

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

R\$95

DE TERÇA À SÁBADO SOMENTE NO ALMOÇO

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

Nhoque al ragu

Nhoque de batata acompanhado com ragu de cupim cozido no molho de tomate e bacon

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

BISTRO

— CASA TUA —

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
Marscapone 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	