

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



KimChiTiGué
do restaurante
Soban Korean
Cuisine

Tradição coreana

O Soban Korean Cuisine, tradicional restaurante coreano, é comandado pelo casal Paulo Yang e Patricia Lee. Inspirado nas cozinhas da família de Patrícia, os preparos são feitos do zero na casa como temperos e molhos. O sucesso do restaurante está em trazer a culinária original no país. “Uma vez feito o restaurante, a gente viu que as pessoas realmente queriam comer a comida coreana, tinham muita curiosidade e acabaram gostando. O brasileiro gosta muito da comida coreana e por ser muito temperada cai muito bem no paladar brasileiro”, comenta o proprietário Paulo Yang.

Como sugestão, Paulo recomenda uma opção apimentada, para aquecer de verdade os brasilienses. O KimChiTiGué é uma sopa apimentada de kimchi, feita de legumes fermentados que é um clássico coreano. Com arroz, panceta, tofu e legumes, o prato custa R\$ 57 e está disponível no restaurante, na 111 Sul. Para Paulo, as sopas fazem parte de momentos de confraternização na cultura da Coreia, em Ano Novo, aniversários e para comer junto com a família.

Tempero brasileiro

Comandado pelo casal Mari Mira e Pati Egito, o Jamburita é um restaurante de gastronomia brasileira com pratos autorais e releituras de pratos típicos do Brasil e de outras cozinhas latinas e afro-diaspóricas. O restaurante está localizado na 714/715 Norte e funciona de quarta a sábado.

O cardápio do Jamburita conta com uma variedade de caldos, servidos como aperitivo em um copo americano. Os clássicos da casa são o Tacacazinho, Caldin de Peixe, Caldin de Coco Verde, Caldin de Feijoada e Caldin

JULIA MIRANDA/DIVULGAÇÃO



Opções de caldos do Jamburita

de Feijão Vegano. O caldo de tacacá vem acompanhado de camarão seco e farofa, já o de côco e o de peixe são servidos com farofa e cheiro-verde.

Os pratos custam a partir de R\$ 15 e são marcantes no cardápio do local. “Os caldinhos são parte fundamental do nosso cardápio.

São entradas práticas e muito saborosas. Com elas, podemos passear por várias gastronomias e acessar memórias afetivas. Além de nos permitirem explorar a sazonalidade dos produtos, desde os frutos do mar, aos produtos típicos do Cerrado”, conta a dona Mari Mira.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Creme de abóbora com leite de coco e gengibre do Ernesto Cafés Especiais

Caldos e cafés

Inaugurado em 2011, o Ernesto Cafés Especiais tem um cardápio extenso e diverso com pães artesanais, cafés, almoço e jantar. É uma casa que promove feiras e exposições levando segmentos de produção artesanal. Os pães são produzidos diariamente e o Ernesto possui duas unidades, na Asa Norte e na Asa Sul.

Os caldos no cardápio foram atualizados recentemente. Com novos toques especiais, as opções de

caldo são muito solicitadas pelos brasilienses que procuram uma refeição leve e aconchegante. Custam R\$ 28 e podem ser encontrados nas duas unidades.

Para Giordano Bonfim, gerente de marca do Ernesto, o creme de abóbora com leite de coco e gengibre é a sugestão ideal. No acompanhamento, Giordano sugere um dos doces do cardápio. “A nossa broa pau a pique, feita com fubá crioulo e goiabada cascão, assada na folha de bananeira, é sensacional. Eu acho que é uma combinação que tem tudo a ver”, conta o gerente.

Sopa (quase) caseira

Iniciado com um jantar para amigos na varanda de casa, o Saver Bistrot é liderado pelo chef Thiago Paraíso. Com a proposta de uma culinária francesa e ingredientes brasileiros, o restaurante é famoso pelos menus degustação, mas também oferecem menu a la carte. As sopas e cremes estão presentes em ambos.

Como indicação, o chef selecionou a sopa de cebola (R\$ 45), que está no menu à la carte e aparece no meu degustação de quatro etapas. Oferecida como entrada, a sopa é feita com vinho branco e acompanhada de croutons e queijo meia-cura. “É difícil as pessoas pedirem uma sopa no menu à la carte, mas como coloco no menu degustação, as pessoas experimentam e sempre é muito bem elogiado. Ainda mais nesse friozinho da cidade!”, comenta o chef Thiago.

O restaurante fica localizado no Setor de Mansões Dom Bosco e funciona de quinta à sábado, das 19h às 23h.