



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

blogs.c

## The Queen's cai na real

O fascínio e o encanto pela realeza britânica que o brasiliense sempre nutriu — desde a primeira e única visita da Rainha Elizabeth II, em 1968 —, foram muito bem manifestados seis anos atrás quando a comercial da 116 Sul recebeu, numa lojinha do Bloco C, o The Queen's Place. Até uma pessoa com trajes da guarda britânica e chapéu preto felpudo tinha na porta.

O cardápio bilíngue (português e inglês) era inspirado na gastronomia londrina. Tudo concebido por dois brasileiros que se conheceram em Londres: a catarinense Matilde Gemelli, nascida em Arroio Trinta, e o brasiliense

Ricky Araujo, que sempre viveu no exterior. A pandemia atingiu também o negócio dos dois.

Matilde, que toma conta da versão instalada na QI 21 do Lago Sul, chamada Greenhouse, firmou parceria com o empresário paulistano da área de eventos Elvis Plesley Ponteciano (foto) para relançar a grife da 116 Sul com cardápio modesto. Barba, como é conhecido o novo dirigente, manteve alguns destaques, como fish and chips (R\$ 92) (1), brusquetas (seis por R\$ 62) (3), filé JK Style (R\$ 80), chickenpot pie (R\$ 55), além do chá e os doces (R\$ 145, completo). Novidade é o lançamento do clássico Filé a Wellington (R\$ 130).



HEBERT FERREIRA/DIVULGAÇÃO



### Três etapas

Disponível todos os dias, tanto no almoço como no jantar, o menu executivo vem com entrada, principal e sobremesa por R\$ 74 e traz diversas opções, como a salada house, mix de folhas ou croquete de frango na entrada. Entre os principais, há bife a cavalo com batata palito e arroz; tilápia

grelhada com purê de batata e arroz e contra-filé grelhado com legumes salteados na manteiga e arroz biro biro.

Completa a refeição mini-brownie com sorvete de creme ou tartelete com frutas da estação (limão, morango e manga). Se a casa perdeu a nobreza no prato executivo, mantém a pegada britânica

especialmente no ambiente e na decoração, o que a faz ser contratada para festas, batizados, casamentos e confraternizações. “Estamos preparados para receber e encantar todos nesta nova fase do The Queen's Place, que é muito mais do que uma casa de chá. Além da tradição, apresentamos pratos da

culinária britânica celebrando os sabores que tornam a experiência gastronômica verdadeiramente especial”, atesta o novo dono da marca, que vive em Samambaia, onde chegou há dois anos.

Uma variada carta de drinks inclui clássicos e novas criações sugeridas no happy hour de segunda a

sexta, das 18h às 21h. A dupla Luis Fernando dos Passos, nutricionista, e o chef Edvan Xavier se ocupam da execução do menu. A casa, que dispõe de manobrista, funciona todos os dias das 8 às 22h com café da manhã, brunch e chá da tarde, além do almoço e jantar. Reservas: 99224-3377.