

mediterrânea



Cultura milenar

Movido pela falta de um restaurante mediterrâneo em Brasília e inspirado pelo tempo que passou na Itália, Carlos Eduardo sentiu-se provocado a abrir, em janeiro, o restaurante Cozze Mediterrâneo. “A culinária mediterrânea é especial, porque a matéria prima que usamos nas receitas é de qualidade. É uma cultura milenar, em que se cuida do que planta e a comida tem tempero”, pontua Carlos.

Na casa, o prato mais procurado é o Le Cozze Alla Tarantina (R\$ 89), panela de mexilhões trazidos vivos de Santa Catarina, preparados em vinho branco com pomodoro fresco e pão.

Mariana Lins



MARIANA LINS

Do vinho ao salmão

Localizado na 104 sul, o Domaine, que começou como adegas, hoje funciona como bistrô. Além da cozinha variada, o ambiente intimista, que traz conforto aos clientes, aproxima ainda mais a experiência do público à cultura mediterrânea.

O carro-chefe da casa é

o salmão com brie e risoto de tangerina (R\$ 84). “É um prato que foge do comum com a combinação do salmão, o brie em lascas que é grelhado juntamente ao peixe e o risoto de adocicado de tangerina, nosso maior sucesso”, destaca o proprietário do Domaine, Vitor Borges.

Fresco e sazonal

Focado em uma culinária influenciada por várias culturas e pela possibilidade de utilizar ingredientes frescos para fazer pratos criativos, o restaurante mediterrâneo Almeria surgiu durante a pandemia.

Para aproveitar a sazonalidade, o menu da casa é alterado de dois em dois meses. No entanto, existe um prato com lugar especial no cardápio — o Pulpo Almeria (R\$ 125). “É o prato mais antigo da casa e, quando resolvemos modificá-lo, nossos clientes foram à loucura, portanto ele está com a mesma receita desde



MARIANA LINS

Pulpo Almeria, carro-chefe do Almeria Restaurante

o início. Tentáculos de polvo, com molho de ervas, o hommus da casa, batata brava e nossa farofa crocante. Um prato único”, descreve Bianca Gregório, sócia do Almeria.

SAIBA MAIS

Muito mais
que uma pizza



VENHA CONHECER
A NOVA UNIDADE
NA ASA NORTE