

Os sabores do mundo bem aqui

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

Não vai viajar no feriado? Aproveite para dar a volta ao mundo dentro de Brasília. O *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes que trazem à capital o melhor da gastronomia internacional



Magret de pato do Le Jardin Bistrot

Isabela Berrogain

A curiosidade por sabores internacionais tem sido uma crescente no dia a dia dos amantes de gastronomia da capital. Espalhados pela cidade, os restaurantes de Brasília especializados na cozinha de outros países são os queridinhos do público e chamam cada vez mais a atenção de novos clientes. Neste feriadão, o *Divirta-se mais* indica seis restaurantes que levam o público brasileiro em uma verdadeira volta ao mundo, sem sair da cidade.

As principais casas

gastronômicas internacionais da capital conseguem transportar os clientes para outros países não só pela culinária, mas por meio da ambientação e decoração dos locais — um dos principais exemplos de restaurantes como esse é o Soban Korean Cuisine, especializado em comida coreana. “Quando nós abrimos o restaurante, sabíamos que era muito preciosa a oportunidade de mostrar a nossa cultura para os brasileiros. Não só a culinária é um grande fator da cultura coreana,

mas tentamos, também, por meio de fotos e pela nossa temática, trazer o máximo possível da Coreia para Brasília”, afirma o proprietário Paulo Yang.

De acordo com Paulo, há um grande motivo por trás da expansão da culinária estrangeira na capital. “Os moradores de Brasília são compostos por um povo internacional, muitos estrangeiros moram aqui pelo fato da cidade ser a capital do Brasil, por isso estamos tendo tantos clientes propensos ao paladar internacional”, avalia

o proprietário. O Zante Taverna Grega, inaugurado há menos de um ano, também ressalta o interesse do público brasileiro em relação à culinária do exterior. “Acreditamos que o nosso crescimento vem muito por conta da curiosidade que o público tem em relação a comidas diferentes, como a grega”, aponta a sócia Carolina Klavdianos. No local, os clientes podem encontrar, além dos pratos típicos, produtos gregos como vinhos, cervejas, doces, chás, destilados, azeites e azeitanas, por exemplo.

Jardim francês

Com unidades na Asa Sul e no Sudoeste, o Le Jardin Bistrot procura

representar, de forma fiel, a gastronomia francesa na cidade. “Não existem, em Brasília, muitos restaurantes realmente franceses em sua culinária e em sua cultura”, aponta o chef de cozinha Tiago Santos. Por isso, o menu da casa é

repleto de pratos que remetem aos pequenos bistrôs de Paris, acompanhado por uma boa e seleta carta de vinhos.

O chef garante que no espaço não entram produtos como margarina, molho de tomate, conservantes e caldos

industrializados — tudo é feito do zero, com ingredientes de qualidade e paciência. Entre as principais opções do cardápio, o carro-chefe fica por conta do magret de pato (R\$ 84), carne de pato com molho de laranja.