



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Leia mais notícias em blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Fotos: Nescabert/Divulgação



O complexo Venice Beach guarda o restaurante Casa Concha, com um cardápio que se adapta ao período do ano

Mudança na orla

Uma reviravolta na orla do lago levou embora o LayBack Brasília, grife nascida no bairro Rio Tavares, em Floripa, que tinha pista de skate, aulas para skatistas, loja de roupas, show de rock e uma operação do Carpe Diem. No local, ao lado do Camarão & Cia e de frente ao Museu de Arte de Brasília, surge um novo empreendimento, que já se tornou opção das férias de inverno.

Chama-se Venice Beach, em homenagem à praia da Califórnia (EUA), muito mais famosa do que bonita, de

águas quase sempre frias do oceano Pacífico. O idealizador é Paulo Paim, já refeito da perda da Casa Maaya, destruída por um incêndio em março. Paim lidera o quarteto de donos formado por ele, Fernando Marques, Jason Paim e Adriano Freitas.

Eles tiveram a ideia de instalar, lá, um estabelecimento bem praiano, semelhante às barracas do litoral nordestino, só que com uma roupagem sofisticada que mistura luzes, plantas e cores, como rosa e verde, em uma bela combinação que agrada não só os mangueirenses. Você pode ir até de bermuda e chinelo, para poder descartá-lo quando quiser sentir a areia no pé.

Pegada autoral

A alma do complexo é o restaurante que leva o nome Casa Concha, em alusão à vizinha Concha Acústica, monumento da cidade. Nela, comanda os fogões o chef Pedro Moreira, ex-brasão direito de Mara Alcamim, no Zuu e no Universal Diner, que iniciou na cozinha aos nove anos. Na pandemia, o chef se lançou no serviço de bufê de alta gastronomia, que mantém por encomenda.

O cardápio não é fixo. “Significa que estará sempre em constante mudança, vamos adaptá-lo a partir das variações climáticas, da troca de estações e das datas comemorativas. As carnes bovinas e os frutos do mar são a base desse nosso primeiro menu, em que também apresento criações autorais e releituras”, explica o chef.

O item aperitivos traz croquetes recheados com cogumelo, shitake, shimeki e funghi servidos com fonduta de gruyère (R\$ 67); patinhas de caranguejo empanadas em panko e banhadas no catupiry com vinagrete picante (R\$ 97 — **acima**); e pasteis de camarão cremoso com coulis de tangerina (R\$ 56).

Nas entradas, o destaque é o tartare de salmão (**abaixo**), bem batidinho na ponta da faca, com caviar de manga obtido com técnica molecular, que dá ao prato visual apetitoso, ideal para compartilhar (R\$ 77,50). Entre os pratos quentes, há bacalhau em natas com creme de queijo coalho servido com batatas ao murro (R\$ 128); picadinho de filé-mignon com ovo pochê (R\$ 59); e bife a cavalo com fritas (R\$ 49,90), que faz parte da memória afetiva.



Trivial

Aberto a partir de quarta-feira, o restô oferece até sexta, exceto nos feriados, almoço executivo em três etapas (entrada, principal e sobremesa), que sai por R\$ 59, além de feijoada às sextas, por R\$ 59,90.

A casa tem um bom astral, mas o som poderia ser menos alto para permitir alguma conversação à mesa, quanto à picância de alguns molhos, veja se você vai se dar bem com ela. Reservas: 99335-9462.

Gim brasileiro

Com álcool de cereais, zimbro importado da Alemanha, mexerica, limão siciliano, capim santo, coentro, canela, pimenta-rosa, pimenta Jamaica, cardamomo e raiz de angélica é feito o gim brasileiro chamado Méric Gin, lançado por três fabricantes em uma iniciativa, na qual cada um tem a sua parte. “O Méric Gin utiliza o padrão do London Dry ao mesmo tempo em que carrega o toque brasileiro na mexerica”, explica Paulo Bandeira, responsável pela receita, cujo teor alcoólico é de 45%.

Para o sócio Lucas Tobias, a bebida “alia a cultura, a noite e a arte”. Os três tiveram preocupação com o meio ambiente e optaram por não usar vidro e, sim, alumínio, material que no Brasil tem cerca de 95% de reciclagem. O design da embalagem foi concebido por João Pires, outro sócio. “Buscamos a harmonia entre o contemporâneo e elementos tradicionais dos destilados. Temos o andarilho, uma ave do cerrado, folhas de lobeira e elementos do bioma”, descreve o autor. Outras informações pelo e-mail contato@mericgin.com.br.



