

Tradição portuguesa

Ao trazer a tradição da culinária de Portugal a Brasília, a Taberna Lusitana é definida pela proprietária Angélica Campos como um espaço “mais elaborado que uma tasca portuguesa, mas menos sofisticada que um restaurante”. No menu da casa, encontram-se pratos diversos do país europeu, idealizados e preparados igualmente de acordo com os costumes portugueses.

Em meio às variedades do cardápio, o molusco brilha na salada de polvo (R\$ 61) — polvo laminado ao molho de vinagrete com azeitonas pretas marinadas, acompanhado por cesta de pão — e o polvo à lagareiro (R\$ 171), tradicional polvo ao forno com azeite

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Polvo à lagareiro do Taberna Lusitana

confitado com páprica defumada, batatas ao murro, alho assado e tomate confit.

DIVULGAÇÃO/GRAND CRU



Tentáculo de polvo grelhado do Grand Cru

Harmonização ideal

Voltado para o universo dos vinhos, o Grand Cru oferece ao público brasileiro uma coleção vasta e extensa de rótulos que abarcam o melhor das bebidas nacionais e internacionais. E, como um bom vinho combina com um bom prato, a casa ainda conta com um menu que passa pela

culinária contemporânea, com opções ideais para harmonizações diversas. Quando se trata do molusco, um dos destaques do cardápio é o polvo grelhado (R\$ 189), acompanhado por batatas espanholas com toques de páprica defumada, azeitonas e vinagrete de framboesa.

Traga sua mãe para almoçar no Fred.

Tão grande quanto o amor de mãe só mesmo a alegria de ir ao **Fred Restaurante**.

Traga sua mãe e tenha uma experiência cheia de amor e tradição.

fred



Águas Claras - Av. Castanheiras
Park Mall (em frente ao Dia a Dia)

Asa Sul - CLS 405 - Bloco B Loja 10
fredrestaurante.com.br • 61 3443 1450

CONHEÇA NOSSAS PROMOÇÕES
@fredrestauranteoficial
@restaurantefred