

De mãe para filha

Responsável pelo cardápio do restaurante Jamburita, Pati Egito cozinha desde pequena, influenciada pela paixão da mãe. A cozinha sempre fez parte da vida da chef, que explorou desde a comida de rua até o estudo formal da gastronomia. Nas criações de Pati, são exaltadas as riquezas no Norte e Nordeste do Brasil e no continente latino americano.

No menu do local, os pratos mais visados são aqueles com frutos do mar — peixes, camarões e caranguejos aparecem em diversas receitas. Entre eles, destaca-se o camusquim

paraense (R\$ 70), lingui-
ne cremoso com camarões
frescos, queijo maçaricado e

pesto de jambu. O camarão
arretado também é um dos
preferidos, composto por

camarões frescos, queijo
coalho em cubos, ervilhas e
leite de coco (R\$ 69,50).

JÚLIA MIRANDA



Chef Pati Egito ao lado de Mari Mira, sócia-proprietária do Jamburita

ONDE COMER?

ALMERIA RESTAURANTE

Clube de Golfe de Brasília
De terça a quinta, das 12h às 16h
e das 19h às 23h
Sexta e sábado, das 12h às 23h
Domingo, das 12h às 17h

HORTA COZINHA CRIATIVA

CLS 202, bloco C, loja 4
De segunda a domingo, das
8h às 19h

IACINA GASTRONOMIA

SHIN Q1 9/10 - Canteiro Central
Sexta, das 12h às 22h
Sábados, domingos e feriados,
das 12h às 16h

JAMBURITA

SCRN 714/715, bloco F, loja 18
Quarta, das 18h às 22h
De quinta a sábado, das 12h às
15h30 e das 18h às 22h

MIMOBAR

CLN 205, bloco C, loja 25
De terça a quinta, das 18h à 0h
Sexta, das 18h à 1h
Sábado, das 16h à 1h
Domingo, das 15h às 22h

SAVEUR BISTROT

Setor de Mansões Dom Bosco,
conjunto 10 - Lago Sul
Sexta e sábado, das 19h30
às 23h



O verdadeiro Grana Padano

Trattoria
Da Rosario

Lago Sul | (61) 3248-1672

