

Com sotaque brasiliense

O restaurante Noru Sushi, localizado no Noroeste, foi criado para trazer algo diferente e de qualidade inquestionável. “Nossa proposta é receber aqueles que estejam dispostos a desfrutar de uma comida de alto nível sem precisar viajar para outras cidades em busca de um bom restaurante”, destaca Filipe Pataro, CEO do Noru Sushi.

A casa aborda a experiência Omakase, menu que é escolhido pelo chef para proporcionar uma imersão na culinária japonesa. No Noru, a degustação conta com 10 pratos preparados pelo chef no balcão da cozinha e a experiência custa R\$ 397,81 por pessoa. Para acompanhar, Filipe sugere a degustação de cinco saquês nacionais no valor de R\$ 93,81.

O slogan do restaurante é cultura japonesa, sotaque brasiliense, pois a casa preserva a cultura com alguns toques modernos. “Aqui no Brasil, a comida é um pouco diferente. O brasileiro está acostumado a comer sushi cheio de cream cheese, pimenta-biquinho e até chocolate. Aqui no Noru não usamos nada disso! É claro que cada restaurante tem o seu menu, a sua receita, mas nós seguimos o tradicional com alguns toques”, destaca o CEO.

Com toque brasileiro

Criado por meio da união de três amigos que sentiam falta de um rodízio de alta qualidade em Brasília, o Shoio Sushi Lounge, na Asa Sul, tem como diferencial a



Salmão trufado do restaurante
Shoio Sushi Lounge

qualidade dos pratos e eficiência no atendimento, segundo o sócio proprietário Gabriel Milfont.

Para Gabriel, a culinária japonesa no país tem alguns toques brasileiros. “O consumo de comida japonesa

no Brasil, embora adaptado, mantém alguns elementos da cultura nipônica, como o respeito pelo alimento e a apresentação cuidadosa dos pratos. Porém, mais voltado para o paladar do brasileiro adicionando elementos

próprios do Brasil nos pratos,” comenta.

Como sugestão, Gabriel indica o salmão trufado, finas fatias de salmão ao molho de azeite trufado com crispy de alho-poró, que custa R\$ 59.