

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Polvo na brasa do Bla's Cozinha Criativa

# A grandeza do mar

Um dos principais frutos do mar, o polvo é destaque no menu de diversos restaurantes brasilienses. Confira!

**Isabela Berrogain**

A distância do litoral não foi o suficiente para evitar que o público da capital caísse nas graças dos frutos do

mar. Os alimentos, inclusive, são vistos como uma forma de aproximar o ambiente litorâneo e o brasiliense, que procura nas principais casas da cidade diferentes receitas

que levam as iguarias. Entre as delícias providas do mar, o polvo é uma das mais exóticas, despertando a curiosidade dos amantes da gastronomia.

Saboroso e único, o molusco não é um alimento de fácil preparo. “Preparar um bom polvo tem seus desafios e segredos, para que ele fique no ponto certo, bem apresentável e saboroso”, afirma Leandro Pompeo, sócio do restaurante A Mano. O polvo pode ser degustado grelhado, na brasa ou, até mesmo, em saladas.

Gabriel Braga, chef do Bla's Cozinha de Culturas,

também vê o alimento como um possível desafio e alerta sobre questões relacionadas ao molusco. “Tem que se tomar cuidado com um produto denominado pota, tentáculos de lula gigante que são servidos em vários locais aqui de Brasília como polvo. A diferença de preço é muito significativa e ele não tem ventosas iguais ao polvo”, explica Gabriel.

Aos que desejam saborear as verdadeiras delícias de um dos moluscos mais amados, o **Divirta-se mais** selecionou restaurantes que destacam o sabor do animal marinho.

## Sabor internacional

Inicialmente inaugurado como lanchonete, o Bla's Cozinha de Culturas evoluiu para restaurante, com a proposta de levar o público da cidade a uma

viagem gastronômica pelo mundo. “O diferencial da casa é a nossa cozinha, que é completamente aberta; o menu riquíssimo e variado, com as mais diversas

proteínas e técnicas de cozimento; e a temática internacional, na qual o cliente pode experimentar culturas e sabores de diversos países em um só lugar”, destaca o chef Gabriel Braga, que comanda a cozinha do local ao lado

de João Paulo Lima.

No restaurante, o molusco é um clássico e o polvo na brasa com coalhada e arroz piagui (R\$ 97,90) é um dos mais pedidos da casa. O prato é servido com chips e um toque de páprica.