

## Aconchego do litoral

A história do Camarada Camarão começou em 2005, quando o primeiro restaurante da rede foi aberto em Recife, Pernambuco, para reunir a explosão de sabores e o aconchego do litoral nordestino. A casa chegou a Brasília em 2021, prometendo oferecer o melhor camarão do Brasil recheado de leveza e frescor com receitas exclusivas desenvolvidas pelo chef francês François Schmit, que exploram a diversidade e a riqueza dessa iguaria. O prato destaque do cardápio da casa é o gratinado imperial (R\$ 159,90 — 4 pessoas),

Kayo Magalhães/CB



Gratinado imperial do restaurante Camarada Camarão

composto por camarões flambados com conhaque, alho-poró, molho cremoso de catupiry, gratinados

com mussarela e parmesão sobre arroz cremoso com bacon, palmito, tomate e finalizado com

batata-palha-caseira. A casa ainda dispõe de amplo espaço para eventos privados e confraternizações.

**O Chef Rosario e a sua equipe desejam um Feliz Ano Novo a todos os Brasilienses!**

Reservas  
 QI 17 - Lago Sul