

CORREIO INDICA

A massa dos quadradinhos

Restaurante voltado exclusivamente para a massa belga, The Koffie Waffles oferece ao público brasileiro serviços exclusivos, como o primeiro rodízio de waffles do Brasil

Isabela Berrogain

Sempre presente nos cafés da manhã retratados em séries e filmes norte-americanos, o waffle é amado por públicos de todas as idades. O que poucos sabem, no entanto, é que a massa cheia de quadradinhos é, na verdade, de origem belga, e hoje conquista pessoas das mais diversas nacionalidades. Na capital federal, não é diferente — o waffle é um dos queridinhos do brasileiro.

Movidos pela paixão pela iguaria, Janine Nessralla e o Diego Emanohel inauguraram o The Koffie Waffles, casa voltada exclusivamente para o prato belga. Também proprietários do Café com Leite, no Gama, a dupla percebeu, desde o início, que a receita original de waffles se destacava em meio ao menu da cafeteria, e, após uma viagem ao exterior, decidiu explorar ainda mais este universo.

Localizado na 108 Sul, o The Koffie Waffles oferece ao público diferentes

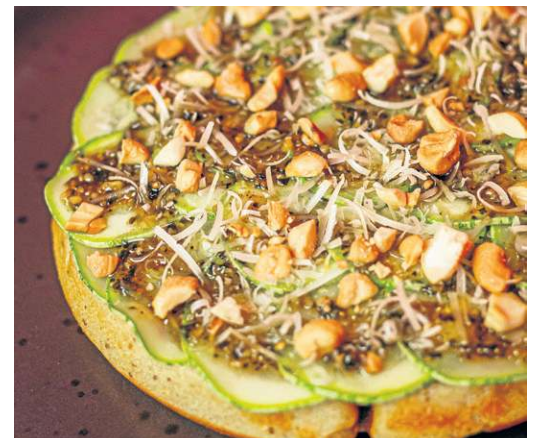
Fotos: Agência Trend Mark



Waffle caprese do The Koffie Waffles



Sweet and tasty, waffle de morango, sorvete de creme, chantilly e calda de chocolate 50%



Waffle zucchini, opção vegana

receitas e sabores da iguaria europeia. “O waffle é uma massa fofinha, leve e amanteigada que, além de versátil, é uma ótima opção para todas as refeições, pois pode ser servido tanto com recheios doces, quanto salgados”, pontua a proprietária Janine. No cardápio do restaurante, os clientes encontram sete opções de recheios salgados e sete opções de recheios doces, além de uma linha exclusiva de waffles vegano, sem glúten e sem lactose.

Alguns dos destaques são o waffle caprese (R\$ 35), presunto de parma, ricota, parmesão, rúcula e molho pesto; o sweet and tasty (R\$ 30), morango, sorvete de creme, chantilly e calda de chocolate 50% e o waffle zucchini (R\$ 35), massa vegana zero lactose e sem glúten recheada com carpaccio de abobrinha, molho pesto vegano, castanha de caju e queijo parmesão vegano.

A casa também conta com o primeiro rodízio de waffles do Brasil (varia entre

R\$ 59,90 e R\$ 69,90), realizado diariamente das 12h às 15h, e na parte da noite às segundas e quartas. Outro destaque do restaurante é o brunch família (R\$ 98), opção que oferece quatro panquequinhas americanas, quatro fatias de waffle, ovos mexidos, bacon, cream cheese, calda, manteiga, geleias artesanais, pasta de amendoim, nutella, confeitos, morango, banana, mirtilos, suco de laranja e café filtrado ou cappuccino italiano.