

## Vegetais grelhados

O cardápio é tão saboroso que você não pode pular nenhuma etapa sob o risco de perder momento de prazer. Por isso, comece pelo carpaccio de maminha defumada cortada finíssima e regada com molho de parmesão, brotos e folhas de rúcula (1) vem com torradas (R\$ 47). Outra sugestão: bocadas de pastrami artesanal com 21 dias de cura, defumado e assado servido no pão (2) com picles, mostarda e sour cream (R\$ 49/ 6 unidades).

Os cortes bovinos são a cereja do bolo, podem vir quase gritando no ponto que gourmet gosta ou mais passados: Assado de tiras (3) (R\$ 79/300g) entraña grelhada (R\$ 49/200g) e chorizo black angus com legumes da parrilla (R\$ 179/ 2 bifos de 250g cada), além de carne de sol e hambúrguer.

Boa opção para um grupo é a ripa de costela assada lentamente por muitas horas que chega à mesa desmanchando com mandioca cozida, vinagre, farofa de cebola e arroz branco, serve bem até três pessoas — costelão fogo de chão sai por R\$ 189.

Outro diferencial são os acompanhamentos, como legumes assados (berinjela, abobrinha, cenoura, batata-doce, cebola, tomate defumado e abóbora) finalizados com salsa fresca e a trilogia de cogumelos (shita-ke, shimeji e paris) grelhados na brasa (4) com um toque de saquê (R\$ 42 cada prato). Há bons drinques autorais, como Brisa verde, refrescante com sabor da maçã verde, e sobremesa de doce de leite do Tônico, feito na casa com 9 horas de cocção na panela. Estilo botecão, Superquadra Bar fica na 404 Norte, Bloco B, loja 44. Funciona de terça a sábado das 11h às 23h e domingo só no almoço. Telefone: 3202-1717.

Leia mais notícias em

[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## O que o Natal reserva

### Chefs da cidade

Eleito mais uma vez o *Melhor de Brasília 2024* na categoria cafeteria pelo guia *Encontro Gastrô*, **Belini** convidou cinco chefs da cidade para elaborarem menu de assados exclusivos, que podem ser retirados dia 24 e dia 31. Costelinha suína com barbecue de goiabada (R\$ 78/700g) e lombo fatiado (R\$ 84/500g) por Leo Hamu; camarão ao brie (R\$ 198/500g) e tender ao molho de jabuticaba (R\$ 119/500g) por Thiago Paraíso; paleta de cordeiro desossada (R\$ 110/500g) e camarão ao molho de gorgonzola (R\$ 165/500g) por Marcos Espinoza; roastbeef com crosta de pão e alho (R\$ 198/500g) e

BELLINI GASTRONOMIA/DIVULGAÇÃO



Leo Hamu, Leandro, Rony Petterson e Thiago Paraíso

salmão no vapor com cuscuz marroquino (R\$ 128/500g) por Rony Petterson; maminha assada com cogumelos (R\$ 98/500g) e bacalhau em lombo com crosta de baru (R\$ 98/500g) por Leandro Nunes. Telefones: 3345-0777 e 99327-5865.

FOGO DE CHÃO/DIVULGAÇÃO



### Vai lá

Com uma vista privilegiada do Lago Paranoá, a nova sede da **Fogo de Chão** oferece ceia de Natal com o que há de melhor em cortes nobres, como picanha, fraldinha, alcatra e cupim, além de galeto e chester, coração de frango e mix de linguiças, tendo como acompanhamentos arroz à grega e lentilha. Você também poderá se servir à vontade no bufê de saladas e queijos, erguido em mármore de Carrara no centro da casa — tudo por R\$ 389. Já a ceia de réveillon, que inclui leitão à pururuca, sai por R\$ 445. Taxa de rolha é R\$ 89; crianças até 6 anos não pagam e entre 7 a 12 anos pagam R\$ 114. Reservas: 3322-4666.

DON ROMANO/DIVULGAÇÃO



### Panna cotta

A rede **Don Romano** também se preparou para fornecer ceias nas duas grandes festas de fim de ano com reservas até o dia 20 para o Natal e até 29 para o réveillon. No menu, lombo por R\$ 70, o quilo; peru e chester, ambos por R\$ 120, o quilo cada um e bacalhoda por R\$ 280/kg, além de pernil com osso e lagarto recheado (R\$ 98/kg cada). Entre as sobremesas, panna cotta por R\$ 95/kg. Reservas: 3248-0078 (Lago Sul), 3546-1871 (Asa Norte) e 3435-4030 (Águas Claras).

### Leve pra casa

Tem nome de **Lake's** porque nasceu no Lago Sul, século passado, e mantém na 402 Sul a tradição da boa cozinha, que pode ser comprovada na ceia de Natal planejada para seis pessoas com tábua de frios, chester, pernil suíno sem osso, camarão ao creme com manteiga de trufas e lichia, ravióli de muçarela, figo ao parma, salpicão de frango defumado, farofa de panko com uva passas e damasco e rabanada com calda de caramelo. Aceita encomenda até o dia 20 pelos telefones: 3323-1029/98156-1214.