

Da entrada à sobremesa, os menus em várias etapas têm ganhado força nos restaurantes brasilienses. Confira as casas gastronômicas que oferecem a opção ao público

Isabela Berrogain

Davi Cruz

É perceptível que as refeições feitas fora de casa têm se tornado oportunidades de experiências gastronômicas e não apenas almoços entre famílias e amigos. Cada vez mais, os moradores da capital procuram ambientes aconchegantes, com atendimento personalizado e opções variadas e completas de pratos saborosos. Os menus degustação, ou os menus de três etapas ou mais, são a opção ideal para os brasilienses que desejam explorar ao máximo o que as casas da cidade têm a oferecer de melhor, da entrada à sobremesa.

João Maione, sócio do Mezanino, opina sobre os diferenciais de tais cardápios. “Quando servido, o menu se transforma em uma experiência harmonizada, com camadas e complexidade de sabor”, afirma. De acordo com Diego Badra, chef do Conca

Uma sequência de delícias

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Cozinha Original, menus como esses são essenciais para estendermos nosso paladar. “O exercício mais importante é aumentarmos a paleta de sabores da nossa boca. Eu acho que, no mundo em que vivemos hoje, a gente tem um paladar muito preguiçoso e muito confortável. Então, eu acho que o menu de etapas te faz

experimentar muita coisa, abrir o leque do paladar, descobrir novos ingredientes e novas formas de comer algum produto específico que você não conhecia antes”, avalia.

Diego vê futuro na expansão desse tipo de serviço. “Acho que está crescendo a curiosidade do brasiliense de experimentar

coisas novas, de poder sentar em um restaurante e comer mais do que um único prato”, diz o chef. Aos que desejam embarcar nessa jornada de diversos e novos sabores, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes que oferecem ao público menus que abrangem da entrada à sobremesa. Confira!

Salada de batata palha, medalhão de filé mignon e bolinho de tapioca com do restaurante Rio Bistrô

Litoral na capital

Faz uma década que o Rio de Janeiro é homenageado no centro de Brasília. Trazendo o gostinho carioca para a capital federal, o Rio Bistrô exalta

a Cidade Maravilhosa desde a gastronomia aos mínimos detalhes: os pratos da casa levam o nome de grandes personalidades do estado litorâneo, por exemplo. A influência também se destaca na decoração da casa — o piso faz alusão ao calçadão de Ipanema, e

as paredes contam com desenhos dos mais famosos pontos turísticos do Rio.

Todo mês, o restaurante apresenta uma proposta diferente do menu em três etapas (R\$ 79), que pode variar em até três opções distintas. Em outubro, uma

das principais sugestões é a salada de batata palha como entrada, medalhão de filé mignon em crosta de ervas ao molho roti, acompanhado por mil folhas de batatas, como prato principal e bolinho de tapioca com doce de leite como sobremesa.