TOMILHO

GASTRONOMIA **BY BOUQUET GARNI**

Cardápio pelo Chef **Pedro Rebollo**

ENTRADAS E PORÇÕES

Ostra Gratinada ao Molho de Champagne (6 unidades) ..... R$72

Pastel de Camarão acompanha Sweet Chilli (8 unidades) ..... R$62

Dadinho de Tapioca acompanha Geleia de Pimenta (300 g) ..... R$58

Torpedo de Siri acompanha Pimenta Tabasco (4 unidades) ..... R$58

Camarão à Milanesa acompanha o Molho da Casa (300 g) ..... R$98

Lula à Dorê acompanha o Molho da Casa (400 g) ..... R$68

Isca de Mignon Acebolado acompanha Molho Chimichurri (400 g) ..... R$82
Iscas de filé mignon acebolado servido com farofa e fatias de pão, acompanhado de molho chimichurri

Frango a Passarinho acompanha Molho Golf (400 g) ..... R$58

Iscas de peixe a milanesa *acompanha pimenta da casa* (400 g) ..... R$72

Iscas de Frango empanada na Panko *Acompanha molho Tártaro* (400 g) ..... R$65

Batata Frita (400 g) ..... R$45

Batata Frita com Cheddar e Bacon (400 g) ..... R$58

Batata frita (400gr) com camarão à milanesa (300gr) ..... R$130

RISOTOS, MASSAS, CREME E SOPAS

Pratos Individuais

Risoto de Camarão ..... R$ 92

Risoto de Funghi com Iscas de Filé Mignon ..... R$ 86

Espaguete à Bolonhesa ..... R$ 62

Espaguete ao Molho Três Queijos ..... R$ 60

Nhoque da Casa com Iscas de Filé Mignon ..... R$ 82

Nhoque ao Molho Bolonhesa ..... R$ 72

Nhoque Três Queijos ..... R$ 70

Canja ..... R$ 48

Frango desfiado, arroz, batata inglesa e cenoura

Creme de Aipim com Bacon ..... R$ 45

Creme de Cabotiá com Gengibre ..... R$ 45

CARNES

Pratos Individuais

Bife a Cavalo ..... R$ 74
Entrecôte, 2 ovos fritos, arroz e batata frita

Parmegiana à Moda da Casa ..... R$ 92
Filé mignon recheado com catupiry, queijo e presunto, coberto com farofinha crocante e acompanhado de talharim na manteiga

Frango grelhado com legumes ..... R$ 62
Filé de peito grelhado com legumes salteados (brócolis chinês, cenoura, couve-flor e abobrinha italiana)

Salmão com Crosta de Ervas ..... R$ 96
Filé de Salmão com crosta, panko, parmesão, ervas e manteiga, acompanha legumes salteados (brócolis chinês, couve-flor, cenoura e abobrinha)

Filé de Dourado com Musseline de Baroa ..... R$ 82
Filé de dourado grelhado coberto de amêndoas noisettes, servido com musseline de batata baroa

LANCHES

Misto quente ..... R$ 45
Sanduíche de pão branco, queijo muçarela, presunto, acompanha batata frita e molho da casa

Queijo Quente ..... R$ 40
Sanduíche de pão branco e queijo muçarela, acompanha batata frita e molho da casa

Hambúrguer Clássico ..... R$ 58
Hambúrguer de 160 g (blend de costela e granito), alface, tomate, queijo muçarela, acompanha batata frita e molho da casa

Sanduíche Natural ..... R$ 42
Pão de fatia integral, maionese, ricota, cenoura, alface, tomate e peito de frango desfiado

Omelete de Presunto e Queijo ..... R$ 32

PRATOS KIDS

Pratos de 300g exclusivos para crianças

Iscas de carne ou frango ..... R$ **50**

Carnes, arroz, batata frita, acompanha rodelas de tomate

Massas Kids ..... R$ **50**

Massas e molhos a escolha – Bolonhesa ou Três queijos

SOBREMESAS

Petit Gateau com 1 bola de sorvete ..... **R$28**

Petit Gateau com 2 bolas de sorvete ..... **R$32**

Brownie com sorvete ..... **R$28**

Taça de fruta com calda de limão e açúcar (fruta a escolher com o garçom) ..... **R$22**

Cestinha de mini churros recheada de doce de leite (6 unidades) ..... **R$28**

CAFÉS E BOLO

Café expresso	R$ 10
Café expresso com leite médio	R$ 12
Café coado individual preto	R$ 8
Café coado individual com leite	R$ 10
Café preto coado gourmet	R$ 12
Café preto coado gourmet com leite	R$ 15
Fatia de bolo (Confirmar o sabor com o garçom)	R$ 18

SALADAS

Salada Caesar ..... R$ 48
Folhas de alface americana, filé de peito de frango, croutons, queijo parmesão em lascas e molho Caesar

Salada Tropical ..... R$ 56
Mix de folhas verdes com abacaxi grelhado, tomate cereja, laminas de amêndoas e raspas de limão

ADICIONAIS

Arroz (250 g) ..... R$ 16

Legumes (250 g) ..... R$ 18

Feijão (250g) ..... R$ 20

Ovo frito/cozido ..... R$ 8

Couvert de salada ..... R$ 12

Extra de queijo parmesão ..... R$ 8

Extra de bacon ..... R$ 8

Extra de molhos ..... R$ 5

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água mineral com ou sem gás garrafa 500ml	R$8
Refrigerante lata	R$10
Suco natural	R$16
Suco Integral	R$12
Água Tônica	R$10
Red Bull	R$25
Balde de gelo	R$20
Soda italiana gengibre com limão	R$20
Soda italiana cranberry	R$20
Chá em lata zero açúcar	R$12
Jarra de suco integral (900ml)	R$30

BEBIDAS ALCÓOLICAS

Cervejas Long Neck

Budweiser	R$16
Heineken	R$18
Eisebahn	R$16
Taça de vinho	R$28
Smirnoff Ice	R$15

DOSES

DOSES DE DESTILADOS

Campari	R$ 20
Jurupinga	R$ 18
Martini	R$ 20
Underberg	R$ 20

DOSES DE VODKA

Smirnoff	R$ 24
Absolut	R$ 28

DOSES DE GIN

Gordons	R$ 28
Seagers	R$ 24

DOSES DE WHISKY

Red Label	R$ 25
Chivas 12 anos	R$ 35

Publique seu prato ou drink no instagram marcando **@bouquetgarnioficial** e solicite a sua **surpresa.**

HORÁRIOS

Café da manhã 6h às 10h

Restaurante: 12h às 22h

Legendas:

Vegetariano

Tempo de preparo especial

Pagamento Imediato

Aceitamos cartões de crédito, débito, Alelo alimentação e PIX.