

Aconchego nordestino

Fundado em 1987, o restaurante de comida nordestina Olinda tem se destacado no cenário gastronômico de Brasília. A casa tem como missão trazer um pedacinho do Nordeste para o quadrado, com uma proposta mais leve de acolhimento e hospitalidade típica da região do país.

Um dos destaques do menu é a carne de sol completa

(R\$ 160), artesanal e assada na brasa, sugestão do chef Rotina Olinda para saborear com a família e amigos. A iguaria acompanha arroz branco, macaxeira cozida ou frita, vinagrete, cheiro verde, manteiga de garrafa e feijão fradinho. O restaurante varia no uso da proteína e também conta com opções como o escondidinho de carne de sol (R\$ 42).

Gabriel R



Escondidinho de carne de sol desfiada

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Moussaka do Zante Taverna Grega

Delícia grega

Nomeado em homenagem à ilha Zakynthos, no sul da Grécia, o Zante tem como proposta ser uma fidedigna taverna grega. Liderado por Carol Klavdianos, neta de imigrante grego, o restaurante mergulha na cultura do país europeu desde sua arquitetura, inspirada nas ilhas de Mykonos e Santorini, até os pratos presentes no

menu da casa.

A criação do cardápio foi realizada com a ajuda de pessoas que moram na Grécia, influenciadas por pratos de diferentes regiões do local. Dentre os principais destaques servidos pelo restaurante, o carro-chefe é a moussaka (R\$ 54,90), feita com camadas de berinjelas e batatas grelhadas no azeite, e carne moída com redução de tomate. A mistura é finalizada no típico molho

béchamel.

Os interessados em mergulhar mais ainda na cultura do país devem explorar também a carta de bebidas, que conta com oito rótulos de vinhos gregos, além de oferecer aos clientes a cerveja grega Alfa. Na carta de drinques, estão presentes opções autorais como o drinque Zante, feito da mistura de Ouzo, o destilado grego mais tradicional, com hortelã e sumo de limão.