



Vegán Veggie Apimentado

A Casa Tónica é inspirada na vocação de serviço de seus criadores. A palavra "casa" veste todos os membros da equipe de **ANFITRIÕES**.

A Casa Tónica possui uma proposta que abraça o **Art Déco** e se mistura com a **mitologia grega**. Por isso, o cardápio é conceitual e a maioria dos coquetéis inclui nomes e histórias.

**FALAFEL VEGANO** **8.500**  
FALAFEL VEGANO  
Grão de bico apimentado com mussarela de amêndoa e homus.

**EMPANADITAS (4u) DE MATAMBRE** **6.500**  
EMPANADITAS (4 unidades) DE MATAMBRE  
Matambre de carne desfiado com cebola, pimentão, cebolinha e ovo.

**EMPANADITAS (4u) DE CAMARÓN** **6.500**  
EMPANADITAS (4 unidades) DE CAMARÃO  
Camarões, provolone grelhado e cebola caramelizada.

**PAPAS REJILLAS** **7.800**  
BATATAS REJILLA  
Batatas fritas com alioli e maionese de ervas.

## PARA PETISCAR

**TORTILLA JR RELLENA** **9.500**  
TORTILLA JR RECHEADA  
Tortilla de batatas, cebola caramelizada e muçarela, gratinada e acompanhada de tomates marinados.

**PROVOLIENTA** **9.500**  
PROVOLIENTA  
Medalhão de queijo provolone, acompanhado de chutney de tomate.

**PROVOLETA "CASA TÓNICA"** **10.900**  
PROVOLETA "CASA TÓNICA"  
Medalhão de queijo provolone com gin de camarão e bacon em pó com de chutney de pêssego.

**ENTRAÑÁNDOTE** **14.900**  
ENTRAÑÁNDOTE  
Fatias de entranhas grelhadas acompanhadas de chips de abóbora e beterraba com molho crioulo da casa.

**ARROLLADITO VEGGIE** **9.500**  
ARROLLADITO VEGGIE  
Rolinhos de papel de arroz recheados com cogumelos portobello e champignon em creme de queijo.

**TACOS VEGGIE** **9.500**  
TACOS veggie  
Tortilla de trigo, abacate, cebola roxa e coentro com cream cheese temperado com molho sweet chili (2 unidades).

**MOLLEJA 2.0** **14.900**  
MOLLEJA 2.0  
Mollejas crocantes com salmoura de limão, sobre folhado de batatas com creme suave de chimichurri.



## PRATOS PRINCIPAIS

**LOMO GRILL "CASA TÓNICA"** **16.900**  
LOMO GRILL "CASA TÓNICA"  
Medalhões de lombo em molho Malbec e frutos vermelhos com mil-folhas de batata.

**RAVIOLES NEGROS** **15.500**  
RAVIÓLI PRETO  
Ravióli de salmão com creme de camarão e gin.

**BONDIOLA "ORANGE MUSTARD"** **14.500**  
BONDIOLA ORANGE MUSTARD  
Lombo em cozedura longa com molho de laranja, mostarda e gin com purê de batata doce e creme de caramelo.

**MILANESA CON FIDEOS** **15.500**  
MILANESA COM MACARRÃO  
Medalhões de filé empanados acompanhados de macarrão caseiro com creme de queijos.

**RISOTTO CASA TÓNICA** **14.500**  
RISOTO CASA TÓNICA  
De arroz, cogumelos, portobello e espinafre em creme de leite com queijo parmesão.

**MALFATTI CASA TÓNICA** **14.500**  
MALFATTI CASA TÓNICA  
Espinafre fresco e queijo provolone, com crocante parmesão e creme de quatro queijos gratinado.  
(Opcional pancetta crocante).

## SALADAS

**ENSALADA DE QUÍNOA** **10.500**  
SALADA DE QUINOA  
Quinoa, beterraba assada, cenouras e abacate com coração de vinagrete de mostarda acompanhada de garradas de sementes de zapallo.

**ENSALADA CAESAR** **10.900**  
SALADA CAESAR  
Frango grelhado, mix de folhas verdes, queijo parmesão e bacon crocante com molho Caesar.

**COPA DE CAMARÓN** **11.500**  
COPA DE CAMARÃO  
Coquetel de camarões, kani, palmito, maçã e aipo temperado com molho rose.

## SOBREMESAS

**CREMA HELADA DE GIN TONIC** **5.900**  
CREMA GELADO DE GIN TÓNICO  
Gelado de gim tônica e frutos vermelhos com xarope de alecrim e menta.

**TIRAMIGIN** **6.000**  
TIRAMIGIN  
Tiramisu com gin, creme de avelã, frutos vermelhos e amêndoas crocantes.

**CHOCOLATE EL CORAZÓN** **8.500**  
Mousse de chocolate caseira, sorvete de chocolate amargo, brownie e ganache de chocolate com amêndoas torradas e chantilly. (para compartilhar)

**CHEESECAKE DE LIMA** **5.900**  
Cheesecake de limão com leite condensado, cream cheese e geleia de frutas vermelhas.

**POSTRE GAIA** **8.500**  
SOBREMESA GAIA  
Pote de gelado cremoso de oreo com coração de doce de leite.  
(para para compartilhar)

## SEM GLUTEN

**WRAP DE FRANGO** **12.500**

**BROWNIE** **7.500**