Fotos: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Pato asiático com mel de gengibre e arroz ao curry do Taypá, Sabores Del Peru

Patinho peruano

Aberto em 2010, o Taypá foi o primeiro restaurante peruano da capital. Um ano após a inauguração, a casa ganhou o reconhecimento do governo do Peru como o "Melhor Peruano no Brasil". Além disso, a cozinha e os chefs somam diversas premiações nacionais e internacionais. O restaurante imprime no cardápio as novas técnicas da cozinha contemporânea com ingredientes, temperos e especiarias típicas do país andino. Esta alquimia dá origem a pratos marcantes e cheios de personalidade.

Um dos destaques da casa é o pato asiático (R$ 120), servido com a coxa de pato ao mel de gengibre, acompanhado por arroz ao curry com aspargos. "Os pratos com aves podem ser opções para quem procura pedidas mais leves para a rotina, além de serem uma alternativa para quem não consome carnes vermelhas, e esses comportamentos estão ganhando cada vez mais adeptos, não só no Brasil, como por todo o mundo", conta Carlitos Apolinário, chef e sócio do chef Marco Espinoza.

Frango desossado com queijo parmesão do restaurante Santo Frango

Frango celestial

Com nove anos de trajetória, o restaurante Santo Frango nasceu após o proprietário, Alexandre Viana, largar a advocacia e se dedicar à gastronomia. Hoje, o grande diferencial da casa é a combinação entre o frango e o queijo. "Trabalhamos com frango desossado com vários queijos por cima, parmesão, três queijos, gorgonzola com espinafre e italiano", diz Alexandre.

O carro-chefe do restaurante é o frango desossado com queijo parmesão (R$ 79,90), que acompanha baião de dois com queijo coalho, maionese de batata, polenta, vinagrete com ervas e farofa.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

A Galeteria Gaúcha oferece um rodízio de galetos com diversos acompanhamentos

Frangotchê

Inaugurada em setembro de 1987, a Galeteria Gaúcha foi criada por Arnaldo Sonda para ser um ponto de encontro para apreciadores da comida italiana, feita nos moldes do Sul do país. Apesar do fundador do restaurante ter morrido em 2015, a casa funciona sob o comando de Laura Sonda e Cláudia Sonda, que lutam para manter a tradição do pai.

A casa opera com o sistema de rodízio de galeto (R$ 58 por pessoa), que disponibiliza galeto, talharim à bolonhesa, maionese, polenta, arroz, salada verde e molho com ervas. "Nosso diferencial é o nosso tempero e a nossa qualidade", opina Daniele Coelho, operadora de caixa da galeteria.