Méric Gin/Divulgação



Bombom Labaki do Caminito Parrilla, no menu Plus

Nova temporada

Vem aí a 26ª edição do Restaurant Week. O tradicional festival gastronômico será de 28 de julho a 28 de agosto, com a participação de 83 restaurantes. Abbraccio, Caminito Parrilla, Contê, Dom Francisco e Rubayat estão entre os estabelecimentos veteranos confirmados. Já entre os estreantes — 15, ao todo — há nomes como Casa Baco, La Terrasse — Jardim, Almería e Café de la Musique. A grande novidade do evento são os menus divididos em quatro categorias: Tradicional (R\$ 49,90, almoço; e R\$ 64,90, jantar); Plus (R\$ 68,90, almoço; e R\$ 78,90, jantar); Premium (R\$ 79, almoço; e R\$ 109, jantar); e Diamond (R\$ 99, almoço; e R\$ 139, jantar). Esta edição tem como tema Música e Gastronomia. Para conhecer todos os restaurantes e menus participantes, acesse: restaurantweek.com.br.

INVESTIGAÇÃO/ Breno Willians era procurado pela polícia há mais de três meses, após fugir da Divisão de Controle e Custódia. Na quarta-feira, o criminoso postou uma foto no estádio Mané Garrincha, durante a partida, o que levou à captura dele

Foragido é preso no jogo do Flamengo

» DARCIANNE DIOGO

Foragido há mais de três meses, um homem foi recapturado em uma operação conjunta entre policiais penais e militares após postar uma foto durante a partida de futebol entre o Flamengo e o Juventude, no Mané Garrincha, na quarta-feira. Breno Willians Correia Conceição usou as redes sociais para publicar a imagem ao lado da namorada, em meio a uma multidão de mais de 60 mil pessoas.

O registro no Instagram serviu para que os policiais tivessem êxito na prisão, no mesmo dia. As equipes de inteligência da Diretoria Penitenciária de Operações Especiais (Dpoe) e militares do Batalhão de Operações Especiais (Bope) organizaram uma blitz na área externa do estádio e o capturaram. Ele foi encaminhado para a carceragem da Polícia Civil.

A história foi revelada pelo **Correio**. Breno acumula passagens por tentativas de homicídio, tráfico de drogas e violência contra a mulher e integra a lista de fugitivos do DF desde 14 de maio, quando escapou do Departamento de Polícia Especializada (DPE) durante uma audiência de custódia.

Reprodução/Instagram



Breno postou uma foto com a namorada nas redes sociais

No mesmo mês, ele teria tentado matar um rapaz a tiros no Setor O, em Ceilândia.

Passou pela porta

Policiais civis da 24ª Delegacia de Polícia conseguiram prender o criminoso à época. Ele foi indiciado e conduzido à Divisão de Controle e Custódia de Presos (DCCP) — local onde é feita a audiência de custódia. O **Correio** apurou que, por volta das 11h30 de 14 de maio, Breno foi encaminhado à sala de biometria. Em seguida, um agente de custódia retirou o preso da sala e indicou que

ele seguisse pelo corredor de acesso à carceragem no subsolo.

Durante a escolta, Breno empurrou uma policial e fugiu. Ele passou pela recepção do Núcleo de Audiência de Custódia (NAC), atravessou o corredor central em direção a porta de acesso à área de ventilação entre as delegacias especializadas. Do lado de fora, o criminoso, antes de escalar o muro, empurrou a agente novamente. A servidora bateu com a cabeça na proteção do ar condicionado e teve um corte na orelha. Ela foi encaminhada à emergência de um hospital particular do DF.

Uma comédia com
MARIANA XAVIER

antes DO ano QUE vem

30 E 31 DE JULHO
SÁB. 21H | DOM. 19H
TEATRO ROYAL TULIP

Info: (61) 3522-9521 / 99983-8928

VENDAS:
Bilheteria Digital

CLUBE do assinante 50% DE DESCONTO

12 anos e mais
regras da LDB no último sessão

Dirigido por: ANA PAULA BOUZAS E LAZARO RAMOS
Texto: GUSTAVO PINHEIRO
Direção de Movimento: MÁRCIO VIEIRA
Direção de Produção: BRUNA DORNELLAS E WESLEY TELLES

BELINI — PÃO E GASTRONOMIA —
Santo 13 de Lago
Camandá CARVALHO
NOVITA — PÃO E CAFE
Manu elz:inho — RESTAURANTE