

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Experiência única

O conceito de escolha única conquista o público brasiliense há 11 anos. O badalado L'Entrecôte de Paris, altamente procurado pelos amantes de uma boa carne, destaca-se em meio à cena gastronômica da capital devido ao menu diferenciado, com apenas um prato principal. A estrela do restaurante é o famoso corte entrecôte, que leva o molho secreto da casa, receita centenária e exclusiva, e é acompanhado por batatas fritas, que podem ser consumidas à vontade.

O cardápio restrito, para o sócio Eduardo Coelho, é sinônimo de constância — dia após dia, a clientela pode esperar do estabelecimento a mesma qualidade e sabor. “A nossa proposta de oferecer apenas um prato principal proporciona uma experiência culinária única e consistente, que os clientes só vão encontrar aqui”, pontua Eduardo. “Além disso, essa fórmula simplifica muito as coisas, como a escolha e indecisão do cliente, garantindo um serviço mais rápido e eficiente, o que é muito importante para uma cidade agitada como Brasília”, complementa o sócio.

Apesar de simples, e até passível de comparações com uma simples carne com fritas, o carro-chefe do L'Entrecôte vai muito além do prato consumido cotidianamente pelos

brasileiros. “A sofisticação do nosso prato, que consiste basicamente em três ingredientes, está, principalmente, na combinação de produtos de alta qualidade. Utilizamos sempre os melhores insumos e mantemos rigor e precisão nas etapas de produção para que a qualidade e apresentação sejam sempre as mesmas”, garante.

Para além da produção, outro destaque é o molho secreto da carne, receita exclusiva que envolve uma mistura de mais de 60 ingredientes selecionados e técnicas tradicionais francesas. “Este molho, cuja formulação é mantida em segredo, complementa o sabor da carne, proporcionando sempre uma experiência gastronômica diferenciada. Acho que todo esse cuidado e atenção aos

L'ENTRECÔTE DE PARIS/DIVULGAÇÃO



A entrecôte é servida com molho especial cuja receita é um segredo

detalhes transforma o “simples prato de carne com fritas” em uma experiência gastronômica sofisticada”, avalia Eduardo.

Os interessados em se aventurar pelas opções restritas presentes no menu do restaurante podem optar por consumir, também, as entradas da casa. “Muitos clientes não sabem, mas nós também temos outras opções deliciosas em nosso cardápio. Alguns destaques que fazem muito sucesso por aqui são as nossas quiches, produzidas diariamente em nossa cozinha e que, assim como o prato principal, também vêm acompanhadas da

nossa deliciosa salada da casa”, destaca o sócio. Entre elas, a indicação do sócio fica por conta da lorraine (R\$ 49), de queijo Gruyère, cebola e bacon, e a de alho-poró (R\$ 49).

Outro sucesso do cardápio é a steak baguette (R\$ 59), composta pelo corte entrecôte, servido em uma baguete e acompanhado por fritas. “É basicamente um delicioso sanduíche francês com o nosso molho secreto”, descreve. Para os amantes de vinho, o L'Entrecôte conta com uma carta de vinhos com mais de 100 rótulos, originários de diversos países.