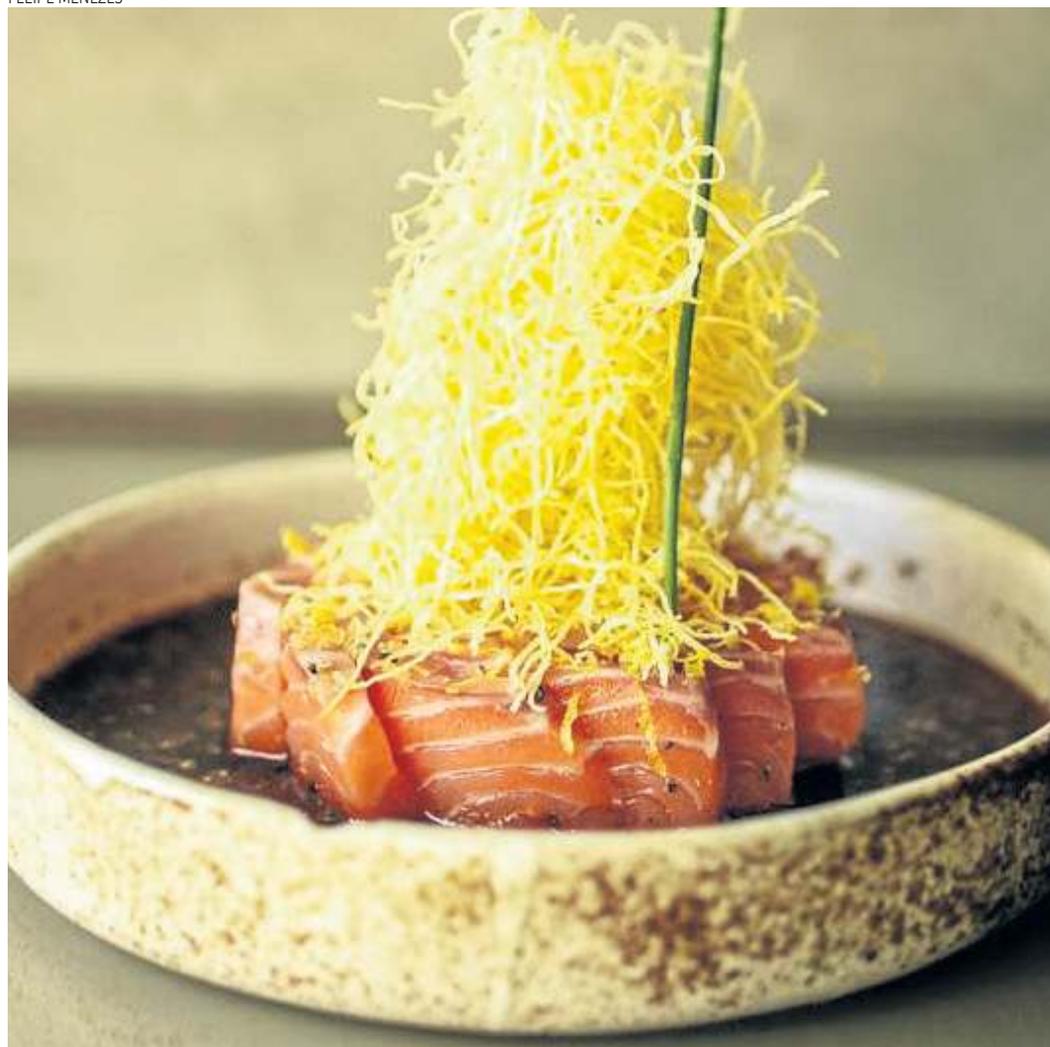


FELIPE MENEZES



Tonagawa de salmão, delícia do Shoio

A fluidez é a essência da vida

Nascido a partir do amor dos sócios pela culinária japonesa, o Kawa presta um serviço no qual a fluidez é a essência para o equilíbrio. A escolha do nome Kawa deriva da palavra em japonês, cuja definição, em português, é Rio. Das águas flui a vida, que alimenta as plantações da matéria prima mais consumida no Japão, o arroz (gohan).

“Queremos que os sabores e todo o conforto que planejamos neste ambiente fluam como as águas de

uma nascente eterna e suave, proporcionando satisfação e momentos inesquecíveis a cada um de nossos clientes”, descreve Jair Simões, um dos sócios-proprietários da casa.

A fim de incentivar o amor pelo umami (quinto gosto básico do paladar humano), o Kawa oferece pratos exclusivos e “explosivos”. Jair destaca o tonagawa trufado: “Sashimi de lombo de salmão, montado em formato de flor e temperado com o molho

Kawa de iayu, shoyu, zestes de limão siciliano, quinoa, gergelim torrado e finalizado com crispy de batata doce (R\$ 79)”.

Outro destaque vai para o Kawa Hi, com vieiras flambadas na concha, temperadas em shoyu japonês, manteiga a sea food e cebolinha (R\$ 137). Para acompanhar, o delicioso drink Kawa, feito com vodka, xarope de açúcar, sumo de limão, purê de frutas vermelhas e limoncello (R\$ 43) é uma excelente opção.

Excelência gastronômica

Prezando pela qualidade dos pratos e um atendimento de excelência, o Shoio Sushi Lounge é resultado da ideia de três amigos que, por sentirem falta de um rodízio japonês de qualidade em Brasília, decidiram abrir um restaurante. Segundo o proprietário Gabriel Milfont, o carro chefe da casa é o salmão trufado (R\$ 59), finas fatias de salmão com molho, à base de azeite trufado com crispy de alho poró.

Outro destaque do local é o camarão ao curry (R\$ 45), que são camarões selados no azeite extra-virgem ao curry, envoltos com salmão maçaricado, cream cheese e alho poró. Ambos pratos estão inclusos no rodízio. O restaurante também conta com uma ampla carta de bebidas alcoólicas, que vai desde clássicos, como gin tônica, até drinks autorais, como o Yakuza (R\$ 32), composto de saquê, chá de hibisco, angostura, e purê de yuzu.

ALEXANDRE QUEIROZ



Ebi Passion, prato que está no cardápio do Kawa