Delícia do mar

Braço direito da Doce Maison, doceria que adocica o dia a dia dos brasilienses desde 2011, o Bistrô Maison foi inaugurado em 2019 com o intuito de trazer um pedacinho de Paris para a capital federal, em uma nova aventura gastronômica. "É uma experiência completa, que abrange desde o café com amigos até um delicioso jantar a dois, passando pelos almocos de negócios e happy hours", conta a proprietária Ariane Reis.

Quando o assunto é risoto, não há dúvidas quanto à indicação da casa. "O nosso risoto de camarões (R\$ 82) é, sem dúvida, um convite MAISON BISTRÔ/DIVULGAÇÃO

Risoto de camarão do Bistrô Maison

irrecusável para os amantes de frutos do mar", garante Ariane. "Sempre quando ia a restaurantes e pedia esse prato, surgia uma frustração. Normalmente, os camarões estavam apenas por cima do prato. Por aqui, quando pensamos no risoto de camarão, já falamos logo: 'O camarão não pode ser apenas item de decoração'", conta. A cozinha da casa é comandada pelo chef Toni Raniele.

Para uma boa

harmonização, a sugestão fica por conta dos vinhos brancos, como o argentino Faro Torrontes (R\$ 99), o chileno Casa Silva Santa Tierras Sauvignon Blanc (R\$ 89) e o italiano Giacondi bianco Chardonnay (R\$ 89).



Especial do mês

De portas abertas no coração da capital há mais de uma década, o Santé 13 busca agradar aos mais diversos paladares ao explorar distintas culinárias internacionais. De pratos vegetarianos a cortes de carne, a casa preza pela constante inovação gastronômica — por isso, o menu do restaurante traz, a cada mês, um novo prato exclusivo. Em julho, o escolhido foi o risoto de brie (R\$ 96), idealizado pelo chef Dimas, responsável pela cozinha da casa. O prato é acompanhado por filé-mignon ao molho de damasco e mel com crispy de couve e amêndoa crocante.



