



Vegan



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.



## INGRESSOS

- V 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.

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

## PARA PETISCAR

- V TORTILLA JR RELLENA 9.500**  
TORTILLA JR RECHEADA  
Tortilla de batatas, cebola caramelizada e muçarela, gratinada e acompanhada de tomates marinados.
- V 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.
- V ARROLLADITO VEGGIE 9.500**  
ARROLLADITO VEGGIE  
Rolinhos de papel de arroz recheados com cogumelos portobello e champignon em creme de queijo.
- V 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.
- V RISOTTO CASA TÓNICA 14.500**  
RISOTO CASA TÓNICA  
De arroz, cogumelos, portobello e espinafre em creme de leite com queijo parmesão.
- V 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

- V 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 gim, 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**