



## ENTRADAS

### 1 - Entrada Casa das Flores

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

### 2 - Bruschetta al Pomodoro

*Fatias de pão italiano (4 unid) com azeite extra virgem, alho, molho rústico de tomate e parmesão.*

### 3 - Bruschetta com Gorgonzola

*Fatias de pão italiano (4 unid) com queijo gorgonzola, mel e pera.*

### 4 - Ceviche Brasileño

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

### 5 - Iscas de Mignon ao Molho de Queijo

*Tirinhas de filé mignon com molho cremoso de queijo, acompanhadas de cesta de pães.*

### 6 - Creme de Cebola (individual)

*Sopa cremosa de cebola acompanhadas de torradas da casa*

### 7 - Burrata ao Pesto de Manjericão

*Queijo esférico com uma textura extremamente cremosa em seu interior, sobre cama de molho pesto de azeite com manjericão. Acompanha cesta de pães.*

## SALADAS

### 8 - Mix de Verdes com Salmão

*Mix de folhas, vinagrete de frutas vermelhas, lascas de salmão grelhado e parmesão ralado.*

### 9 - Salada da hortinha

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

*Opções de proteína grelhada para acompanhar a sua salada:*

*a) Filé Mignon (+ R\$ 24,00) b) Filé de Frango (+ R\$ 16,00) c) Filé de peixe (+ R\$ 22,00)*

## PRATOS PRINCIPAIS

### 10 - Filé Mignon da Jackie

*File mignon, com legumes puxados no azeite extra virgem e purê de batata rústico.*

### 11 - Risoto de camarão

*Risoto de arroz arbóreo italiano com camarões*

### 12 - Tilápia com purê de banana da terra

*Tilápia grelhada com farofa de castanhas e purê de banana*

### 13 - Tilápia com Risoto Al Limone

*Tilápia grelhada com risoto cremoso de limão siciliano*

### 14 - Strogonoff

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





**15 - Carne de Sol Tocantinense**

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

**16 - Spaguetti Al Mare**

*Massa italiana com molho de tomates, camarão, mexilhão, lula e azeite extra-virgem*

**17 - Spaguetti ao Sugo**

*Massa italiana ao molho de tomate caseiro*

**18 - Spaguetti ao Pesto**

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

**19 - Salmão à Moda da Chef**

*Salmão grelhado com ervas, acompanhado de purê de batata baroa, crisps de alho-poró e molho tarê*

**20 - Filé ao Molho de Gorgonzola**

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

**21 - Filé ao Molho de Amora**

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

**22 - Pirarucu gratinado**

*Peixe da região amazônica gratinado com parmesão e acompanhado de arroz com castanhas*

**23 - Bife Ancho com Arroz Biro Biro**

*Corte bovino especial grelhado acompanhado de molho chimichurri e arroz Biro Biro (cubinhos dourados de bacon, ovos, salsinha, cebolas e batata palha)*

**SOBREMESAS**

**24 - Petit Gateau com Frutas Vermelhas**

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

**25 - Petit Gateau Tradicional**

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

**26 - Sorvetíssimo**

*Sorvete do dia com calda de brigadeiro*

**27 - Pudim de leite**

*Cremoso, leve e desenformado diretamente na mesa*

**CAFÉS & CHÁ**

**28 - Café expresso Starbucks**

**29 - Café expresso Nespresso**

**30 - Chá Mix de Ervas**

