

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 CASA TUA

R\$99

ALMOÇO DE TERÇA A SÁBADO

ENTRADAS

Parma, Cabra e Abobrinha

Espaguete de Abobrinha com
vinagrete de limão e coentro com
lascas de parma e queijo de cabra

Tataki de Atum

Atum fresco maçaricado laqueado
com teriaki da casa, creme de
berinjela defumada com pasta de
gergelim e salada de ervas

PRINCIPAIS

Rigatoni e mussarela de bufala (vegetariano)

Rigatoni ao molho romanesco
acompanhado de mussarela de
bufala

Camarão e arroz de côco

Camarões grelhado com arroz de
côco e mousseline de
mandioquinha e vinagrete de
tomate

Malassado

Alcatra servida com o molho da
casa acompanhado de legumes e
farofa de manteiga

SOBREMESA

Pudim de leite e mel

Pudim de leite classico
perfumado com mel e telha
crocante

Mousse de limão

Mousse de limão siciliano,
crumble e côco queimado

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, mel e frutas secas	R\$ 85
Bao de siri salada crocante e geleia de tamarindo	R\$ 65
Couvert de pães da casa e antipasti	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
Carpaccio de Polvo, aioli de limão, romã e vinagrete de frutas cítricas	R\$ 89
Dadinho de tapioca e geléia de maçã pimenta da casa	R\$ 45

PRATOS

FILÉ MIGNON

R\$ 120

Filé grelhado, molho demi glace e linguini ao cacio e pepe

POLVO GRELHADO

R\$ 130

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 açafrão da terra cremoso e camarões grelhados e crocante de alho poró

SALMÃO GRELHADO

R\$ 95

Salmão grelhado, linguini ao molho de limão siciliano, brócolis e tomate

PICANHA GRELHADA

R\$ 102

Picanha grelhada, batatas salteadas, vinagrete pico de galo e salada

ROBALO GRELHADO

R\$ 105

Robalo grelhado, nhoque glaceado e maçaricado, ratattouille e demi-glace de carne

S O B R E M E S A S

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
Mascarpone 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	
MI-CUIT DE PISTACHE COM FRAMBOESA	R\$52
Petit gâteau de pistache e sorvete de cumaru	
CHEESECAKE DE GOIABADA	R\$44
Cheesecake Basco com calda de goiaba, crocante de biscoito e sorvete de queijo	
CRÈME BRÛLÉE	R\$40
Autentico Crème Brûlée feito com favas de baunilha Vanilla Brasil e crosta maçaricada	
SORVETE ALMALÉA	R\$ 35
3 bolas de sorvete SABORES A CONSULTAR	