

As diferentes versões

Comandada pelo chef Pedro Moreira, a Casa Concha, que faz alusão à vizinha Concha Acústica, é a grande estrela do complexo de lazer Venicce Beach, localizado à beira-lago. No menu da casa, a tilápia é oferecida ao público em diferentes versões, desde os ceviches às iscas fritas. Criação autoral de Pedro, um dos destaques é o ceviche de tilápia com frutas e esferas de manga (R\$ 78,90), preparado com cubos de tilápia fresca levemente temperada com limão siciliano, cebola roxa, gengibre, cebote, melancia, morango, kiwis e mexerica, finalizado com esferas de manga.

“Esse prato também

DIVULGAÇÃO/CASA CONCHA



Ceviche de tilápia do Casa Concha

combina muito bem com trufas. Aqui na Casa Concha, costumamos servi-lo com lascas de trufas negras quando elas estão em

temporada, que geralmente vai de maio a agosto, onde importamos as trufas diretamente da Itália”, conta o chef. As iscas de tilápia frita

(R\$ 68,90), empanadas na farinha panko e servidas com maionese de limão, também são uma opção para os amantes do peixe.

Trattoria Da Rosario & Figli
Desde 2002

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

Reservas
QI 17 - Lago Sul