

CORREIO INDICA

Refeição democrática

Populares ao redor do mundo, os brunches também fazem sucesso na cidade. Confira opções para saborear

Gabriel Borges*

Tradicional refeição de origem inglesa, o brunch é, costumeiramente servido aos domingos, entre o café da manhã e o almoço, daí a justificativa do nome — união das palavras breakfast (café da manhã) e lunch (almoço). A modalidade de pratos oferecidos durante um brunch — pães, bolos e frios não ficam de fora do menu — rapidamente se popularizou ao redor do mundo, ao ganhar espaço nos mais requintados cardápios. O *Divirta-se Mais* recomenda três opções de brunch em Brasília para agraciar o paladar e facilitar o desjejum no fim de semana.

Um dos principais atrativos de um brunch bem preparado é o horário de serviço, que costuma ser híbrido conforme a disponibilidade do restaurante. No caso do estabelecimento, na 104 Sul, as opções de brunch são servidas durante o dia inteiro, todos os dias. Segundo Bianca Gregório, sócia da Casa Almeria, os itens do menu contemplam todos os gostos. “O brunch

LARA QUEIROZ/DIVULGAÇÃO



Opção de ovos mexidos no brunch da Casa Almeria

é a refeição mais democrática que existe. É a refeição ideal para marcar um encontro com amigos, uma reunião mais demorada ou uma comemoração em família”, explica. A sócia recomenda os ovos mexidos cremosos (R\$ 22), servidos com requeijão, fatia de pão levain, tomatinhos cereja e ciboulette, para começar o dia com o paladar satisfeito.

Outra opção de brunch

em Brasília é o da padaria artesanal Castália. Com lojas na 102 Norte e na 304 Sul, a casa se destaca por oferecer uma seleção de itens variados, ao criar um cardápio versátil e recheado de quitutes. Para Pedro Abbott, sócio-proprietário das padarias, o serviço de brunch e o ambiente da casa se complementam muito bem. “Proporciona espaço para encontros e conexões,

tendo uma boa comida e café como elo”, define Abbott. Para saborear, ele sugere o combo de suco de laranja, café coado, bolo de banana com nozes e torrada da casa com ovos mexidos (R\$ 46) como opção de brunch, servido exclusivamente na unidade da Asa Sul, das 9h às 17h.

Para os paladares exigentes, o Izzi Wine Garden oferece opções de brunch feitos no capricho. Inaugurado em 2019 como empreendimento temporário, o Izzi Wine Garden fez tanto sucesso que segue atuante no preparo de deliciosos pratos no Pontão do Lago Sul. Luiza Melo, que é sócia da casa, não esconde as qualidades do brunch do restaurante. “O brunch do Izzi é o momento perfeito para desacelerar no final de semana com a melhor vista da cidade. Nosso cardápio é completo com opções para todos os gostos e o ambiente fresco e leve que abraça”, descreve. O combo good food, good mood (R\$ 89) é servido completo com iogurte com granola e frutas da estação, french toast, suco de laranja, toast ou sanduíche quente da escolha do cliente e café coado.

Colaborou Mariana Reginato*

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