

De geração em geração

Com destaque para os frutos do mar, o restaurante Manzuá é outra referência do Pontão do Lago Sul. “Alguns pratos do nosso menu remetem muito à família, por estarmos em atividade há 22 anos, já estamos ultrapassando gerações. Alguns clientes que frequentavam o restaurante quando eram crianças, hoje frequentam com os próprios filhos”, conta o sócio Genival Lima.

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



Moqueca mista do restaurante Manzuá

A sugestão da casa fica por conta da moqueca clima de praia (R\$ 360,90

— 3 pessoas), que leva peixe, camarão e lagosta na receita. O prato é

acompanhado por arroz branco, pirão de peixe e farofa de dendê.

Kayo Magalhaes/CB



Parrillero lucena do Mandaka

Delícia do nordeste

Descrito como uma steak house com origens nordestinas e inspirado pelas culinárias do Rio Grande do Norte e do Maranhão, o Mandaka é um dos principais nomes quando se trata de carne de sol. “O restaurante está na terra que tem mais misturas no país. Brasília é a cidade que uniu o

Brasil em raça, cor e sabor e o Mandaka representa isso — alegria, entusiasmo e inovação, sem perder a tradição”, afirma o sócio-proprietário Thiago Lucena.

No menu, o parrillero lucena (R\$ 129,90 — 3 pessoas) é uma das principais opções para compartilhar com a família. O prato é composto por 350g de carne de sol Angus, servida sob arroz parrillero e acompanhada por feijão tropeiro, batata frita e vinagrete.

Sabor do mar

Criado a partir de um sonho familiar, o restaurante Dom Manju, localizado tanto no Gama, quanto em Ceilândia, tem como carro-chefe as opções de frutos do mar. Um dos queridinhos do menu leva o nome da casa — camarão Dom Manju (R\$ 159,90 — 4 pessoas) e é composto por camarões ao molho cremoso de requeijão com cubos de queijo coalho, azeitonas pretas e gratinado com queijo provolone. Arroz branco e batata palha acompanham o prato.

Kayo Magalhaes/CB



Prato Camarão Dom Manju