KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Polvo à lagareiro acompanhado de arroz com brócolis do restaurante Taberna Lusitana

Polvo português

Pedaço de Portugal em Brasília, o restaurante Taberna Lusitana surgiu para trazer os pratos da gastronomia tradicional portuguesa para a cidade. "A Taberna Lusitana é um local mais elaborado que uma tasca portuguesa, mas menos sofisticada que um restaurante. Aqui encontram-se diversos pratos portugueses igualmente feitos em Portugal", explica Angélica Campos, proprietária da casa.

Os pratos com polvo que mais se destacam no restaurante são a salada de polvo (R$ 61) e o polvo à lagareiro (R$ 171), um dos pratos mais pedidos do restaurante. "Aqui na Taberna o polvo é muito bem aceito e elogiado", enfatiza Angélica.

DIVULGAÇÃO

Tentáculo de polvo grelhado com batatas espanholas com toques de páprica defumada e azeitonas e vinagrete de framboesa do Grand Cru

Prepare os tentáculos

Inaugurado há 15 anos, o restaurante Grand Cru oferece aos clientes uma coleção de rótulos e um menu contemporâneo de qualidade. "Tem uma decoração imersiva no mundo dos vinhos que o torna único, além de uma culinária diversificada e primorosamente executada", enfatiza Fernando Rodrigues, sócio do restaurante.

Como a procura pelo polvo para harmonizar com os rótulos está em alta, Fernando Rodrigues indica o tentáculo de polvo grelhado com batatas espanholas com toques de páprica defumada e azeitonas e vinagrete de framboesa (R$ 189). "O polvo é uma iguaria muito consumida na forma de vinagrete como entrada ou grelhado como prato principal", define ele.

Fogo no polvo

Inaugurado como uma lanchonete e posteriormente consolidado como restaurante, o Bla's preza pela gastronomia criativa e experimental. "O diferencial era ter essa cozinha criativa, que a gente ia inventando pratos e criando coisas diferentes", ressalta Gabriel.

Orgulhoso por servir pratos de qualidade, Gabriel indica o polvo grelhado na brasa, com arroz negro, coalhada fresca, tomate cereja e chips de batata (R$ 95). "Acredito que o nosso é um dos melhores pratos de polvo da cidade e o mais barato em relação ao custo benefício", enfatiza ele.