



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

CasaCor Brasília/Divulgacao

Experimente antes que acabe

Você só tem até domingo para dar um pulo a monumental Arena Mané Garrincha e curtir os últimos dias da Casa Cor 2023, tradicional mostra de decoração, arquitetura e design que reúne os profissionais mais importantes da cidade nessa área. Já se vão mais de 20 anos que a mostra também oferece experiências gastronômicas, a cada ano com novos protagonistas.

Este ano, voltou ao evento o talentoso chef Dudu Camargo (foto), que está de casa nova no Lago Sul, chamada New, onde se divide no comando das caçrolas com as da Arena.

Num bonito ambiente assinado por Orestes Blanco, Eduardo Sainz e Rosa Maranini, vencedores do prêmio Casa Cor Brasília/Correio Braziliense como melhor projeto comercial, no qual predomina o tom rosa, funciona o New hoje, a partir das 18h até zero hora; amanhã, a partir das 13h; e, domingo, último dia, das 12h às 21h.

No cardápio enxuto de entradas, principais de frutos do mar e carnes e sobremesas, há deliciosos destaques, como o Tai (foto),



Fotógrafo: xx



Liana Sabo/CB

camarões crocantes empanados em flocos de coco, com geleias de tamarindo e gengibre (R\$ 69); Robalo dos sonhos acompanhado com pedaços de salmão, camarões nadando no creme de leite, vinho branco, cogumelos e amêndoas douradas (R\$ 148); petit gâteau de chocolate com sorvete de creme, batizado de Cortou, escorreu (R\$ 34), além de Los Hermanos, duas panquecas de doce de leite argentino (foto) com gelado de creme (R\$ 38).



Delícias francesas

Outro craque naquilo que faz é o chef boulanger francês Guillaume Petitgas, que além de suas quatro lojas na cidade, ainda está presente no evento com uma tentadora padaria oferecendo opções de confeitaria, como quiche de alho poró e muçarela (R\$ 24,75) e salmão curado, aspargos verdes e muçarela (R\$ 35,90) e tartine de parma, brie, damasco e mel (R\$ 30) e salmão (R\$ 35). Outra atração são os choux (bolinhos de massa) com recheio de creme de baunilha com tomilho e maracujá ou com coulis de morango e pistache com coulis de framboesa, todos

por R\$ 25 cada, além de macarrons (R\$ 6,50).

Nesses dois últimos meses serviu de refúgio em meio ao concreto do estádio a Arena Bar. Destaque para o carpaccio de angus defumado coberto por parmesão, alcaparras, molho de mostarda Dijon e flor de rúcula acompanhado de crostini de parmesão e ragu de vitelo com chips de batata baroa ao molho ferrugem. Para beber, clássicos e autorais como o drinque Arcos escondidos feito de Gin Beefeater Botanicals, licor Stock Cherry, xarope artesanal de acerola, caldo de limão taiti e suco de abacaxi.