

Tradição de família

Com a culinária no sangue, o restaurante New Koto surge seguindo os passos do pai de Cristiano Komiya. Vindo do Japão, seu pai, Ryoza Komiya, iniciou um restaurante para viver no Brasil, um dos primeiros restaurantes de culinária japonesa de Brasília. Hoje, o New Koto é um dos restaurantes mais bem avaliados da capital.

O chef sugere que a

comida japonesa possui diversas opções para aquecer os brasilienses. “Recomendo bastante são os ramen, que é uma excelente pedida, tanto pelo seu caldo complexo e saboroso, como também os udon, que são feitos com dashi, o Tempura Sobá é uma ótima opção para o frio!”, adiciona Cristiano.

O Tempura Sobá (R\$ 99) é feito com um caldo quente e tempura, além

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Prato Tempura Sobá do restaurante New Koto

do macarrão feito com farinha de trigo, elementos clássicos da culinária japonesa. O restaurante está localizado na 212 Sul.

***Estagiários sob a supervisão de Severino Francisco**

Colaborou Gabriel Borges

ONDE COMER?

ERNESTO

SCLS 115, bloco C, loja 14. Segunda a domingo, das 7h às 22h. CLN 108, bloco A, loja 48. Segunda a domingo, das 7h às 22h.

JAMBURITA

SCRN 714/715. Quarta, das 18h às 22h. De quinta a sábado, das

12h às 15h30 e das 18h às 22h.

NEW KOTO

CLS 212, bloco C, loja 20. De terça a sábado, das 12h às 15h e das 19h às 22h. Domingo, das 12h às 15h.

SAME SAME BUT DIFFERENT

CLS 402, bloco B, loja 35. De

segunda a sábado, das 12h às 15h e das 19h às 22h. Domingo, das 12h às 16h. SHIS, QL 10. De segunda a quinta, das 11h30 às 21h30. Sexta e sábado, das 11h30 às 22h. Domingo, das 12h às 21h.

SAVEUR BISTROT

SMDB, conjunto 10. De quinta a

sábado, das 19h às 23h.

SOBAN KOREAN CUISINE

CLS 111, loja 10. Segunda, das 12h às 14h30. Terça, quarta e quinta, das 12h às 14h30 e das 18h30 às 21h30. Sexta e sábado, das 12h às 15h e 18h30 às 21h30.

Meditação + yoga

YANTRAYOGABRASILIA.COM.BR

SETOR SUDOESTE
61 993032522

@YANTRAYOGABRASILIA

