



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Uma varanda para o lago

Tem DNA espanhol o Aragon Concept Brasília que abrirá as portas no Pontão, de frente para o Paranoá, sexta-feira, dia 27, apresentando cardápio com base em peixes e frutos do mar, executado pelo chef Leandro Garden (foto). Com um deslumbrante projeto desenvolvido pela Maai Arquitetura, que inclui varanda com ombrelones para uma centena de pessoas, o restaurante cercado de bambu vai abrigar no mesmo salão 230

lugares sentados e um palco para shows, já que a proposta busca conjugar “alta gastronomia com entretenimento”, acentua a gaúcha de Pelotas Lhilian Bsköw.

Neta de avó pomerana, Lhilian emigrou para o eixo Rio-São Paulo atuando sempre no setor de entretenimento ao lado do marido Uodson Carvalho, igualmente gaúcho. Os dois trabalharam no Grupo Oliveira no qual Lhilian atuou por dois anos na gestão da boate Pink Elephant.

Ideia cresceu

“Desde a pandemia eu vinha pensando em abrir no Pontão algo focado na comida e na cultura e cheguei a assinar um primeiro contrato visando um projeto de apenas 200 metros quadrados de área construída. Os planos evoluíram e chegamos a esse megaprojeto de 1.200m2 de área construída, desenvolvido por Arnaldo Pinho”, lembra a proprietária.

Só a opção culinária não mudou. Na ideia de Lhilian,

a cidade já contava com bons restaurantes italianos, japoneses, contemporâneos e churrascarias e teria ainda lugar para a gastronomia ibérica tal como a da casa que ela frequentava em São Paulo: o Aragon com forte presença de frutos do mar. “Não se trata de franquia, mas de uma casa nova com o adendo Concept Brasília caracterizando a origem local, licenciada para praticar o cardápio do Aragon”, explica a empresária.

FOTOS: VUALÁ DESIGN/DIVULGAÇÃO

