

MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS



Menos é mais

O restaurante Sallva, no Pontão do Lago Sul, indica aos clientes o atual best-seller da casa: o pirarucu (R\$ 90). Segundo Fabiana Pinheiro, chefe de operações, nos seis anos de existência do espaço, esta é a primeira vez que uma proteína não bovina agrada tanto. O prato foi criado especialmente para o Festival Gosto da Amazônia de 2021.

Fabiana Pinheiro foi em uma expedição, junto a chefs de todo o Brasil, ambientalistas e instituições como ICMBio e Ibama, para Carauari, no Amazonas, para aprender mais sobre o processo de pesca e manejo do peixe.

“Todo o processo é feito com muito respeito ao meio ambiente, que tem tudo a ver com o Sallva”, conta Fabiana. “As proteínas e matérias-primas são escolhidas principalmente visando o consumo sustentável: alimento limpo, comércio justo e muito sabor, senão não tem sentido.”

O lombo de pirarucu é grelhado com manteiga de sálvia e servido com gnocchi de banana da terra ao molho Alfredo. “É uma fusão de conceitos, técnicas e sabores”, diz Fabiana.

“Temos a matéria prima nacionalíssima: o pirarucu e a banana da terra. Em contrapartida, o prato

é feito com técnicas mediterrâneas — preparamos as proteínas com sal, um pouco de pimenta moída na hora e azeite ou óleo de girassol, e não tem mais nada. Acho que o protagonista tem que sempre ser o do insumo, do alimento.”

Para beber, a chef indica que as opções do restaurante estão prontas para atender o paladar do cliente, mas destaca que opções refrescantes são a melhor pedida. “Desde um suco mais cítrico ou um vinho verde, um sauvignon blanc, um sabor que refresca, a ideia é essa”, finaliza. O Sallva funciona todos os dias, das 11h à 0h.

Fabiana Pinheiro:
preocupação com o consumo sustentável

ED ALVES/CB/D.A.PRESS



“Explosão de sabores”

Frutos do mar do Nau, no Setor de Clubes Esportivos Sul

O Nau Frutos do Mar destacou a chapa de frutos do mar (R\$ 399, sugerido para duas ou três pessoas), que conta com lagosta, camarão, lula, polvo e mexilhão: um apanhado de todas as delícias oferecidas no espaço, para quem quer provar de tudo um pouco.

Para o gerente do restaurante, Marcelo Lopes, é uma “explosão de sabores” e um dos favoritos do menu. “É um prato que sai muito, harmoniza bem com um vinho chardonnay branco, um sauvignon blanc. São uvas que complementam bem.”

Um dos destaques do Nau, para além do menu, é a vista da Ponte JK e do luar, que pode ser conferido nas mesas dispostas na varanda do restaurante.