

Leia mais notícias em
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. Impriu 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.