

Para todos os gostos

Com unidades na Asa Sul e na Asa Norte, o The Plant continua como uma das principais opções do público brasileiro quando o assunto é comida natural. Com pratos à base de ingredientes de qualidade, longe de insumos com componentes químicos artificiais, a preferência do restaurante é pelos produtos orgânicos de fornecedores locais.

Destaque do menu, o salmão perfeito (R\$69) é uma boa indicação para o período pós-ceia. Composto por peixe grelhado ao molho

de maracujá e manga, purê de abóbora-cabotiá, farofa crocante de tapioca e brócolis salteado, o prato não leva trigo, lactose nem açúcar na composição. O suco de abacaxi, água de coco e gengibre (R\$18) é a sugestão para acompanhar.

Também há opções para os vegetarianos, como o arroz meloso (R\$ 46), arroz arbóreo no molho romanesco, à base de pimentão vermelho e tomate, creme de leite vegetal e limão siciliano, almôndegas de berinjela defumada, tomate seco e azeite de ervas.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Salmão perfeito
do The Plant

Nós temos **44 anos de Brasília**, e você? Se já veio nos visitar, saiba que te amamos e que você já garantiu sua vaga no time dos **bons de garfo**. Se ainda não veio, te amamos mesmo assim... mas saiba que está perdendo minutos **saborosos** da sua vida. **TictacTictac.....**



clube
25%
DE DESCONTO*



Venha nos visitar e se surpreenda!!  CLN 208 Bloco D

[MENU](#)