

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

RESTAURANT WEEK

R\$99

+DOAÇÃO PARA OBRAS CARITATIVAS R\$2

ALMOÇO DE TERÇA A SÁBADO DO 14/05 AO 14/06

ENTRADAS

Salada mediterrânea

Grão de bico, queijo tipo feta de cabra da « Affinage », azeitonas, tomate, pepino e vinagrete da casa

Ovo parfait

Ovo cozido em baixa temperatura com a gema mole, creme de cogumelos acompanhado de bacon e cebola salteadas

PRINCIPAIS

Caccio e pepe (vegetariano)

Linguine ao molho de queijo e pimenta com crocante de parmesão

Feijoada

Feijoada carioca e suas carnes acompanhado de arroz pilaf, vinagrete de laranja e farofa crocante da casa

Arroz de paella

Arroz perfumado de açafraão com peixe, mexilhão e camarão e legumes

SOBREMESA

Panna cotta

Panna cotta de baunilha da casa, vinagrete, calde de manga e abacaxi

Alfajor

Biscoito caseiro, chantilly de doce de leite e calda de chocolate

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

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
Marscarpone 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	