

Sabor compartilhado

Nada melhor do que saborear uma refeição em família ou entre amigos. Nesta semana, o *Divirta-se mais* selecionou alguns dos mais conhecidos restaurantes da cidade que têm como carro-chefe pratos para compartilhar

Isabela Berrogain

Mariana Reginato*

Chegou a temporada das férias escolares. Por isso, famílias de todo o quadrado procuram por opções de restaurantes para se deliciar e compartilhar pratos ao lado de quem se ama. Preparadas para três ou quatro pessoas, as refeições são opções ideais para agradar o paladar de toda a família. Com esse propósito, o *Divirta-se Mais* selecionou alguns dos principais restaurantes brasilienses especializados no preparo caprichado de porções para compartilhar.

“Quando optamos por uma opção de prato família, trazemos um pouco da experiência residencial para o restaurante”, avalia a chef Fabiana Pinheiro, do

restaurante Sallva. “É uma experiência muito especial desfrutar de uma refeição às margens do Lago Paranoá, com mesa posta, decoração primorosa, com direito a serviço de garçons e sem ter que lavar a louça ou arrumar a casa depois da refeição”, complementa.

Para Aline Moreira, responsável pelo Dom Manju, a experiência de preparar um prato para compartilhar é ainda mais especial. “Não se trata apenas de um alimento, são pratos que proporcionam experiência, acolhimento, afeto, amor. Cada vez que sentam em uma de nossas mesas, seja casal, família, amigos, ou qualquer que seja a turma, renasce em nós a missão de eternizar aquele momento, e todo nosso esforço é focado para que essa experiência seja inesquecível”, garante.

Para todo o grupo

Às margens do Lago Paranoá, no Pontão do Lago Sul, o Sallva Bar & Restaurante mistura os sabores das culinárias italiana e brasileira, com preparos artesanais e técnicas da cozinha contemporânea. “Somos uma empresa consciente que faz o aproveitamento máximo dos alimentos, investe na implantação de energias renováveis e de

novas tecnologias para a otimização e padronização dos processos”, cita a chef Fabiana Pinheiro.

Para dividir com a família ou amigos, a sugestão da casa é o reale angus (R\$ 410 — 4 pessoas). Marinada por 12h no vinho tinto e cozida em baixa temperatura, a carne bovina angus é acompanhada por risoto de queijo grana padano. **(IB e MR)**

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Reale angus do Sallva Bar & Restaurante