

Leia mais notícias em

[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## Três etapas

O novo cardápio também ostenta um filé-mignon grelhado que vem em crosta de castanhas e risoto de cogumelos com curry indiano (foto). Outra opção é o salmão gratinado com creme de gorgonzola com lâminas de pera ao molho de vinho e arroz cremoso com brócolis. Há ainda escondidinho de camarão com purê de alho-poró finalizado com tomate cereja confitado.

Antes do principal, você poderá optar entre mini salada verde com morango, palmito e legumes servida com uma torrada com creme de burrata e pesto de baru e sanduichinho de tartar de atum e salmão com mostarda e espuma de gengibre. Completa a refeição, que está disponível no almoço e no jantar por R\$ 89,90 + 13%, tarte tatin de maçã com amêndoas caramelizadas e sorvete de hortelã. Outra sobremesa é brownie com doce de leite argentino e calda de frutas vermelhas.

Menu Primavera é executado pelo tocantinense Randerson Gomes, de 37 anos, que há 15 foi admitido na casa como lavador de pratos, passou para auxiliar de cozinha e chegou a chef. Este ano concorre ao título de Chef Revelação pela revista Encontro Gastrô, cuja votação será conhecida em 14 de outubro. Dudu Bar funciona todos os dias para almoço e jantar, só fecha domingo a noite. Reservas:3323-8082.

## Prato do dia

Com o objetivo de fidelizar o cliente, o Zé Torresmo, na 115 Norte, oferece o prato do dia que lá é fixo. Toda terça-feira tem arroz de puta rica com carne de porco, linguiça artesanal, coxa e sobrecoxa, ervilha e batata palha (R\$ 42), cujo nome evoca a lenda de que o prato seria oferecido nos bordéis. No caso de os ingredientes serem mais simples, o arroz se chamava de puta pobre. Às quartas-feiras, o corte Tomahawk similar ao bovino vem empanado com molho campanha e ovo frito (R\$ 52).

O menor preço aparece nas quintas-feiras quando



Bar Zé Torresmo/Divulgação

o arroz de porco com crispy de couve, ovo e tomate cereja sai por R\$ 39. Já na sexta, picadinho de filé-mignon é a pedida com o inusitado molho de cerveja Caracu, arroz, farofa de cebola, banana frita, pastel e ovo pochê (R\$ 48). Aos sábados, a icônica combinação de rabadá com agrião e pirão (R\$ 46), acompanhado de viola que traz das 13h às 16h

sertanejo raiz com o cantor e violeiro Brener Viola.

Domingo, como é praxe o almoço em família, boa opção é a matula goiana com arroz, porco na lata, galinha caipira desfiada, tutu de feijão e mandioca (R\$ 120 para duas pessoas). Por R\$ 29 tem prato infantil servido no fim de semana com arroz, feijão, gritas e filé de sobrecoxa ou filé-mignon picado. Reservas: 99283-6343 (whatsapp)

## Agito nos bares

A Diageo, maior distribuidora de bebidas alcoólicas premium do mundo, promove festival de drinques clássicos e autorais, que reúne 3.800 endereços em todo o país até 13 de outubro. Cocktail Festival reúne mixologistas que tem de desenvolver receitas com alguma das quatro marcas icônicas do patrocinador: Don Julio, Tanqueray, Smirnoff e Johnnie Walker. Só no DF o evento conta com cerca de 50 participantes, desde o Buteko 101, do Sudoeste, até o Mandaka, de Taguatinga, Guará e Águas Claras. O Potiguar toma parte com todas as casas, enquanto Pauliceia também aderiu. Informações: <https://br.the-bar.com/cocktail-festival-2024>.



Ariel Martini/Cigarras Buzz Agency/Divulgação

São Paulo Oktoberfest/Divulgação



## Eisbein em Sampa

Quem estiver em São Paulo mês que vem poderá participar da sétima edição da Oktoberfest no Parque Villa-Lobos (Avenida Queiroz Filho 136), que este ano tem a frente o chef Tobias Foelbach, nomeado embaixador da gastronomia do festival. Mais de 100 opções de pratos, incluindo Joelho de porco (Eisbein) com chucrute, salsichas típicas e bretzels entre outros clássicos da comida alemã estarão disponíveis em duas datas: de quinta 10 a domingo 13 e de quinta 17 a domingo 20 de outubro. Ingressos a partir de R\$ 20.