

Sabores nas alturas

Inaugurado em novembro de 2021, o Mezanino oferece uma gastronomia criativa, com fortes influências da cozinha brasileira e internacional. A casa também dispõe de drinks autorais e clássicos da coquetelaria, além de uma programação cultural que reúne exposições de arte temporárias e uma agenda de eventos de música eletrônica.

O menu de etapas do espaço está disponível no cardápio fixo da casa. Até 15 de outubro, o Mezanino oferece um festival gastronômico com vastas opções de almoço (R\$ 79) e jantar (R\$ 115). Entre elas, uma das combinações indicadas é a entrada de dadinho de



tapioca com sweet chilli, a **sobrecoxa desossada** com arroz de cúrcuma, polenta cremosa e molho jus como prato principal e a sobremesa de crême brûlée com chantilly de nata e compota de frutas vermelhas.

Sobrecoxa desossada do restaurante Mezanino

Cerrado como matéria-prima

Por meio de estudo e experimentação, o restaurante Conca Cozinha Original tem buscado definir o controverso conceito de gastronomia brasiliense. Para tal, o ponto de partida tem sido o Cerrado — os produtos do bioma do Centro-Oeste são a base dos pratos da casa. “Nós temos uma cozinha bem divertida, bem disruptiva, bem brincalhona. A gente tenta buscar ingredientes do nosso bioma e transformá-los em um prato com uma estética minimalista, que é uma coisa que a gente preza muito”, explica o chef Diego Badra.

A casa funciona prioritariamente no formato menu degustação, com alternativas de quatro (R\$ 145) e oito etapas (R\$ 195), que são alterados



Peixada, uma das opções de prato principal do Conca

a cada dois meses. Entre as opções do cardápio, encontram-se pratos de carne de sol, pernil de cordeiro e pescada amarela. Há, também, a opção vegana, que tem como destaque receitas com repolho, acelga e berinjela. “No Conca você come coisas que você não come em nenhum lugar de Brasília, experimenta muitos ingredientes que você nunca experimentou”, garante Diego.



BRÁSILIA - Casapark
28 e 29 de outubro
Ingressos à venda

Festival de degustação de espumantes e vinhos leves de verão

O Sparkling Festival levará ao Casapark uma seleção de **mais de 200 rótulos de vinhos e espumantes nacionais e importados** para degustação.

São várias sessões em horários diversos para escolher. Você ainda tem acesso à feirinha de **produtos artesanais** com delícias variadas para experimentar e harmonizar com seus vinhos favoritos!

Adquira seus ingressos:
sparklingfestival.com.br

APOIO

CORREIO BRAZILIENSE

LOCAL

casapark

INGRESSOS

ingresse

REALIZAÇÃO

Casa Vitis