



CARDÁPIO ALIMENTOS

Bistrô Casa das Flores

ENTRADAS

1 - Entrada Casa das Flores R\$ 74,00

Cesta de pães, lascas de queijo parmesão, mel, dois tipos de antepastos, azeitonas temperadas com ervas no azeite extra virgem e dois tipos de embutidos.

2 - Camarão Empanado na Panko R\$ 88,00

Porção de 12 camarões empanados na farinha panko.

3 - Ceviche Brasileiro R\$ 59,00

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\$ 62,00

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

5 - Ceviche de Maçã Verde R\$ 41,00

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

6 - Iscas de Mignon ao Molho de Queijo R\$ 69,00

Isclas de filé mignon com molho de queijo gorgonzola.

SALADAS

7 - Salada da Hortinha R\$ 36,00

Mix de folhas, croutons, manga em pedaços, pepino e tomatinho cereja. Acompanha molho de manjerição da casa.

SOPAS

8 - Creme de Abóbora R\$ 49,00

Creme leve e refrescante finalizado com molho pesto

PRATOS PRINCIPAIS

9 - Tilápia com purê de banana da terra R\$ 65,00

Tilápia grelhada com farofa de castanhas e purê de banana

10 - Strogonoff R\$ 54,00

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

11 - Carne de Sol Tocantinense R\$ 54,00

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

12 - Fettuccine ao Funghi R\$ 69,00

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

13 - Spaguetti à Bolonhesa com Mignon R\$ 54,00

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

14 - Spaguetti ao Pesto R\$ 54,00

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

15 - Filé ao Molho de Gorgonzola R\$ 75,00

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

16 - Filé ao Molho de Amora R\$ 78,00

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

17 - Bife Ancho com Batatas ao Murro R\$ 73,00

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

18 - Salmão à Moda da Casa R\$ 84,00

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

19 - Risoto Vegetariano R\$ 58,00

Risoto cremoso com legumes e palmitos

20 - Risoto com Afeto R\$ 69,00

Risoto de açafreão acompanhado de coxa/sobrecoxa de frango

21 - Risoto de Alecrim com Pirarucu R\$ 74,00

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

22 - Risoto Ouro Tocantinense R\$ 76,00

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

23 - Risoto de Camarão R\$ 84,00

Risoto de arroz arbóreo italiano com camarões

24 - Moqueca Mar & Rio (serve duas pessoas) R\$ 110,00

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

25 - Moqueca Veg (serve duas pessoas) R\$ 89,00

Moqueca de banana da terra com molho de tomate, leite de coco, pimentões amarelos e vermelhos. Acompanham arroz branco e farofa de cebolas.

SOBREMESAS

26 - Crème Brûlée R\$ 32,00

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

27 - Sorbet (Banana ou Manga) R\$ 24,00

Sorvete preparado na hora com fruta 100%, sem adição de leite.

28 - Petit Gateau com Frutas Vermelhas R\$ 37,00

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

29 - Petit Gateau Tradicional R\$ 34,00

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

CAFÉ

30 - Café Expresso R\$ 6,50