

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



**Bacalhau náutico do Nau Frutos do Mar**

## Variedades do mar

Uma das principais casas de frutos do mar do país, o Nau é responsável por trazer o gostinho praiano para o Planalto Central. Em ambiente tematizado que remete ao litoral brasileiro, o restaurante tem como grande destaque seu extenso menu, que abrange opções desde tilápias e robalos a camarões e lulas, além de uma privilegiada vista para o Lago Paranoá.

Nesta Sexta-feira Santa, a indicação da casa é o bacalhau em posta (R\$ 125), com cebolas caramelizadas, alho e azeitonas roxas. Acompanha batatas ao murro e arroz branco.

## Aquela moqueca

Com o lema “Sabor e qualidade acima de tudo”, o restaurante tradicional Ki-Mukeka carrega os segredos de Ivone Oliveira, responsável pela técnica de preparar peixes de forma única e saborosa. Inaugurada em 1983, a cozinha baiana de frutos do mar trabalha com pratos frescos, feitos pela 3ª geração da família Oliveira. “Só os proprietários, filhos e netos da Dona Ivone são responsáveis pelo preparo de todos os pratos, ou seja, só nós que temperamos”, explica a proprietária do estabelecimento de Brasília, Cristina Oliveira.

Durante a Semana

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



**Moqueca de camarão do Ki-Mukeka**

Santa, ela garante que o restaurante oferece “o mesmo carinho, entusiasmo, respeito, estrutura e atenção de sempre”, completa. O cardápio conta com a conhecida moqueca de

camarão (R\$ 235,50), que serve duas pessoas. Refogado no azeite de dendê e leite de coco, o prato é servido com caldo borbulhante e acompanhado por arroz, pirão e farofa.

## Pedacinho de Portugal

Após observar a ausência de um autêntico restaurante português na capital federal, Angélica Campos Rafael aproveitou os aprendizados adquiridos no tempo que passou em Portugal, em contato com a culinária local, para fundar o Taberna Lusitana, tradicional restaurante lusitano. “Nosso diferencial está em trazer a culinária portuguesa exatamente como é feita lá”, comenta a proprietária Angélica.

Pela grande procura neste

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



**Bacalhau à lagareiro do Taberna Lusitana**

feriado, a casa sugere o bacalhau à lagareiro (R\$ 560 — três pessoas), servido apenas no final de semana da Páscoa, incluindo a sexta-feira, sob reserva antecipada. O prato é regado em azeite português, com batata ao murro, ovos cozidos,

azeitonas pretas e arroz branco. Há outras opções com esse mesmo peixe, como bacalhau com natas (R\$125), bacalhau ao forno (R\$125), açorda de bacalhau (R\$295), arroz de mariscos (R\$298) e polvo à lagareiro (R\$171).

### ONDE COMER?

**KI-MUKEKA**

SHTN Trecho 2 Conjunto 5A. Terça e quarta, das 12h às 16h. Quinta, das 12h às 15h e das 18h30 às 22h30. Sexta, das 11h30 às 15h e das 18h30 às 22h30. Sábado, das 12h às 22h30. Domingo, das 11h30 às 17h

**MARIE CUISINE**

De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h. Sexta e sábado, das 12h às 16h e das 19h à 0h. Domingo, das 12h às 16h

**NAU FRUTOS DO MAR**

Setor de Clubes

Esportivos Sul Trecho 2. De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 17h30 à 0h. De sexta a domingo, das 11h30 à 0h

**SAGRES RESTAURANTE**

CLN 316 Bloco E Lojas 24 e

28. De terça a sábado, das 11h30 às 23h. Domingo, das 12h às 17h

**TABERNA LUSITANA**

CLS 412 Bloco C Loja 17. De domingo a terça, das 11h30 às 17h