

Pimenta que esquenta

Morador de Brasília há 14 anos, o indiano Kamal Bishnoi leva como missão aproximar os brasilienses da cultura do país de origem desde 2019, por meio do restaurante Indian Lounge. Na casa, localizada na 411 Sul, os moradores da cidade encontram a verdadeira comida indiana, “tradicional e autêntica”, como afirma o proprietário. “Em Brasília, nós temos muitos clientes viajados, que conhecem o exterior e a comida indiana. A novela *Caminhos das Índias* ajudou muito a popularizar a nossa cultura aqui”, cita Kamal.

A gastronomia conhecida por ser apimentada conquistou o coração dos brasileiros, mas também foi adaptada ao paladar nacional. “A maioria dos brasileiros não consome pimenta

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Punjabi chana masala é uma opção vegetariana do Indian Lounge

igual os indianos, então a gente adaptou essa parte e todo dia eu recebo um feedback muito positivo por isso. As pessoas falam que imaginavam uma comida toda apimentada, mas na verdade nós também adaptamos”, conta o proprietário. O restaurante conta com diferentes níveis de pimenta nos pratos — são cinco, de zero a spicy indiano.

Para o período de inverno e frio, Kamal indica o chicken curry (R\$ 48,99), frango com uma mistura de temperos à base de água. “Até quem tiver intolerância à lactose pode desfrutar dele. O leite vai muito nas nossas comidas, mas esse prato é à base de água. Nele, os clientes podem sentir o sabor de açafrão, do cominho, do coentro”, detalha.

Outra opção é o punjabi

chana masala (R\$ 41,99), prato vegetariano. “É feito de grão de bico, uma receita do estado de Punjabi, na Índia. Ele é famoso no norte do país pela culinária diferente, apimentada, com sabores que dão água na boca. É cítrico e ao mesmo tempo apimentado”, descreve. Ambos os pratos são acompanhados por arroz branco e chapati, pão tradicional indiano feito de trigo.

O menu também conta com 10 opções de bebidas tradicionais da Índia — no inverno, a indicação principal fica por conta do masala chai (R\$ 13,99), para ser saboreada após as refeições. “É como se fosse o café aqui no Brasil”, define. “Ele é feito de sete especiarias, é muito saboroso, aromático e também possui propriedades termogênicas e anti-inflamatórias. É uma bebida boa, quente e com propriedades saudáveis”, complementa. (IB)

Para aquecer

Em alta nos restaurantes de Brasília, o menu de inverno marca presença no restaurante Don Romano. Entre opções de risoto e pizza, Wesley Moreira, responsável pela casa, sugere a combinação entre a burrata avvolta (R\$ 89 — duas pessoas) como entrada, o canelone ao molho 4 queijos (R\$ 68) como prato

principal e a ciambelle (R\$ 35 — duas pessoas) como sobremesa. “É um menu romântico que aquece neste friozinho”, garante.

Para acompanhar, Wesley afirma que os vinhos são as melhores indicações. “Os pratos harmonizam bem com os vinhos tintos de corpo médio, sendo de cortes ou varietais”, aponta. A sugestão principal fica por conta do rótulo exclusivo da casa (R\$ 89), de corte argentino, composto por Malbec. (IB)

DIVULGAÇÃO/DON ROMANO



Canelone do restaurante Don Romano

ONDE COMER?

BLA'S COZINHA DE CULTURAS

CLN 406, bloco D, loja 38. De segunda a sábado, das 12h às 16h e das 18h às 23h. Domingo, das 12h às 16h

CANTUCCI OSTERIA

CLN 403, bloco E, loja 3. Avenida das Araucárias, 635, loja 3. De

segunda a domingo, das 12h às 23h

DON ROMANO

SHIS QI 11 CLN 209, bloco D, loja 59. De segunda a quarta, das 11h30 às 23h30. De quinta a sábado, das 11h30 à 0h. Domingo, das 12h às 23h

INDIAN LOUNGE

CLS 411, bloco D, loja 2. De domingo a sexta, das 11h às 22h. Sábado, das 11h às 23h

KATSU LAMEN HOUSE

CLS 208, bloco D, loja 18. CLN 411, bloco N, loja 39. CLSW

103, bloco B, loja 33. De terça a domingo, das 18h às 22h. Quadra 205, edifício Paco Linea, loja 1 - Águas Claras De terça a quinta, das 18h às 22h. De sábado a domingo, das 11h30 às 14h30 e das 18h às 22h