

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Expansão premiada

Se um já era muito bom, imagine dois! Le Birosque está de volta à Quituart, onde nasceu em 2015. Oito anos mais tarde, o chef e professor de gastronomia Luiz Trigo (foto) fechou a casa e a reins-talou na 408 Sul, quando passou a integrar o Grupo Rock's, criado pelo empresário restaurateur Rodrigo Sanchez e que inclui as grifes Doc Cucina, Pizzaria Avenida Paulista, Rock's Grill, além do Cappuccino Café, na esquina de cima

da 215 Sul. Esta, porém, está fechada ao público, “por enquanto serve exclusivamente para abastecer as outras operações do grupo nas áreas de panificação e confeitaria”.

A informação é do chef Luiz Trigo, ganhador do prêmio Encontro Gastrô 2024, na categoria cozinha variada, com o Le Birosque, que reinava sozinho na Asa Sul. Pelo visto, vai continuar, porque a soberba bochecha suína preparada com

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



molho demi-glace, e acompanhada de polenta cremosa com açafrão, só tem lá. “O cardápio da Quituart

está focado em petiscos, como torresmo, rosbife, bolovo, mais uma pegada de comida de bar”, informa Trigo.

Outra novidade se dá no Avenida Paulista, onde serão mantidas as pizzas que fazem sucesso acrescidas de boas massas secas à noite. “No almoço vamos oferecer um bufê e preparar a casa para receber a cozinha industrial do grupo que funciona no SAAN”. Entre os preparativos, o chef executivo ainda anunciou: “Vai ter réveillon na casa, frente à Ponte JK”.

Tambaqui na brasa

Você não precisa esperar até o fim do defeso, em 31 de março, que protege a pesca natural, para se deliciar com o saboroso tambaqui, porque ele pode vir de criatório com certificado de origem. É assim que Frederico Barros recebe o peixe de rio,

que depois de limpo e temperado é assado na brasa na frente do freguês. O inteiro sai por R\$ 140 e meia banda, R\$ 90 acompanhados de arroz especial. Somente aos domingos na barraca Assados do Fred, na entrada da 306 Sul, ao lado da Igreja de Cristo.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



DIVULGAÇÃO



Vinhos do Sul

Pela primeira vez chegam à mesa do Dom Francisco da Asbac os vinhos da vinícola gaúcha Monte Reale para um jantar de degustação, quarta-feira, 20, comandado pelo enólogo Giovanni Giotto (foto), que assina os rótulos. Começa pelo Sospirolo Nature, escoltando bacalhau mantecato e batata rosti, segue risoto de pato harmonizado com Valdemiz Reserva Arinarnoa e chega ao medalhão em crosta de cogumelos yanomami, aligot de mandioca com queijo meia cura acompanhado duplamente pelo Gran Terroir Ancelotta e Gran Terroir Alicante Bouschet.

De sobremesa, Valdemiz Moscatel com musse, mascarpone e pêra assada ao

DIVULGAÇÃO



mel, tudo por R\$ 210. Estará presente Fernando Boeno, diretor comercial da vinícola fundada em 1973 por Valdecir Mioranza, descendente de imigrantes que vieram de Sospir, nos Alpes italianos. Fincada na Serra Gaúcha, a cantina foi construída

com as rochas do local no intuito de manter baixa a temperatura em seu interior favorecendo o amadurecimento de vinhos, que podem ser finos, de mesa e sucos de uva distribuídos em Brasília pela Vinhos SA. Reservas: 3226-2005.