

Kayo Magalhães/CB/D.A Press

Filé aligot
ao molho
de vinho,
acompanhado
por risoto de
queijo brie



De olho na adega

Criado com enfoque na adega, o Domaine respira a paixão pelo mundo dos vinhos. No restaurante, a bebida se destaca a partir dos 100 rótulos que fazem parte

da carta da casa, até a decoração do ambiente, que gira em torno das tradicionais garrafas e taças.

A sugestão de harmonização fica por conta do filé aligot ao molho de vinho tinto e risoto de brie (R\$ 84) com o Le Jaja de Jau Syrah (R\$ 197). “Ele é um vinho francês 100% Syrah que terá

corpo e tanino suficientes para equilibrar com o filé-mignon e a gordura do queijo do aligot que acompanha esse prato”, detalha Vitor. “Os dois bem harmonizados potencializam os sabores de cada um e, juntos, formam uma nova e única experiência gustativa”, complementa.

ONDE COMER?

DOMAINE BISTRÔ

CLS 104, bloco A, loja 23. Terça e quarta, das 12h às 15h e das 19h às 23h. Quinta, sexta e sábado, das 12h às 15h e das 19h à 0h. Domingo, das 12h às 16h.

DOM FRANCISCO

Asbac (St. de Clubes Esportivos Sul, trecho 2, conjunto 31). De segunda a sábado, das 12h às 23h. Domingo, das 12h às 17h

IZZI WINE BAR

Pontão do Lago Sul. De segunda a quinta, das 12h à 0h. Sexta, das 12h à 1h. Sábado, das 9h à 1h. Domingo, das 9h à 0h

NA VARANDA WINE BAR & STORE

CLS 408, bloco B, loja 23. Terça, das 18h às 23h. De quarta a sexta, das 18h à 0h. Sábado, das 17h à 0h

TICIANA WERNER

CLS 201, bloco C, lojas 5 e 11. De segunda a sábado, das 11h30 à 0h.




| Fórum |

| Cidades Criativas |

Design

| 4_7/6/2024 |

| Brasília_DF |

 www.forumcidadescriativas.com.br
  @forumcidadescriativasdesign

Evento 100% gratuito, com mais de 15 palestrantes, painéis de discussão, exposições e atividades sobre Design e seu impacto na economia criativa. Não perca!



Inscreva-se!

Realização:

Apoio:

