

Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

MANDAKA/DIVULGAÇÃO

Carne de sol



## Parque para cães

Pai de Thomas, de 7 anos, e do enteado Caio Henrique, de 12, Thiago Lucena (foto) é cheio de moda. Imprimiu no cardápio do container as bandeiras dos países e lugares que serviram de inspiração: da Argentina a Goiânia; de Caicó, no Rio Grande do Norte, ao Texas e do Guará ao Uruguai, passando pelo Rio Grande do Sul. Outra novidade está no entretenimento.

“Somos parceiros do GDF no programa Adote uma praça para a recuperação da área pública e instalação de um parque para crianças aqui ao lado, agora estamos desenvolvendo o projeto de um parque com brinquedos para cachorro, tipo “arcos e obstáculos para os animais de estimação ultrapassarem”, anuncia Thiago. O projeto já está pronto, só falta a aprovação dos órgãos competentes.

Mandaka Guará funciona de segunda à quinta, das 17h às 23h; sexta e sábado, das 11h às 23:30; domingo e feriados, das 11h às 23h. Telefones: 3686-7156 e 99330-4632.



## Nova vibração

O incrementado Casa Mar Boteco, comandado pela chef Renata Carvalho, acaba de se unir a uma grife de eventos culturais, a Influ Produções, para se tornar ainda mais musical, mas sem perder a identidade gastronômica que tem raiz brasileira. Depois de funcionar por nove meses na 306 Sul, a casa repaginada vai continuar servindo almoço de terça a domingo e passa, agora, a oferecer também o cardápio de petiscos. Nele, há



BRUNO CAVALCANTI/DIVULGAÇÃO

acarajé (R\$ 51 a porção), coxinha de bobó com camarão (R\$ 22), camarão pipoca (R\$ 59), entre outros.

Também o chope oferece opções podendo vir em três tamanhos: de 450ml por R\$ 15,90; de 300ml por R\$ 9,90 e de 150ml por R\$ 4,90, que é o que mais se aproxima do icônico copo

americano de 190ml. Criado em 1947, o copo americano, na verdade, é brasileiro e vai completar 77 anos. A partir das 19h e até as 22h, Casa Mar apresenta, hoje, chorinho e, amanhã, samba com Pagode do Dudu, das 15h às 18h com Leo Cabral, das 18h30 às 22h.

## Vinhos do Sul

Nova Pádua, distante 33km de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, recebeu o nome como homenagem à cidade italiana de Pádua, berço de muitos imigrantes que deram origem à cultura vitivinícola existente ao redor da cidade com menos de três mil habitantes. É de lá que veio a enóloga Graziela Boscato (foto) apresentar os vinhos produzidos pela família na Caetano Vicentino, nome da vinícola que lembra o

VINICOLA CAETANO VICENTINO/DIVULGAÇÃO



trisavô Caetano Boscato, nascido na província de Vicenza, na Itália.

Tem bons tintos, como Malbec, Merlot, Marselan e Tannat, mas é o branco Chardonnay Gran Reserva, a estrela da casa,

elaborado a partir de parcelas selecionadas das melhores uvas colhidas manualmente dos vinhedos. Sai por R\$ 322 na Más Vino, 306 Sul, Bloco B. Telefone: 98243-8778

## Sempre aos domingos

Uma receita saborosa de arroz caldoso com diversos ingredientes, que podem ser do mar ou da terra, assim é a paella capaz de reunir muitos degustadores ao redor da mesa. Como a família, que almoça junto aos domingos, daí a novidade lançada no Restaurante Norton, do Meliá Brasil 21. São dois sabores: a marinera, que leva camarões grandes, lula, polvo, mexilhões e peixe (foto) e a

brasileira, feita com arroz parboilizado. Nela, vão costelinhas de porco, linguiças calabresa e suína artesanal com ervas, coxas e sobrecoxas de frango e bacon. “A cocção é feita com caldo de costela bovina, que cozinha 12 horas”, informa o chef Miguel Ojera, que começa na sexta-feira o preparo das iguarias.

As paellas são oferecidas com uma seleção de tapas por R\$ 150 por pessoa. Outra opção é



LIANA SABO/CB

o prato único por R\$ 110, além das tapas. A casa, que funciona das 12 às 16h, oferece três horas de estacionamento de cortesia. Reservas: 3218-5550.