

Delícias com toque vegano

Primeiro gastrobar vegano do Centro-Oeste, o Aflora tem como objetivo mostrar os variados sabores da comida feita à base de ingredientes frescos e naturais. Em ambiente ao ar livre, o restaurante conta com um menu composto por pratos surpreendentes e uma carta de drinques recheada de receitas autorais. “Embora não trabalhem com insumos de origem animal, todos os nossos pratos são bem temperados e carregados de muito sabor”, garante o proprietário Vitor Albuquerque.

Entre as opções do cardápio, Vitor destaca a entrada caravela (R\$ 59,90 — 4 pessoas), feita com creme de burrata com molho pesto e

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



tomate confitado. O prato é acompanhado por porção de torrada. Para harmonizar, a indicação fica por

conta do drinque da casa jambu siciliano (R\$ 34,90), caipirinha de cachaça de jambu com limão siciliano.

Nos fins de semana, a casa recebe atrações musicais para shows ao vivo dos mais diversos ritmos.

Caravela do Aflora Gastrobar

Em contato com a natureza

Localizado na Vila Planalto, o Casarão da Vila abriu as portas há 15 anos, fruto de um sonho em família do proprietário Adriano Teixeira e da esposa, Alessandra. “Quando encontramos o espaço onde funciona o Casarão, a primeira coisa que pensamos foi em transformá-lo em um ambiente familiar e acolhedor”, relata Adriano.

O restaurante funciona em formato de bufê e oferece ao público uma grande variedade de peixes e carnes. Segundo o proprietário, as opções mais populares são salmão assado, camarão alho e óleo, picanha grelhada e filé mignon ao molho gorgonzola.



Picanha grelhada do Casarão

De segunda a sexta, o quilo sai por R\$ 86,50, enquanto nos sábados, domingos

e feriados, o valor é de R\$ 91,90. Aos fins de semana, o restaurante também

vira palco da música ao vivo, com shows de samba, choro e MPB.