

Santíssimo sabor

Em preparação à Semana Santa, o Divirta-se Mais selecionou restaurantes que oferecem opções sem carne para a celebração da data

Isabela Berrogain

Luiza Grecco Altoé*

Segundo dita a tradição católica, a prática de jejum de carne vermelha e frango é recomendada durante a Semana Santa, como uma expressão de respeito e fé. Enquanto a carne representa os vícios e defeitos do mundo material, o peixe é considerado o alimento da vida e pode ser uma boa substituição para esse período. Pela grande variedade de espécies, a possibilidade de pratos também é vasta, tanto no preparo, como na apresentação, e abrange outros frutos do mar, como camarão e lagosta.

Entre os pratos mais procurados nessa época, Angélica Campos Rafael, proprietária do restaurante português Taberna Lusitana, conta que o bacalhau é um dos principais. “Sem dúvida, há um

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



aumento expressivo do consumo de peixe na Semana Santa e o bacalhau é o grande destaque dessa época”, conta. Esse costume começou no Brasil na mesma época do período colonial e foi intensificado

pela praticidade do peixe ser salgado e desidratado, o que ajuda no armazenamento.

Devido à importância da data e o caráter celebratório do feriado, os restaurantes focam não só na culinária,

como também no atendimento e recepção dos clientes. “Esperamos a Semana Santa com entusiasmo, pois sabemos que é um momento de reunião e confraternização das famílias e amigos”, completa.

Lagosta em crosta de amêndoas do Marie Cuisine

Prato exclusivo

Focado nas técnicas e segredos da culinária franco-italiana, o restaurante Marie Cuisine é considerado um dos grandes sucessos de Brasília. Em atividade

na capital há cerca de dois anos, o estabelecimento proporciona ao cliente uma viagem pelos famosos bistrôs franceses, por meio da decoração e dos clássicos

pratos, que passam por carnes nobres, risotos, massas e frutos do mar, também com direito a releituras.

Na Semana Santa, o cardápio da casa conta com um prato especial, a lagosta em crosta de amêndoas ao molho de champanhe,

acompanhado pelo macarrão fettuccine na manteiga ou risoto de parmesão (R\$ 190). A sobremesa exclusiva da data é um entremet de laranja, com calda de mirtilo, acompanhado de sorbet de laranja e finalizado com crumble de caramelo salgado (R\$ 36).