

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Sabor que vem do mar

Dos crustáceos aos moluscos, os frutos do mar estrelam os mais saborosos pratos encontrados nos menus de restaurantes da cidade

Isabela Berrogain

Distantes do litoral, os brasilienses buscam por formas de trazer para a capital do país o famoso gostinho praiano. Por isso, os tão amados frutos do mar, camarões, lagostas, caranguejos, mexilhões ostras e lulas, fazem sucesso entre o público da cidade, estrelando os menus dos mais variados restaurantes.

“O Brasil possui uma vasta costa, o que garante acesso a uma grande variedade de frutos do mar”, destaca Genival Lima, sócio-gerente do Manzuá. “Essa riqueza natural se reflete na culinária, em que pratos como moquecas, acarajés e camarões na moranga são muito apreciados”, exemplifica.

Considerados, também, uma opção saudável para uma dieta equilibrada, os frutos do mar chamam atenção pela versatilidade. “Eles podem ser preparados de diversas maneiras, grelhados e cozidos ou de formas mais elaboradas”, detalha. “Sem contar a leveza e os sabores, que combinam perfeitamente com a cultura tropical do Brasil”, acrescenta Lima.



Ostras frescas do Manzuá

Do nome ao menu

Localizado no Pontão do Lago Sul, o restaurante Manzuá já entrega no nome quais são os destaques do menu. Batizada em referência ao artefato utilizado para a captura de peixes, a casa é voltada para a execução de pratos que têm como estrela os frutos do mar.

O grande diferencial do cardápio são as opções de ostras, frescas servidas com ovas de massago (R\$ 59 — 3 und) e as gratinadas ao molho branco e parmesão (R\$ 69 — 3 und). “O segredo para o preparo dos frutos do mar no Manzuá está na seleção rigorosa de ingredientes

frescos e nas técnicas de preparo que respeitam suas características únicas”, garante o sócio-gerente Genival Lima.

Para harmonizar com os pratos, a sugestão da casa são vinhos brancos ou espumantes (rótulos a partir de R\$ 61 e R\$ 90, respectivamente).