

Tempero de mãe

Às vésperas do dia dela, o Divirta-se mais selecionou seis restaurantes para o almoço das famílias brasilienses neste domingo

Giovanna Kunz*

Isabela Berrogain

Luísa Helena*

O almoço em família aos domingos é sempre especial. No entanto, o

desta semana tem gostinho único — de amor de mãe. Seja mãe biológica, avó, tia, irmã, é importante a celebração de uma figura materna em datas comemorativas como estas. Mãe é quem cria, quem educa e quem ama, portanto, neste domingo é comemorado um feriado exclusivo para poder estar junto a pessoas tão importantes, agradecer e celebrar a vida delas.

“Em feriados como esses, são lugares tranquilos e, acima de tudo, com qualidade que o público frequenta. Lugares familiares, em que o cliente não é apenas mais um número, principalmente no Dia das Mães”, pontua a chef Olga sobre a celebração deste domingo. Para Dudu Camargo, os brasilienses procuram “pratos leves, gostosos e preparados com toque especial de amor, carinho e afeto de mãe”.

“Este domingo é um dia em que as pessoas irão almoçar um pouco mais tarde, se alongar nas refeições e levar toda a família. Se sentir abraçado é um diferencial que o público de Brasília requer”, complementa Sônia Souza, chef do Apetit Natural. Nesta semana, o Correio separou seis restaurantes acolhedores para você e sua família almoçarem no domingo.

MARIANA LINS



Bacalhau à lagareiro do Sagres Restaurante

De geração a geração

A casa portuguesa Sagres Restaurante é uma experiência de aconchego e culinária

familiar. São 26 anos de história, marcados por receitas passadas de geração a geração pela família da chef Olga. O local conta com um menu que reúne receitas que tem o bacalhau como matéria-prima, e tudo aquilo que há de melhor

na culinária da cidade de Braga, ao norte de Portugal.

Para o Dia das Mães, Dona Olga recomenda o prato bacalhau à lagareiro (R\$ 348, duas pessoas), carro-chefe da casa. “Ele é muito gostoso, o público gosta

bastante. É composto de bacalhau com natas, acompanhado por arroz branco”, explica a chef. De entrada e sobremesa, o local conta com clássicos como bolinho de bacalhau (R\$ 15,50) e pastel de belém (R\$ 18).