

Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## Três opções

A estreia da marca no universo da comida de bistrô se dá com uma saladinha fresca servida antes do prato que pode ser picadinho de filé mignon, arroz branco, farofa amanteigada de pães, ovo frito, couve crisp e banana empanada (R\$ 63); tilápia grelhada (foto) com molho de moqueca de camarões e arroz de castanhas do Brasil e de cajú (R\$ 53) ou ainda risoto com mix de cogumelos de paris, shi-take e shimeji puxados novinho branco e parmesão (R\$ 53).

Outra novidade é a vitrine de pães e doces onde o cliente escolhe os produtos com a ajuda de atendente. “Não há mais balcão que separa os pães dos clientes”, justifica Daniel Mangabeira, o arquiteto que assina o projeto. É lá que reside o tesouro mais cobiçado: pães franceses que conquistaram os brasilienses.

## Jardim com brinquedos

A paisagista Ana Paula Roseo assina os jardins equipados com folhagens e plantas adaptadas ao clima que combinam com a presença portentosa do flamboyant, que já existia no local. A petizada mereceu um cuidado especial de Thais e Guillaume, que tem três filhos: Adriano, de 16, Loïc, de

Fotos: La Boulangerie/Divulgação



De azeitonas, de chocolate, de farinha integral, baguetes, brioches, cookies, croissants, além dos doces, como bombas, tuilles e financier. Na mesa há serviço de lanches com sanduíches (croque monsieur por R\$ 28,50), quiches (R\$ 26) lorraine, de alho-poró, de presunto e champignon, panqueca e omeletes, sem falar no petite déjeuner, clássico brunch da casa.

10 e Jan, de três anos.

No primeiro andar, além do pequeno salão com mesas e sofá, está sendo concluída uma brinquedoteca, enquanto atrás da loja haverá balanços e gangorra no jardim, onde pode ser relançado o inesquecível piquenique que o chef boulanger tanto curti no gramado do antigo endereço, no qual a grife funcionou desde 2011 na mesma quadra 306 Sul. Funciona todos os dias, das 7 às 20h, telefone: 3244-1394.

Fotos: Liana Sabo/CB



## Novidades no lago

Dono de uma vista que se desdobra até as margens do lago Paranoá, o Brasília Palace ostenta uma joia gastronômica, cujo nome homenageia o arquiteto da cidade, oferecendo cardápio de inspiração italiana. Assim é o Oscar, que acaba de incorporar novos pratos como o Camarão Catedral (foto na mão do chef), empanado com farinha panko, servido com risoto de frutas vermelhas (R\$ 159) e o escalope de filé-mignon ao molho de vinho do porto com risoto de grana padano, críspi de alho-poró e raspas de limão siciliano (foto), sem descartar o carro-chefe da casa, Sorrentino Artesanal, massa recheada com purê de banana da terra ao molho de queijo e camarões (R\$ 137).

“A ideia é mesclar a influência da culinária italiana com a nossa brasilidade, inclusive com ingredientes amazônicos, como o cacau como qual desenvolvemos gelatos”, revela o chef Gerardo



Costa, nascido no Ceará, que comanda a cozinha do Oscar desde 2021. Além de renovar 80% do cardápio, ele lançou o Menu do Chef, servido em três etapas por R\$ 129. A entrada pode ser uma salada verde ou torta de bacalhau com pesto de azeitonas pretas e molho de limão siciliano. No principal, você encontra três opções: filé-mignon em cubos com molho caseiro servido com arroz branco, farofa de ovo e banana da terra; salmão grelhado ao molho de mostarda e nhoque de batata baroa e penne sem glúten com molho de manjeriço, cogumelos frescos, ervilha torta e tomate concassé. De sobremesa, vem panna cotta, doce de coco com castanhas e banana cozida em calda de mascavo e canela ou então tortinha de chocolate meio amargo com musse de queijo e farofa de nozes. Reservas: 3319-3543.

## Corazza na Chapada

A Cozinheiro Cavaleiro, aberta desde o segundo semestre de 2021, na Vila de São Jorge, recebe dia 15 um convidado muito especial: o chef multimídia Lucas Corazza, que virá cozinhar no Dia dos Namorados com os donos da casa Lui Veronese e Lu Rodrigues. Os três assinam o cardápio de sete etapas numa parceria inédita, que inclui ainda a importadora Del Maipo na harmonização dos vinhos.

Lucas, que é o responsável pelo programa *Que seja doce* (GNT), fará o aperitivo que leva pain d'épice, um fino pão de mel com especiarias, patê de fígado de galinha e geleia de mangaba do Cerrado. O segundo prato do convidado é o arroz caldoso de quiabo com meio galetto de leite temperado na sálvia servido com tomates cerejas

Lucas Corazza/Divulgação



confit, vinagrete de limão, farofa de castanhas do Cerrado e salada. Já os anfitriões criaram uma entrada de vieiras, massa fresca, araticum e baunilha do Cerrado. A sobremesa é um choux cream, mascarpone e praliné de baru com amêndoas e pequi doce. As reservas estão abertas pelo link disponibilizado no instagram e são limitadas: @cozinhadocavaleiro