

Do pastel ao camarão

MARIANA LINS/ESP.CB

Originado no Ceará, o Coco Bambu é resultado da intenção do casal Afrânio Barreira e Daniela Barreira em reproduzir um restaurante que contemplasse o máximo da diversidade gastronômica. Para Beto Pinheiro, sócio-proprietário do Coco Bambu, o restaurante adequado exige sensibilidade das pessoas envolvidas com o negócio. "O sucesso está nos pratos bem dimensionados e uma comida farta que sirva bem as pessoas", comenta ele.

Ao prezar pela máxima excelência fornecida, ele também revela a importância de cada detalhe. "A gente não abre mão disso (qualidade), preparado pela melhor equipe que tem no Brasil. A gente não mede esforços para ir buscar a equipe onde for para termos o melhor time dentro de casa", revela Beto.

A prova disso está na fama de um dos pratos mais



O Camarão Coco Bambu, com camarões recheados com catupiry e empanados servidos sobre arroz, é o mais pedido da casa

conhecidos do país, o Camarão Internacional, servido sobre um cremoso arroz com ervilhas, presunto e molho cremoso gratinados com queijo mussarela e parmesão, além de batata palha. Há a opção para duas

(R\$ 154) e para quatro pessoas (R\$ 210).

Outro prato que está assumindo protagonismo é o Camarão Coco Bambu, com camarões recheados com catupiry e empanados servidos sobre o mesmo

arroz do Camarão Internacional. A versão dele pode ser para três (R\$ 199) e para seis (R\$ 338) pessoas. "Ele é um prato farto e hoje o nosso prato que mais sai", aponta o sócio proprietário.

MARIANA LINS



A costela bovina britânica é o prato preferido entre os clientes do Vasto

Ao estilo americano

Nascido a partir da admiração dos sócios pelo formato americano de operações, o Vasto traz um pouco da cultura estadunidense para o Brasil. Com músicas americanas como o jazz, o blues e o soul, e um cardápio farto ao estilo americano, o restaurante vem conquistando o gosto dos brasilienses.

Para Beto Pinheiro, que também é sócio-proprietário do Vasto, a logística cuidadosa da casa é o principal aspecto do bom espelhamento que procuram

manter na aparência da casa. "Estar num restaurante americano com as características arquitetônicas dele e um cardápio também como o americano gosta de montar", conta ele sobre a proposta geral.

A importação de diversos insumos está entre os maiores diferenciais do espaço. Beto comenta que a salada thai, por exemplo, não é achada com facilidade no Brasil. Quanto ao prato principal, a costela bovina britânica (R\$ 199) é o grande destaque. "Tem todo um processo de marinado

de cozimento a longo prazo e depois é finalizado num equipamento importado que nós fazemos. É servido numa louça pegando fogo e acompanhado de uma salada de batata que não existe igual", pontua o sócio.