

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Prato crosta de pães especiais do Santé Lago

## Experiência completa

Às margens das águas do Paranoá, o Santé Lago foi inaugurado em 2018, com o intuito de proporcionar ao público brasileiro uma experiência de alta gastronomia aliada à uma das vistas mais privilegiadas da cidade. Conhecida pelo menu

inventivo, composto por opções sazonais, a casa tem como um dos principais destaques o prato crosta de pães especiais (R\$ 98), filé-mignon em crosta de pães especiais ao molho de cranberry, servido com risoto de alho-poró e chips de inhame.

Para harmonizar, a sugestão é o vinho DV Catena Malbec (R\$ 271) ou o drinque Cararrilho (R\$ 42), feito à base de Licor 43, café, uísque e canela. “São bebidas fortes, que contrastam muito bem com o prato”, avalia o proprietário Oswaldo Scafuto.

## Destaque no Pontão

Inicialmente inaugurado como uma operação temporária para servir vinhos e petiscos no Pontão do Lago Sul, o Izzì Wine Garden rapidamente foi sucesso entre os amantes de gastronomia da cidade e tornou-se ponto fixo em um dos principais pontos turísticos da capital.

“Adoramos quando ouvimos dos nossos clientes que ir ao Izzì é como viajar. Nossa ideia é justamente levá-los em uma experiência gostosa e leve”, descreve a sócia Luiza Melo.

Para Luiza, uma das principais estrelas do menu é o nhoque com camarões (R\$ 119), com fonduta de parmesão com limão e espinafre.



Nhoque com camarões do Izzì Wine Garden