

MARIANA LINS



Peixe amalfitano do Dona Lenha

## Cozinha leve e saudável

Em atividade desde 1997, o Dona Lenha começou como uma pizzaria que só funcionava nos períodos noturnos. Em 2002, o restaurante cresceu e passou a abrir no horário de almoço com pratos executivos, e,

com o passar do tempo, foi implementando novos produtos. Seis anos depois, o restaurante assumiu o que se tornaria a sua marca, a gastronomia mediterrânea.

O carro-chefe dos pratos mediterrâneos da casa é o

peixe amalfitano (R\$ 73), composto por lombo de pirarucu de manejo sustentável, assado no forno à lenha, azeite de limão e molho de alcachofras marinadas. “Nosso grande diferencial é podermos

oferecer um cardápio que seja ao mesmo tempo familiar e executivo, com ótimo custo benefício e sempre privilegiando uma cozinha leve e saudável”, afirma Paulo Mello, sócio do Dona Lenha.

## Noites árabes

Inaugurado em 2020, a proposta do Istambul Cozinha Bar é ter um cardápio variado que agrada todos os tipos de paladar. “Procuramos ter um ambiente descontraído, tanto na decoração, como na parte de entretenimento, por isso contamos com uma agenda musical e nossas noites árabes”, destaca Nader Nadi, dono do restaurante. As noites árabes acontecem

sempre na última sexta-feira do mês.

O prato mais vendido é o combo árabe (R\$ 89,90), um mix de várias pastas árabes e kibe cru. “A comida mediterrânea é muito variada por envolver a gastronomia de todos os países banhados por esse mar. Geralmente é uma comida que sempre vem bem temperada e envolve desde o cordeiro até frutos do mar”, explica Nadi.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Combo árabe do Istambul Cozinha Bar