

Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## Empadão, cúrcuma e cajuzinho

Iguarias de Goiás Velho estão muito presentes no cardápio, como o empadão folhado (**foto**) servido com salada verde (R\$ 75) e a farofa típica, o quiabo e mil folhas de batata que acompanham o filé-mignon (**foto 3**) coberto com molho amazônico (R\$ 105). Há um camarão gratinado com paçoca de pancetta e purê de inhame e cúrcuma (R\$ 145), além de tucunaré, acelga grelhada e fumet de frutos do mar com urucum e pimenta de cheiro (R\$ 120).

Sobremesas são um capítulo à parte no criativo menu. Feitas com simplicidade desde o consommé gelado de mexerica cravo com sorvete e tuile de baunilha pompona aos macarrons de castanha de pequi e cajuzinho do cerrado, passando pelos morangos frescos de Brazlândia com sorvete de leite de coco fresco e merengues, agradam pelo sabor, leveza e o visual da apresentação. Reservas: 99167-0000.



Cucan/Divulgação

## Últimos dias

Além do Cucan, você poderá desfrutar das especialidades da pâtisserie do chef francês Guillaume Petitgas no espaço de Joyce França, que assina La Boulangerie e no Oya Bar, onde o chef Thiago Paraíso estreia na mostra de arte com drinques autorais e clássicos e um cardápio de dar água na boca: ostras com caju e limão, arancini de costela, tartar de filé-mignon de sol sobre brie empanado, camarões e croquete de tâmaras e bacon aos 3 queijos.

Casa Cor funciona até 16 de outubro de terça a sexta, das 15h às 22h. Sábado e domingo, das 12h às 22h.

## Delícias de Piri

Pouco menos de um quarto de século depois de protagonizar a inauguração do Pier 21, no ano 2000, pilotando as caçarolas do Il Doge, pertencente ao professor Gentil Dias, o chef Henrique Marcolini (**foto**), nascido em Ribeirão Preto (SP) e criado em Brasília desde os 8 anos, está de volta às cercanias do Planalto Central. É lá nos Pirineus que o experiente chef, agora com 57 anos, comanda a cozinha do resort Quinta Santa Bárbara, instalado no alto da Igreja do Bonfim.

Com capacidade para 160 pessoas o restaurante oferece bufê sextas e sábados à noite, mas é no serviço à la carte que estão as especialidades do chef para serem compartilhadas, como uma paella caipira (**foto**) de peito de frango e costelinha suína,

Su Maestri/Divulgação



gueroba refogada com tomate, cebola, pimentões e coentro na manteiga da terra, flambados com cachaça, que pode vir com delicioso pequi refogado à parte (R\$ 175,90).

Além da paella, os pratos mais pedidos são costela bovina assada no forno por 18h (R\$ 190,90); camarão ao coco (R\$ 160,90) e galinha caipira, escoltada de arroz, polenta no caldo

da ave, quiabo e abobrinha (R\$ 149,99). Servem de duas a três pessoas. Antes de se fixar em Piri, Marcolini trabalhou em alguns grupos hoteleiros, passando por Palmas, Goiânia e Manaus. Agora, ele se prepara para comandar uma cozinha focada nos ingredientes do Cerrado, informou. Reservas: (62) 99300-4447



Su Maestri/Divulgação

## Toque espanhol

Único integrante goiano da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, o Montserrat do chef Juan Pragitnestós, em Pirenópolis, pratica a alta gastronomia com produtos locais. É o caso do Malandrinho, arroz caldoso feito na panela de barro com robalo, camarões, alho-poró, cebola, salsão, pimentões vermelhos e amarelos, molho de tomate, caldo de camarão, pimenta dedo de moça e coentro (R\$ 159 para duas pessoas). "Esse é um dos meus preferidos e não posso tirar do menu que vem gente de longe pra degustar o prato", revelou o chef. Na adega, boa variedade de vinhos fornecidos pela Del Maipo. Funciona Reservas: (62) 99688-2628