

Camarão com banana

Formado no Iesb e graduado em gastronomia pela universidade de culinária Cesar Ritz, da Suíça (foto), o chef primeiro se encantou com a confeitaria, depois passou a “trabalhar com frutos do mar devido à delicadeza de cada produto, como o polvo, vieiras e peixes”, explica a opção nos seus menus. Como o do Ouriço, cujo nome já sugere a origem marítima. São oito tipos de moquecas com frutos do mar – todas originais do cardápio inaugural. Menos uma que foram os clientes que sugeriram: “Por que não acrescentar a banana”, pediram. Daí o camarão com banana é a moqueca mais pedida (R\$ 178).

Já a técnica francesa pode ser comprovada na elaboração do menu Experiência Raízes de oito etapas (R\$ 269) do Saveur Bistrot, no qual se destacam coxinha de rã e robalo com toque de leite de coco, azeites de dendê e de coentro e banana tostada com melão de cachaça. Já no Mõca Café, único empreendimento em parceria com a mulher Gabriella Alvim, há um delicioso café gelado (foto) com pistache (R\$ 17) além do menu de almoço, no qual se destaca estrogonofe de filé-mignon com arroz de alho e salsa e chips de batata asterix (R\$ 54).

Depois de criar duas sugestões de Natal para a Belini (provavelmente camarão e chester com molho de laranja e alecrim) novos planos para 2024 incluem desaceleração, afinal o premiado chef precisa de tempo para curtir a primeira herdeira, Olivia, que chegou em março.

Vinhos em profusão

Com os descontos típicos da semana de Black Friday, será realizada quinta-feira, 23, na Ascade, entre as 18h e 22h30, a feira anual de vinhos promovida pela Rota do Vinho, que tem à frente Marcos e Mariana Rachelle (foto). Wine Fair vai trazer mais de 400 rótulos de 15 países, inclusive Marrocos, Eslovênia e Israel, além de tradicionais produtores do Velho e Novo Mundo para degustação e venda no local. Você vai poder conferir vinhos biodinâmicos e orgânicos de pequenas

vinícolas, acompanhados de queijos, frios e antepastos que fazem parte da mesa. Atrações extras estão a cargo do Santé 13 com pratinhos de pasta e risoto, além de degustação de ostras frescas de Florianópolis. “Com espumante supergelado foi uma grande pedida no ano passado, que se repetirá agora”, garante

Marquinhos. O ingresso sai por R\$ 199 na Rota do Vinho (410 Sul, Bloco C) ou pelo site Sympla. Informações: 3526-6168.



LIANA SABO/CB

Toque irlandês

John Relihan, um craque em churrasco (barbecue para os ingleses) que aprendeu a arte na Fundação Jamie Oliver, onde ingressou aos 16 anos, estará entre nós na próxima sexta-feira, 24. Ele, que tem em Dublin o renomado restaurante Pitt Bros, vai se apresentar à beira do fogo na Fazenda Churrascada Brasília, que funciona no Clube de Golfe. O

chef irlandês é a atração da segunda edição do evento Churrascos do Mundo, no qual irá preparar o beef Tomahawk (foto), servido com sal marinho de Madon (produzido pela evaporação da água do mar no litoral da Inglaterra), chimichurri, repolho refogado com tomilho e bacon defumado. Reservas: 99271-2652 (whatsapp).



FAZENDA CHURRASCADA/DIVULGAÇÃO

Nova galeteria

Depois de uma hibernação de muitos verões, Lucca, o braço italiano do Brasil 21, está de volta com uma nova roupagem. Risoto, que foi uma das estreias da casa, dá lugar ao rodízio, não só de galetto, mas também de tilápia e steak. Tudo junto sai por R\$ 89, e só o galetto, R\$ 69.

A guarnição das proteínas pode ser dada por salada verde,



DE VIE AIR/DIVULGAÇÃO

maionese de batata, arrozes piamontese e biro-biro, farofa de ovos, feijão preto, vinagrete, espaguete pomodoro e polenta frita. No cardápio também há pastas, paillard de carne e sobremesas, como pudim e brownie com sorvete de creme (foto). Funciona de segunda a sexta, só no almoço. Reservas: 3218-4746.

Leia mais notícias em blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo