

Ovo sem restrições

Para quem tem algum tipo de intolerância alimentar e ama chocolate, há uma opção exclusiva low carb, zero açúcar, sem glúten e sem lactose. Trata-se do ovo chocolateado com recheio de creme de avelãs e cobertura de chocolate nobre, enfeitado com morangos frescos e está disponível para encomendas por R\$ 72 — 130g e R\$ 139 — 300g no Face Café, aberto no Shopping Avenida, 102/103



FACE CAFÉ/DIVULGAÇÃO

Norte, pela empresária Aurea Barbosa (foto).

“Muita gente ainda pensa que comida saudável é sem gosto. Nesta receita, você terá a oportunidade de quebrar esse paradigma e provar um doce com muito sabor, que vai

agradar todos os paladares e que também é ideal para presentear quem tanto amamos”, explica Aurea.

O cardápio conta com cafés, bebidas quentes e geladas, sucos funcionais, bolos e tortas, doces, lanches, antepastos, pães e cestas

especiais para presentear ou levar para casa. Também há opções para refeição, como o filé mignon à Balthazar (R\$ 59,90) ao molho gorgonzola, batatas fritas e salada de repolho com tomatinhos; folhado de abobrinha com cream

cheese (a partir de R\$ 9) e ovos Benedict, montado sobre pão brioche de raspas de limão, presunto de parma, molho holandês e especiarias (R\$ 25,90).

Todos os meses, 1% de todo o faturamento do Face Café é doado para Formiguinhas do Bem, projeto social presidido por Aurea, que atende pessoas em situação de vulnerabilidade. Funciona de terça a sexta, de 7h30 às 22h; sábado e domingo, de 8h às 20h. Telefone: 98622-8527. Instagram: @facecafelowcarb

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



RAPHAEL RIBEIRO/DIVULGAÇÃO

RAPHAEL RIBEIRO/DIVULGAÇÃO



Abril no boteco

Começa hoje, em plena sexta-feira santa, o concurso Comida di Buteco, no qual o brasiliense irá eleger, além do júri especializado, o melhor ponto comercial em relação ao petisco, atendimento, temperatura da bebida e higiene entre 31 bares participantes. Pela oitava vez, Brasília recebe o evento, que se

realiza justamente no mês do aniversário da cidade e vai até o dia 30 de abril.

Este ano o tema é Ervas e Especiarias e cada boteco desenvolveu a própria receita para o petisco, que tem o preço fixo de R\$ 30. Você poderá degustar a tilápia do Cuscuz Restaurante (foto), no Taquari; o croquete na

Josefina do Sudoeste; torresmo na Pança Cheia de Sobradinho; choripan na Adega da Cachaça, em Taguatinga ou charque na Embaixada do Piauí, na Asa Sul. Há muito mais, veja a lista de participantes e petiscos no site www.comidadibuteco.com.br e no instagram: @comidadibuteco

A dama do vinho

Amantes do vinho e profissionais do setor terão encontro marcado no dia 24 (uma segunda-feira), no Windsor Brasília Hotel, onde será realizado o evento Roadshow 2023 dos Vinhos de Portugal com degustação de mais de 200 rótulos das mais variadas regiões produtoras. Na programação está prevista no horário das 14h30 às 15h30, uma masterclass sobre vinhos portugueses

com a jornalista brasileira Etienne Carvalho (foto), especializada em vinhos, sommelière e dona do blog *Vinho Tinto*. Outra atração será um desafio lúdico no qual o participante poderá testar seu conhecimento de vinhos lusitanos mediante jogos chamados Wine Games. Inscrições pelo site www.sympla.com.br/roadshow-brasil-degustacao-dos-vinhos-de-portugal:2023

ARQUIVO PESSOAL



FOGO DE CHÃO/DIVULGAÇÃO



Salmão no prato

Nesta semana santa, a churrascaria Fogo de Chão aposta em outras proteínas para se adequar à tradição do pescado. Além da posta de bacalhau, um dos

lançamentos é o saboroso salmão grelhado, que vem empratoado (R\$ 89) e dá direito ao cliente se servir no bufê de saladas com opções como salmão defumado e surubim.