



# FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

Liana Sabo • [lianasabo.df@dabr.com.br](mailto:lianasabo.df@dabr.com.br)

Guilherme Teixeira/Divulgação



## Café da moda

Em uma elegante quadra do Lago Sul, perfilada de palmeiras imperiais, cujas calçadas largas se assemelham às de bulevares parisienses, foi implantado um café mais como extensão da boutique de roupas da grife Dani. Holzbach — essa, sim, atividade econômica de peso —, que completou um ano esta semana, comercializando a moda colorida praticada pela estilista gaúcha de Santo Ângelo que dá nome à marca. Conterrânea da estilista, Luana Cavalheiro é quem trouxe a marca para a QI 5, Bloco C, onde toca a loja, enquanto o marido, Conrado Caiado, empresário goiano do ramo de construção civil, apaixonado pela gastronomia, instalou o café. A cozinha funciona no subsolo da loja ao lado, com balcão no térreo. O salão ocupa o jardim em frente, em um puxadinho bem decorado com teto retrátil, sete mesas, lounge e dois sofás.

Com sete meses, o Café do Lago se expandiu para o espaço vizinho, que passa a funcionar amanhã, com cinco mesas, um lounge e um sofá de espera. Em ambos, é servido o mesmo cardápio, que começa com café da manhã, a partir das 10h; prossegue com crepes, saladas, tacos (abaixo) e sanduíches especiais, no almoço; e invade o pôr do sol com risoto, salmão grelhado, camarão, ceviche e tábua de frios, até as 20h.

No comando das caçarolas, está a chef Elaine Xavier (foto), 25 anos, formada no Iesb, que, apesar da pouca idade, cozinhou em navio de cruzeiro na rota do Mediterrâneo. “Por estar dentro de um navio de bandeira italiana, tive a chance de praticar muito a culinária do país, eram dois mil pratos por dia”, lembra Elaine, que, ao voltar a Brasília, teve o cadastro aceito para se filiar à Federação Italiana de Chefs (FIC), regional do DF. Com passagem pelo Nakombi, Elaine considera ter herdado da avó pernambucana “o gosto pela comida bem temperada”.



Liana Sabo/CB/DA Press

Guilherme Teixeira/Divulgação

### Do trivial ao caviar

“Aqui, não temos prato executivo”, vai logo avisando a chef sobre o menu, no qual o mais parecido é o risoto. Pode ser de filé-mignon com shitake e crocante de parma (R\$ 71) ou de tomate seco e rúcula com farofa de limão siciliano (R\$ 56), além do salmão grelhado com risoto de alho-poró aromatizado com rasps de limão siciliano e redução de shoyu com gengibre (R\$ 65). Uma das especialidades mais apreciadas são os ovos Benedict, que vêm escalfados com

presunto de parma ou com salmão defumado montado em uma fatia de pão brioche com molho holandaise por cima (R\$ 36,80).

Outra que vale uma refeição e é campeão de vendas é a crepioca de frango com creme de espinafre (R\$ 27,80 — acima), ao lado da de filé-mignon com quatro queijos (R\$ 35).

Requite raro é a presença de caviar no cardápio, que pode ser servido solo ou adicionado aos pratos, como a pitada de 15g do Siberian, que sai por R\$ 450. “O caviar Beluga (30g) com blinis e creme azedo sai por R\$ 1.250, mas nunca ninguém pediu ainda”, revela Elaine. No capítulo sobremesa, a atração é o delicioso pudim do Kikin. Cafés de qualidade, vinhos especiais e bons charutos completam o menu da casa. Reservas pelo WhatsApp 9 9618-2091.

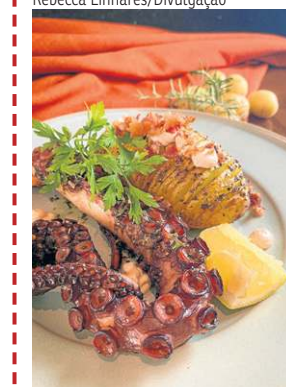
### Happy hour no capricho

O atendimento excelente do Fogo de Chão, que se faz notório no horário do almoço, também deslumbra quem for lá ao cair da tarde, quando entra em cena o menu exclusivo de happy hour. Nele, são oferecidos dadinho de tapioca (R\$ 18), polenta frita (R\$ 14), mix de pastéis (R\$ 18), hambúrguer de picanha (R\$ 45 — foto), brioche de frango apimentado (R\$ 35) e costela (R\$ 39), que aguçam o paladar. Se alguém preferir degustar um dos cortes do tradicional rodízio, a sugestão é picanha fatiada servida na tábua com farofa (R\$ 48). Além das cervejas Erdinger e Paulistânia (ambas por R\$ 15), há a caipirinha da casa preparada com Cachaça Fogo de Chão, premiada com a medalha de prata no Concurso Nacional de Vinhos e Destilados, edição brasileira do famoso Mundial de Bruxelas. Reservas: 3322-4666.

