

beira lago



**Não estamos à beira do lago,
estamos dentro do lago"**

Francisco Ansiliero, chef



O chef e o famoso bacalhau com batatas e arroz com brócolis

Bacalhoad tradicional

Um dos principais nomes da gastronomia brasileira, com 34 anos de trajetória, o Dom Francisco é uma das paradas obrigatórias. Além da unidade na Asa Sul, o restaurante conta com uma casa especial no clube da Associação dos Servidores do Banco Central (Asbac).

“Não estamos à beira do lago, estamos ‘dentro’ do lago, é quase um abuso”, comenta Francisco Ansiliero, fundador do endereço cativo entre os amantes de boa comida. O destaque não é para menos: o salão possui uma espécie de janela, com vista privilegiada e o pôr do sol é um espetáculo à parte.

Dentre os principais pratos da casa, Francisco indicou o bacalhau na brasa, acompanhado de arroz de brócolis (R\$ 170, servindo uma pessoa, e R\$ 330, para dois). A escolha é uma das especialidades de Francisco, que criou um corte próprio do lombo do peixe.

O restaurante conta com três adegas: uma para as bebidas consumidas mais geladas, como vinhos brancos e espumantes; e outras duas — uma para os vinhos do velho mundo, de países como França, Itália, Alemanha, Espanha e Portugal; e outra com títulos do novo mundo, produzidos nas Américas, Oceania e sul da África.

No entanto, Francisco resalta que a melhor harmonização é aquela que o cliente prefere. “O melhor vinho é aquele que você gosta, esta é a definição simples. Claro que existem classificações de vinho, mas o que nós fazemos é tentar ter uma seleção razoável dos top do mundo”, explica. O Dom Francisco funciona todos os dias, de 11h30 à 0h e possui garçons e cozinheiros de plantão, possibilitando ao cliente pedir qualquer item do menu durante o período.