

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Atrações do menu

Entre os destaques do cardápio estão Tábua da roça com carne de porco na lata, torresmo, mandioca, queijo fresco e geleia de mamão com pimenta (R\$ 59); iscas de peixe do dia empanadas, aioli de coentro e vinagrete de caju e pimenta (R\$ 49); arroz de rabada cozida a baixa temperatura, pimenta fresca, gema caramelizada e rúcula baby (R\$ 59,90); galinha caipira inteira ao molho, angu de milho, quiabo, farofa e arroz branco. Risoto da cidade grande vem cremoso com queijo cuitelo de Minas casca florida, raspas de limão siciliano, pernil crocante e raspas de rapadura e frango caipira ao seu próprio molho é acompanhado de angu de milho, quiabo frito, farofa de cebola caramelizada, ambos por R\$ 69,90 cada.

Outras proteínas que resultam em pratos deliciosos são a costela bovina assada lentamente e servida com batatas e farofa da casa (R\$ 69,90) e a barriga de porco marinada na cachaça e melão de cana com nhoque de batata baroa, fonduta de queijo canastra e farofa (R\$ 59,90), além de picanha grelhada, vinagrete, purê de abóbora. De sobremesa, faz sucesso o sorvete de capim santo e limão com paçoca de castanhas (R\$ 29). Alguns ingredientes, como abóbora, porco na lata e os doces de roça, como de mamão, cajuzinho, queijinho quente e doce de leite vem de Tocantins.

Funciona de terça a sábado, de 11h às 16h e de 18h às 23h. Domingo, de 11h às 18h. Reservas: @dalva.cozinha

Feijões voltaram

Amanhã, o sábado do brasiliense traz de volta a tradicional feijoada no Dom Francisco da Asbac, que serve costela suína assada, charque acebolado, torresmo, purê de abóbora, farofa, couve ao alho e óleo, laranja e arroz branco. Na cumbuca funda de feijões vem as partes do porco: rabo, pé, costelinha e lombo, além de paio e linguiça calabresa. Sai por R\$ 189 para duas pessoas.

Se quiser petiscar alguns acompanhamentos, a casa serve de entrada porção de torresmo (R\$ 35), linguiçinha assada na brasa (R\$ 54) e caldinho de feijão (R\$ 6), além da caipirinha de cajuzinho do cerrado (R\$ 30) e o drinque Brasileiro feito de cachaça, limão, maracujá e xarope de cumaru (R\$ 32). Reservas: 3226-2005 e 99416-5548.

Péssa Filmes/Divulgação



Agencia Extrema



Opção vega

Animados pelo sucesso do omakase, que é oferecido desde a inauguração do Noru Sushi, o trio Filipe Pataro, Bruna Mothé e Marcos Souza decidiu estender a iguaria para a tribo vegetariana. São 10 etapas de pratos frios e quentes preparados no balcão à vista do cliente, começando por ceviche de manga, seguido de gunkan de edamame (vagem) trufado. Bons sabores fazem parte da proposta, com shimeji cremoso ao molho branco, tempurá de legumes e uma sobremesa exclusiva. Sai por R\$ 297,81 por pessoa. O japinha fica no CLNW 10/11, Bloco B, Lojas 2 e 3 Noroeste. Reserva: 99554-0336 (WhatsApp)

Pesar

O mundo do vinho ficou mais pobre. Perdeu no último domingo o paulista/nordestino Gilvan Pires de Sá, que trouxe a Brasília os melhores rótulos produzidos na Serra Gaúcha pela grife Valduga, representada por ele com absoluta fidelidade por mais de duas décadas. Descansa em paz!