André Mortatti/Divulgação



Rebecca Linhares/Divulgação



### Polvo com batata sueca

Polvo grelhado, uma iguaria sempre contemplada no menu do restaurante Norton, está de volta à mesa acompanhado de batatas à moda sueca — depois de cozidas são cortadas até a metade, em forma de leque, assadas com manteiga e ervas aromatzadas e finalizadas com bacon e maionese defumada. Chamada hasselback, a receita leva o nome do restaurante sueco que serviu as batatas pela primeira vez. Além do prato, que sai por R\$ 145, outros destaques da casa especializada em grelhados são filés de atum e linguado (R\$ 106, cada) escoltados de arroz cremoso de limão siciliano e legumes grelhados. Reservas: 3218-5550.

### Buteco vem aí

Abril traz o concurso Comida di Buteco, que existe desde 2000 e, este ano, está cercado de patrocinadores apoiando a disputa entre 28 bares do Distrito Federal para conquistar o consumidor com o melhor petisco. Outros critérios, como higiene são observados pelos jurados, além do serviço da cerva, que, nesta edição, recaí sobre a Bohemia. Por 24 dias, o brasiliense poderá conhecer as iguarias exclusivas criadas para a ocasião, cujo preço único fixado é de R\$ 27. Em 2021, o bolinho de salmão servido com molho de gengibre no Bem Amigos Bar, dos irmãos Elvis e Elder do Nascimento (foto), no Riacho Fundo, venceu a competição. Confira a lista de botecos e petiscos participantes a partir de 4 de abril no site do concurso: [www.comidadibuteco.com.br](http://www.comidadibuteco.com.br).



Elio Rizzo Junior/Divulgação



Andriana Lustosa/Divulgação

### Como resistir?

Não há quem não se derreta por doce de leite. Básico, simples e de raiz artesanal, é super versátil e permite diversas combinações que a confeitaria autodidata Francielle Faria criou para o Festival de Doce de Leite da rede American Cookies, da qual é sócia. Até abril, a marca oferece quatro sabores que vêm na massa amanteigada de baunilha com pedaços de chocolate meio amargo e recheado com doce de leite na versão cookie de leite; com tudo isso e mais brigadeiro de chocolate meio amargo no cookie choco; ainda com pedaços de ameixa no cookie ameixa; e com brigadeiro de coco no cookie coco. Custam a partir de R\$ 13 e estão disponíveis nas 15 lojas da rede na cidade e por delivery, exclusivamente pelo app do Ifood.



Imunização dos idosos de 80 anos ou mais, com o segundo reforço — quarta dose — para covid-19, foi anunciada junto à vacinação de crianças em escolas e início da imunização contra a gripe

# DF amplia vacinação

» PABLO GIOVANNI\*

Júlia Eteutério/CB



### Vacinação infantil nas escolas começou no CED 1 da Estrutural

preferencialmente, a vacina da Pfizer. A Secretaria de Saúde do DF (SES-DF) afirma que aguarda novas doses.

“Como todos sabem, somos bastante alinhados com o Ministério da Saúde através das notas técnicas. Eles já encaminharam (a nota), porém fizemos alguns questionamentos e solicitações para que nos mandem doses (Pfizer), porque estamos precisando. Assim que tivermos uma nova nota técnica e as doses, estaremos divulgando (os locais) porque queremos começar a vacinação para idosos com 80 anos imediatamente”, disse o general.

### Gripe

Para a imunização contra a gripe, o DF tem 96 mil doses no

estoque. A campanha nacional de vacinação contra a influenza será dividida em duas etapas. A primeira deve começar em 4 de abril, atendendo idosos acima de 60 anos e profissionais da saúde, com término esperado para 2 de maio. A partir de 3 de maio, 15 grupos serão contemplados na campanha no DF. “Já recebemos doses o suficiente para iniciar esse público (idosos de 60 anos e profissionais da saúde), e tão logo começarmos a receber mais remessas, será ampliada para os demais grupos”, disse o subsecretário da Vigilância à Saúde, Divino Valero. A pasta prevê receber mais uma remessa ainda hoje.

\*Estagiário sob a supervisão de Layrce de Lima.

MINISTÉRIO DO TURISMO APRESENTA

TEATRO ROYAL TULIP

26 E 27 MARÇO

LIVREMENTE INSPIRADO NO BEST-SELLER DE TRAIIS VILARINHO

Mia Mello

DA MAE FORA DA CAIXA

com CLÁUTERA GOMES e direção de KIANA LEBRIZZO  
produção de PABLO GIOVANNI

SÁBADO (26/03) 20h  
DOMINGO (27/03) 20h

INFORMAÇÕES:  
(61) 35229521  
(61) 999838928

BILHETERIA  
[bilheteriadigital.com](http://bilheteriadigital.com) e  
Belini 113 Sul.

CLUBE 50% de desconto  
40 assinantes

Patrocínio: Apoio Cultural: Produção: Realização: SECRETARIA ESPECIAL DA MINISTÉRIO DO TURISMO

SECRETARIA ESPECIAL DA MINISTÉRIO DO TURISMO

PÁTRIA AMADA BRASIL