Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Lugar feliz

Alma foi idealizado pelo empresário Thiago Silva da área de TI, onde conta com 122 mil clientes, e teve por objetivo "deixar mais descontraído o bar de vinho". Ele e o sócio Gabriel Macedo elegeram como lema da casa "um lugar para ser feliz". Se estende também para a adega organizada de modo que o próprio cliente escolhe, com ajuda de atendente, o que vai beber.

Em pouco mais de um mês, a cozinha já revelou seus hits. Segundo o chef Edu estão entre os mais pedidos o sanduíche de costela 12 horas no fogo com cebola caramelizada, mostarda Dijon e pico de galo (R$ 45); o lombo de peixe St. Peter emulsão de shoyu, aspargos, cogumelos e camarões por cima (**foto-2**) e o filé-mignon ao molho demi-glace, escoltado de purê de couve-flor, buriti e favas brancas (**foto-2**), ambos por R$ 79 cada.

Outro destaque é o ancho suíno duroc com farofa panko, castanhas de pequi e baru e picles de cebola roxa com torresmo e Syrah (R$ 76), que também é um dos dois pratos principais do festival RW. O outro é o St. Peter & Camarões (**foto-3**). Funciona de quinta a sexta, das 18h a 1h; sábado, das 12h a 1h e domingo, das 12h às 23h. Reservas: *thealmawinebar.*

Entre no Contexto



BAR CONTEXTO/DIVULGAÇÃO

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

Os baladeiros, que se tornaram órfãos da boate Shed, ao lado do Cota Mil, poderão a partir de meados do mês voltar ao mesmo endereço não mais para dançar, mas para desfrutar das delícias confeccionadas por um dos mais premiados chefs da cidade: Thiago Paraíso (**foto**). Com 12 anos de experiência e sete chefiando fogões, o brasiliense de 31 anos está elaborando o cardápio do Contexto, novo estabelecimento gastronômico que abre as portas tocado por um trio de empresários da área de eventos e shows: Eduardo Gontijo, Felipe Leão e Filipe Poli.

Nesse, que será o seu quinto trabalho, Paraíso assina o cardápio do bufê de almoço (antepastos, carnes, peixes e cordeiro na parrilla, massas, saladas e feijoada aos sábados) e do jantar. À noite, uma seleção de petiscos regados com drinques de Isaías Costa, acompanha desde a happy hour a programação musical com artistas locais. No alentado menu há cerca de 40 sugestões: do caldo verde fit ou à base de chuchu com paio ao brioche de blend de costela e acém, cebola, cheddar, maionese caseira e picles; da pipoca de camarão com aioli de páprica às fritas; da baguete com tiras de filé mignon, cebola roxa, muçarela e creme de gorgonzola aos espetinhos de fraldinha, contra-filé, frango e linguiça de pernil com farofa e vinagrete, sem falar na coxinha de rabada com agrião.

O chef se desdobra entre Saveur Bistrot, Ouriço, Maré camarões & frutos do mar e Möka Café. Ufa. Contexto fica no Trecho 2 do Setor de Clubes Sul.



DIVULGAÇÃO/ PANELA CANDANGA

Panela na mesa

Em sua primeira edição do ano, a décima Panela Candanga do Casa Park oferece, desde ontem e até domingo, uma feira de produtos autorais e aulas-show para adultos e crianças com degustações. Nos estandes, você encontra sabores de Brasília e de outros estados, como queijos, defumados, quiches, doces, bolos, cervejas artesanais, vinhos, chás e cafés. A entrada para a feira é livre para todos os públicos, já as aulas, também de graça, têm vagas limitadas. Inscrições podem ser feitas pelo Sympla. Hoje e amanhã, o evento se realiza das 12h às 21h30 e, domingo, das 12h às 20h.

Comida do Azerbaijão

FOTOS: LIANA SABO/CB



Hummus



Coalhada seca



Salada de folhas

Só o arroz, chamado Plov, tem mais de 200 receitas preparadas com guisados de carne, peixe e vegetais, com muitas especiarias. Essa é a base da culinária do Azerbaijão, farta e colorida, sempre acompanhada pelo chorek, pão típico assado e servido um em cima do outro. Folhas frescas, como coentro, salsa, cebolinha e manjericão integram quase todos os pratos à base de carneiro, aves, peixes do rio e do mar Cáspio. Só não tem carne de porco vedada pela religião muçulmana, segundo a qual "o alimento não deve nutrir apenas o corpo, mas também a alma".

Por isso os pratos são bem decorados. Quem sabe é o jovem chef Halil Ceyhan Filho, de 19 anos, que pilotou banquete de pratos azerbaijaneses, alguns semelhantes aos árabes, em referência aos 31 anos do Dia de Khojaly, importante data lembrada com a presença do embaixador daquele país no Brasil, Rashad Novruz. O jantar foi servido na sede da BRK, empresa de eventos de propriedade de Rafael Justus, no Lago Sul, onde atua o chef Halil. Telefone: 98409-1014.