

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

## Gastronomia nas alturas

Inaugurado em 2021, o Mezanino ocupa o salão da Torre de TV, no centro da cidade, oferecendo uma experiência gastronômica enquanto aprecia-se uma das vistas mais bonitas da capital. Mesclando cultura e arte com gastronomia criativa, o restaurante oferece um cardápio variado e uma carta extensa de drinks, premiada no Encontro Gastrô 2023, para acompanhar a refeição.

O carro chefe da casa é o Cupim (R\$ 82), acompanhado de risoto de queijo, banana brulée, farofa de castanhas de caju e do pará e picles de cebola roxa. A particularidade do prato é o tempo de cozimento da carne, que demora 12h no termocirculador. Outra indicação, dada pelo Chef Alexandre Aroucha, é o Ancho grelhado ao molho poivre (R\$ 98), prato exclusivo do restaurante, finalizado com batata mil folhas.



Cupim doze horas do Mezanino

## Argentina no quadradinho

Com um ambiente acolhedor e elegante, bom atendimento e uma variedade de carnes, o restaurante Libertango promete proporcionar uma viagem exclusiva para a Argentina.

O prato mais procurado da casa é o Ojo Bife (R\$ 144), que consiste no corte Noix de Entrecôte. Para acompanhar, o sócio do restaurante Rodrigo Canal, recomenda

o purê de zapallo com gorgonzola (R\$ 58,90).

“O nosso ponto ideal é o ponto argentino, que traz uma carne macia e suculenta, deixando ainda mais incrível a experiência do cliente”, enfatiza Rodrigo. Além de diferentes cortes, o empreendimento também possui grande diversidade de complementos, entradas e saladas.



Ojo bife do Libertango