTÃO.
NÃO ACEITAMOS CHEQUES.**

SUNAB

(21) 2262-0198 / 2262-0797

Dias úteis das 9h às 17h

Mon-fri 9 a.m to 5 p.m

198

Final de semana e feriados após as 17h
Sat- Sun after 5 p.m

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Sanitary Surveillance

(21) 2503-2280