

no prato

Mais uma opção saudável

Queridinho do público que busca uma alimentação saudável, o The Plant chegou recentemente na Asa Norte. Localizada na 109 Sul, a nova unidade segue o padrão da loja da 103 Sul, com foco em ingredientes de qualidade, longe de insumos com componentes químicos artificiais. No restaurante, a preferência é por produtos orgânicos e de produtores locais.

O cardápio do restaurante é diverso, com opções tanto de proteínas animais como vegetarianas e veganas. Para o período de seca, a sugestão é o salmão perfeito (R\$69), peixe grelhado ao molho de maracujá e manga, purê de abóbora-cabotiá, farofa crocante de tapioca e brócolis salteado. O prato não conta com trigo, lactose nem açúcar na composição. Para acompanhar, a indicação é o suco de abacaxi, água de coco e gengibre (R\$18).

Salmão perfeito, prato do The Plant