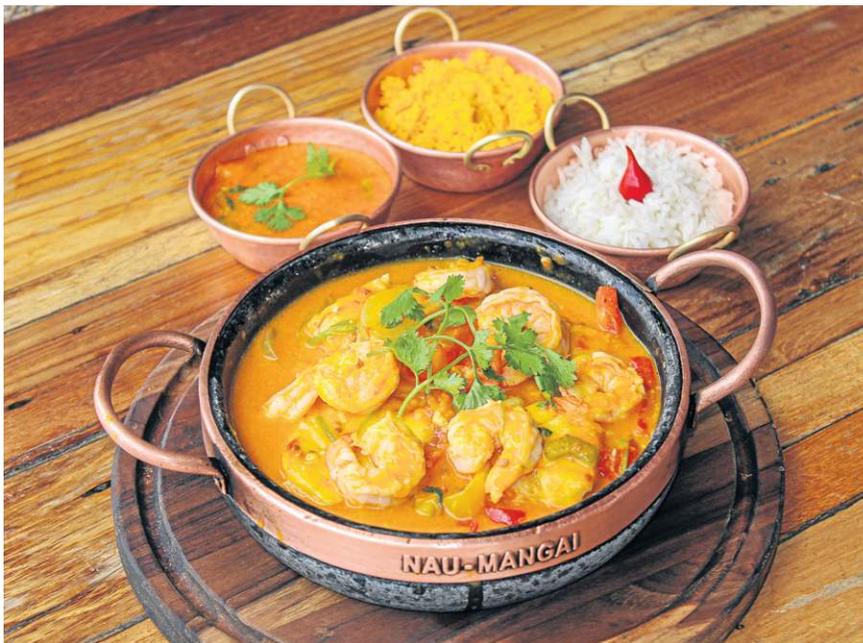


## Todos a bordo

Em Brasília há 10 anos, o Nau, restaurante de frutos do mar, conquistou uma boa relação com os clientes. “Nosso diferencial está relacionado à uma matéria prima de excelente qualidade, um ambiente acolhedor e diferenciado e uma equipe que trabalha com muito amor e dedicação para proporcionar uma experiência incrível para os nossos clientes”, enfatiza Paulo Braga Lopes.

Para aproveitar as delícias da casa, a opção indicada é o Menu do Chef (R\$ 79,90), com opções de entrada, prato principal e

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



**Moqueca de camarão e peixe do restaurante Nau Frutos do Mar**

sobremesa. O menu é renovado todos os meses e está disponível de segunda a sexta. Atualmente, o conjunto oferece duas opções de prato principal

com camarão: o camarão no crocante de panko, com arroz de parmesão e coco no perfume de molho de tangerina e o camarão polidina, camarões refogados

na manteiga aromatizada, servidos sobre arroz cremoso de nata, queijo coalho e salsinha, coberto com cubinhos de queijo coalho empanados.

## Comida de mãe, sabor de mar

Com gastronomia contemporânea, mediterrânea e brasileira, o restaurante Casa Concha oferece uma proposta com requintes de afeto para lembrar as comidinhas caseiras. O diferencial da casa é estar inserido dentro do Vênice, um complexo que fica às margens do Lago Paranoá. “Você pode almoçar e jantar a 10 metros da orla do lago. Isso traz uma sensação, uma experiência única, tanto do período diurno quanto do noturno. Você vê o lago, você sente no litoral”, diz o chef Pedro Moreira.

O carro-chefe do

CASA CONCHA/DIVULGAÇÃO



**Camarões crocantes sob cama pomodoro pelati coberto com queijo cremoso maçaricado acompanhado por arroz cremoso e chips de batata**

restaurante, que agrada toda família, é a parmegiana de camarão (R\$ 110), camarões sob cama pomodoro peati coberto com queijo cremoso maçaricado

acompanhado de arroz cremoso e chips de batata. “É um prato que está no cardápio desde o início da nossa operação, um prato bem querido e um prato

diferente. Os brasileiros gostam bastante de filé à parmegiana e a gente trouxe essa releitura, algo que é muito difícil você encontrar na cidade”, enfatiza Pedro.