

ED ALVES/CB/D.A.PRESS



**Rubacão com carne de sol e buchada do Mangai: uma delícia nordestina**

## Gosto nordestino

Casa da culinária nordestina em Brasília, o Mangai não poderia ficar de fora da seleção. O restaurante possui uma unidade no Lago Sul que preserva as referências à região, desde a decoração até os pratos do buffet.

“A temática nordestina, a variedade dos pratos típicos, encanta os clientes”, resume Darlan Mota, gerente do

restaurante. Mesmo com opções à la carte, a preferência é pela livre escolha e combinação que a modalidade self-service oferece. “O carro chefe é o baião de dois, a carne de sol e a buchada de bode”, conta.

O Mangai Lago funciona de segunda a quinta, entre 11h30 às 22h; nas sextas e sábados até as 23h; e em domingos e feriados até as 18h.

MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS



**Sohomaki de camarão do Soho**

## Leveza do Japão

Para quem não quer abrir mão de explorar a culinária japonesa neste calor, o Soho, no Pontão do Lago Sul, é o destino indicado. O maître Israel Ricardo indicou ao **Correio** duas das mais elogiadas opções do menu.

O Sashimi Especial é composto de 20 cortes de salmão, raspa de limão siciliano, shoyu kikkoman, azeite trufado e

palha de batata doce (R\$ 138). Outra indicação é o Soho maki de camarão, com seis unidades de salmão maçaricado, recheados com camarão, cream cheese, além de molho levemente picante (R\$ 65).

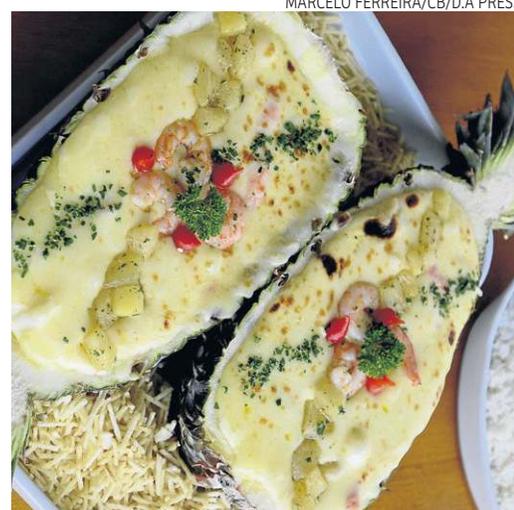
“São pratos que harmonizam bem com vinho branco, cerveja ou mesmo sucos especiais”, aponta Israel. O Soho oferece, ainda, charutos da Puro World Club, rede de franquias especializada em charutos especiais, e abre todos os dias, de 12h às 0h.

## Tropicalidade

O Rei do Camarão Beira Lago, além de apresentar uma vasta gama de opções no buffet, apresenta ao cliente diversas opções à la carte, para quem prefere a comodidade de ser servido à mesa. Para esta seleção, o chef Renan Martinez escolheu o camarão tropical (R\$ 160, para duas pessoas).

“O camarão tropical é um prato que vem com um conceito bem legal, porque, como é servido dentro do abacaxi, traz esse conceito meio praia-no, meio despojado, muito comum no Brasil”, explica.

O fruto do mar, além de servido no abacaxi, vem envolto em um creme de catupiry, mussarela, gouda e parmesão e é acompanhado de arroz branco. O restaurante conta, ainda, com opções de lazer



MARCELO FERREIRA/CB/D.A.PRESS

infantil, para a melhor comodidade do cliente. “É um prato que é bem interessante na mesa do cliente, é visivelmente um prato bem bonito e um dos carro chefe no restaurante”, enfatiza Junior Souza, gerente do Rei do Camarão Lago, que serve ao público de terça a domingo, das 11h30 às 23h.

**Prato camarão tropical é uma das especialidades da casa**

## O QUE É CÔKI ?

A CÔKI é uma empresa especializada em produzir a comida de outros restaurantes. A proposta da empresa é expandir diversas marcas de restaurantes de maneira simples. *Um polo gastronômico onde as melhores marcas e sabores do Brasil se encontram e no mesmo lugar.*

*Assim surgiu a CÔKI Collaborative Kitchens!*

*Da hamburgueria 'Bob Beef' e 'O Árabe da Gávea' do Rio de Janeiro ao 'San Kai Culinária Japonesa' de Goiânia. Da comida brasileira da 'EverydayFoods', às cozinhas italianas da 'Formaggio Trattoria' e 'Pizzeria Amalfi' à comida oriental 'Tobu Yaki Arte'.*

*Os fast foods 'Fried Chicken 2 Go' e 'Jack's Factory' completam o cardápio de Curitiba junto com a 'Vila do Açai' da nossa Vila Planalto, de Brasília.*

Um lugar, várias cozinhas. Todos os sabores! Afinal, ser CÔKI é um estilo de vida. É compartilhar experiências, momentos e muita comida. Esse é o jeito CÔKI de ser!

**TODOS OS SABORES ESTÃO AQUI, SURPREENDA-SE!**



WWW.COKI.COM.BR  
PEÇA PELO SITE E UTILIZE  
O CUPOM DE 20% DE DESCONTO  
BEMVINDOCOKI



PARA SABER MAIS  
SIGA NOSSO INSTAGRAM  
@COKI.KITCHENS