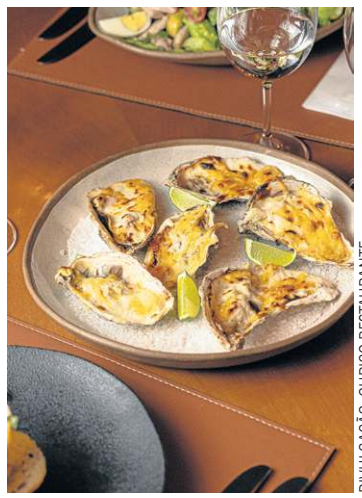
CORREIO INDICA

*Lara Oliveira**

Para esquentar o namoro

O Dia dos Namorados está chegando e a melhor maneira de comemorá-lo é com uma bela refeição. Seja à luz de velas ou ao ar livre, o mais esperado é a comida. Desde massas, frutos do mar, sobremesas e até carnes, as opções de cardápio são inúmeras. Mas há aqueles que preferem uma refeição mais quente. Confira algumas opções gastronômicas em Brasília com ingredientes que ajudam a aumentar a libido.

Ostras frescas e gratinadas


DIVULGAÇÃO: OURIÇO RESTAURANTE

A ostra tem nutrientes que estão ligados diretamente à libido e o consumo ajuda a estimular os sentidos sexuais. Consumidas cozidas ou cruas regadas, por exemplo, com sumo de limão, são considerados os alimentos com potencial afrodisíaco por serem ricos em zinco e dopamina.

Localizada na Asa Sul comercial, da 405, BL C, com um ambiente com temáticas marítima e bem intimista, o Ouriço Restaurante em Brasília é uma boa dica para os casais que são fãs de frutos do mar e que desejam uma refeição mais natural, no fim de semana mais romântico do ano.

"Temos uma mesa grande que é em formato de um barco, na entrada tem uma luminária que remete ao sol, a gente tem algumas escotilhas atrás a entrada do restaurante remete é um timão. Então, toda a decoração é bem assim, para os clientes se sentirem como se estivessem em um barco, viajando pelo mar e assim criando o contraste com a especialidade da que são os frutos do mar ", explica o chef e proprietário Thiago Paraíso sobre a estética intimista do lugar.

O local é famoso pelos pratos de ostras frescas (R$ 56) servidas a la carte, que podem acompanhar com uma pimentinha ou não. Ainda há a opção de ostras gratinadas, também a la carte, e a mais famosa, gratinada com parmesão. O Ouriço Restaurante funciona todos os dias das 12h às 23h.

Fondue de chocolate com acompanhamento de frutas


REPRODUÇÃO: INSTAGRAM CHEZ FONDUE

O chocolate estimula a produção de serotonina, um neurotransmissor que tem várias funções sobre o sono e humor. O cacau, seu principal ingrediente, libera serotonina, e feniletilamina, a teobromina (ativa o sistema nervoso) e, por fim, a alcalóide e essas substâncias proporcionam benefícios em prol do desejo sexual. Ao unir o chocolate com frutas e em principal o morango, que também é afrodisíaco, estimula os hormônios sexuais. Localizado no Comércio da 407 Sul, Bloco C, o Chez Fondue é uma boa opção para os casais curtirem essa união, com um delicioso fondue quente de chocolate que acompanha frutas. A casa oferece um menu repleto de opções de fondues de chocolate, mas os mais famosos são os que acompanham frutas, como morango, uva e banana. O fondue tradicional (R$ 70) acompanha até cinco frutas, e o fondue de tipo petit (R$ 50), acompanha até três frutas. O Chez Fondue funciona de segunda a domingo, das 18h30 às 23h30.

REPRODUÇÃO: INSTAGRAM NAMASTÊ INDIAN RESTAURANTE



Butter Chicken

De origem indiana, o curry é composto por uma lista de ingredientes que despertam os desejos, como pimenta, gengibre, canela, cominho, cardamomo, cúrcuma, coentro e cravo, sendo este último um dos mais potentes afrodisíacos naturais que existem. Localizado na Asa Norte Comércio Local Norte 402 Bloco B, o Namastê Indian Restaurante, famoso por servir pratos tipicamente indianos e o curry faz parte dos principais ingredientes utilizados nas delícias servidas no local. O carro chefe é o Butter Chicken (R$ 49,90) frango cozido em molho de tomate com castanha de caju, creme de leite, manteiga, curry e especiarias. O Namastê Indian Restaurante funciona de terça a domingo, das 11h ás 23h.

Pai d'Égua

O Jambu é considerado também um ingrediente afrodisíaco. A erva paraense contém um ativo chamado do espilantol, que provoca pulsação, atuando como um estimulante sexual. Localizado no Lago Norte e comandada pelo casal de proprietárias Bárbara Bicalho e Mônica Nunes, o Iacina Gastronomia, oferece o melhor da culinária típica paraense e o Jambu está entre um dos ingredientes famosos por lá. O carro-chefe do restaurante é o prato individual "pai d'Égua" (R$ 55), que é um filé de pescada amarela, arroz com jambu, farofa, vinagrete e redução de tucupi. O Iacina Gastronomia funciona sexta, das 12h às 22h, e sábado e domingo, das 12h às 16h.


MARIANA LINS