

delícias



**Paella
Valenciana do
Restaurante
Don León**

Legado castelhano

“Qualidade, amor e respeito.” Essas são as palavras usadas pela Chef Mari Angelez para descrever o Don León. Com mais de 50 anos de existência, o restaurante carrega o legado do pai de Mari, que decidiu trazer ao Brasil uma culinária autoral e familiar espanhola. A chef, nascida na província de León, na Espanha, está à frente da unidade brasiliense da casa e herdou o espírito acolhedor dela. “É um restaurante onde pai e mãe nos ensinaram a cozinhar, onde a gente quer que o cliente coma bem e se sinta em casa”, comenta.

A chef conta que, para isso, o restaurante deve entregar mais do que apenas o sabor. “Nossos clientes, quando vêm ao Don León, buscam na memória uma viagem que fizeram à Espanha. É como se eles fossem transportados para lá”, revela. Ela ainda destaca a importância de valorizar os funcionários, porque eles fazem parte da história e contribuem para que exista esse algo a mais: “Eu não abro mão, e isso faz toda a diferença”.

A recomendação fica por conta da Paella Valenciana (R\$ 176), o carro chefe da casa. O prato tem arroz com açafrão e ervilha e um especial de frutos do mar (pescado, camarão, lula, mexilhões e polvo). “Um dos meus objetivos é trazer mais o mar para a mesa dos brasileiros, mais peixes e crustáceos, coisas diferentes que não sejam só a carne”, conta ela.

Outro especial, o Polvo à Galega (R\$ 229) é feito grelhado no azeite com páprica espanhola, alho e cebola, batata cozida e arroz de polvo, sendo um prato muito tradicional no país ibérico. Para harmonizar, a típica sangria espanhola é a pedida da casa, feita a partir de vinho, frutas vermelhas e refrigerante.



**Aponte a câmera
do celular para
o QR Code
e conheça mais do
restaurante
Don León**