



CARDÁPIO de ALIMENTOS

Bistrô Casa das Flores





ENTRADAS

1 - Entrada Casa das Flores R\$ 89,00

Blend cremoso de queijo; meia pera assada com gorgonzola, castanha e mel; tomate cereja, manjeriço fresco e pesto; palmito; escabeche de carne; pães da casa.

2 - Camarão Empanado na Panko R\$ 89,00

Porção de 12 camarões empanados na farinha Panko.

3 - Ceviche Brasileiro R\$ 65,00

Delicados cubos de tilápia, marinados em tempero cítrico da casa, cubos de manga, pimenta dedo de moça, salsinha e cebola roxa.

4 - Ceviche de Salmão R\$ 72,00

Delicados cubos de salmão, marinados em tempero cítrico da casa, cubos de manga, pimenta dedo de moça, salsinha e cebola roxa.

5 - Burrata R\$ 79,00

Queijo burrata com molho pesto, tomate cereja e pão da casa tostado na manteiga

6 - Bruschettas de Queijo Canastra R\$ 59,00

Bruschetta de queijo da Canastra com figo em calda e castanhas

7 - Iscas de Mignon ao Molho de Queijo R\$ 76,00

Iscas de filé mignon com molho de queijo gorgonzola.

8 - Bolinhos de Salmão R\$ 59,00

Porção de 6 bolinhos fritos de salmão com molho barbecue de melado

SALADAS

9 - Salada Mista da Casa das Flores R\$ 49,00

Mix de legumes ao vapor, folhas verdes, palmito, tomate cereja, azeitonas pretas, raspas de parmesão da Serra da Canastra. Molho da casa, preparado com redução de vinagre balsâmico.

SOPAS

10 - Creme de Alho Poró R\$ 49,00

Creme leve finalizado com molho pesto

PRATOS PRINCIPAIS

11 - Tilápia com Purê de Banana da Terra R\$ 69,00

Tilápia grelhada com farofa de castanhas e purê de banana

12 - Strogonoff R\$ 58,00

Tradicional Strogonoff de filé mignon acompanhado de batata palha e arroz branco

13 - Carne de Sol Tocantinense R\$ 59,00

Cubos de carne de sol puxados na manteiga, palmitos refogados com tomatinhos cereja e cebolas roxas, banana grelhada e arroz branco

14 - Fettuccine ao Funghi R\$ 69,00

Massa italiana ao molho cremoso de cogumelos, vinho tinto, alho e parmesão.

15 - Spaguetti à Bolonhesa com Mignon R\$ 58,00

Massa italiana ao molho de tomate fresco e manjeriço, enriquecido com cubos de filé mignon picadinhos na ponta da faca

16 - Spaguetti ao Pesto R\$ 54,00

Massa italiana ao pesto (alho, manjeriço, nozes, parmesão e azeite de oliva extra virgem)





17 - Filé ao Molho de Gorgonzola R\$ 86,00

Filé mignon ao molho de queijo gorgonzola acompanhado de arroz branco e vegetais salteados

18 - Filé ao Molho de Amora R\$ 86,00

Filé mignon com molho de amoras acompanhado de risoto cremoso de queijo

19 - Filé Mignon com Fettuccine R\$ 89,00

Filé mignon grelhado acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo e legumes grelhados

20 - Bife Ancho com Batatas ao Murro R\$ 89,00

Corte bovino ancho com batatas ao murro e alecrim, acompanhado de vinagrete de banana da terra ou tradicional

21 - Tomahawk ao Vinagrete e Purê R\$ 92,00

Corte especial de filé de costela bovina com vinagrete de maçã verde, farofa de cebola, purê de mandioca

22 - Salmão à Moda da Casa R\$ 94,00

Salmão grelhado com molho de ervas e acompanhado de risoto al limone

23 - Bacalhau ao Alho R\$ 98,00

Bacalhau grelhado com alho, mix de pimentões e batatas bolinhas assadas

24 - Risoto Vegetariano R\$ 58,00

Risoto cremoso com legumes e palmitos

25 - Risoto de Alecrim com Pirarucu R\$ 82,00

Risoto com caldo de vegetais e alecrim acompanhado de posta de pirarucu grelhado e crispy de alho poró

26 - Risoto Ouro Tocantinense R\$ 82,00

Com carne de sol, banana da terra, cachaça artesanal e parmesão

27 - Risoto de Camarão R\$ 89,00

Risoto de arroz arbóreo italiano com camarões

28 - Moqueca Mar & Rio (serve duas pessoas) R\$ 159,00

Moqueca de pirarucu com camarões, molho de tomate, leite de coco, pimentões amarelos e vermelhos. Acompanham arroz branco e farofa de cebolas.

SOBREMESAS

Especial de Inverno: Fondue de Chocolate R\$ 89,00

Chocolate derretido no rechaud acompanhado de quatro tipos de fruta.

29 - Crème Brûlée R\$ 34,00

Crema à base de gemas, açúcar, creme de leite fresco e fava de baunilha, finalizado com açúcar maçaricado

30 - Petit Gateau com Frutas Vermelhas R\$ 39,00

Delicioso bolinho quente e com interior cremoso de chocolate, acompanhado de sorvete de creme e calda de frutas vermelhas

31 - Petit Gateau Tradicional R\$ 36,00

Delicioso bolinho quente e com interior cremoso de chocolate, acompanhado de sorvete de creme

32 - Quarteto do Cerrado (para compartilhar) R\$ 44,00

Quarteto de doces típicos do cerrado acompanhado de queijo da serra). Consultar sabores disponíveis.

CAFÉ

33 - Café Expresso R\$ 6,50

