



BISTRO

— CASA TUA —

Um bistrô é uma mistura de tradição e simplicidade. Pratos autênticos, ambiente acolhedor. O prazer de comer bem.

A cozinha do Bistro Casa Tua é uma cozinha de intuição.

Refinada, autêntica, sem excessos.

Respeito pelos ingredientes e equilíbrio perfeito entre técnica e criatividade.

Aqui, cada prato é uma experiência única.

O mobiliário do restaurante vem da loja **Casa Tua Design Brasileiro**, os quadros expostos são da **Zeca Fernandes Galeria de Arte** e os vasos são da **ORGANNE**.

Se apaixonou por alguma peça ?

Tanto os quadros quanto os móveis estão disponíveis para compra.

Bem-vindo ao Bistro

Helder e Erika

MENU EXECUTIVO

Almoço de terça à sexta exceto feriados

R\$ 99

ENTRADA

SALADA DE FARFALLE E CAMARÕES GRELHADOS

Salada de macarrão com camarões grelhados e tomate cereja e molho da casa

OU

CROQUETTE DE ARROZ

Bolinho de arroz frito com queijo meia cura, alecrim e ketchup da casa de goiaba

PRATO

FILÉ GRELHADO

Filé e legumes grelhados e Penne ao molho quatro queijos

OU

PEIXE GRELHADO

Peixe do dia na grelha, arroz de moqueca e vinagrette e farofa da casa

SOBREMESA

BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie com calda de chocolate e sorvete de snickers

OU

CUZCUZ DE SAGU

Cuzcuz de Sagu com caramelo de maracujá e sorvete de mousse de limão

ENTRADAS

Tartare de Bœuf clássico com batata chips	R\$ 82
Croquete de cupim e vinagrete de abacaxi e hortelã	R\$ 55
Queijo Brie em crosta folhada	R\$ 85
Tábua de Queijos de cabra do “Alto da Chapada” e de vaca da “Queijai”	R\$ 92
Bao de siri salada crocante e geleia de tamarindo	R\$ 65
Couvert de pães da casa	R\$ 52
Salada “Cesinha” com frango e camarão seco <i>Opção com camarões grelhados +R\$19,90</i>	R\$ 60
Salada italiana com mix de folhas, pêra, gorgonzola e granola salgada da casa	R\$ 70
Burrata à l’italienne 150g mix de tomate e pesto da casa	R\$ 75
Dadinho de tapioca e geléia de pimenta da casa	R\$ 54

PRATOS

FILÉ MIGNON	R\$ 120
Filé grelhado e cenoura em diferentes texturas	
POLVO GRELHADO	R\$ 98
Polvo grelhado acompanhado de batatas ao murro com pimentões confitados	
RISOTO DE COGUMELOS	R\$ 82
Risoto de cogumelos cremoso, salsinha, castanhas tostadas e maçã verde	
RISOTO DE CAMARÕES	R\$ 96
Risoto de camarões salteados, açafrão da terra e crocante de alho poró	
SALMÃO GRELHADO	R\$ 95
Salmão grelhado, linguini ao molho de limão siciliano, brócolis e tomate	
PICANHA GRELHADA	R\$ 110
Picanha grelhada, beignet de batata, vinagrete e salada	
ROBALO GRELHADO	R\$ 92
Robalo grelhado, nhoque grelhado, ratattouille e demi-glace de carne	

SOBREMESAS

BANOFFEE	R\$ 41
Cheesecake de doce de leite, chantilly da casa e banana caramelizada	
PAVLOVA DE MORANGO	R\$ 45
Suspiro com salada morangos em calda e hortelã	
TIRAMISSU	R\$ 48
Marpone da casa, pão de ló, café, cacau e caramelo	
PROFITEROLES DE CHOCOLATE	R\$49
Massa choux, calda de chocolate e sorvete Almaléa	
MOUSSE DE CHOCOLATE	R\$46
Clássica mousse de chocolate com flor de sal e caramelo com manteiga	
MAÇÃ ASSADA	R\$40
Maça assada inteira com creme inglês da casa e caramelo	
MI-CUIT DE PISTACHE COM FRAMBOESA	R\$52
Petit gâteau de pistache e framboesa	
CHEESECAKE DE GOIABADA	R\$44
Cheesecake Basco com calda de goiaba, crocante de biscoito e sorvete de queijo	
SORVETE ALMALÉA	R\$ 35
3 bolas de sorvete SABORES A CONSULTAR	