

Além dos clássicos

Comandado pelo chef Jorge Santos, o restaurante Com Certeza busca oferecer aos clientes pratos portugueses não tão habituais de serem encontrados, com releituras adaptadas às tendências atuais da gastronomia. “A culinária tradicional portuguesa não é só bacalhau e polvo”, declara Jorge.

No menu, o carro-chefe é a espetada de espadarte com lagosta e vieiras gratinadas (R\$ 320 — duas pessoas). Segundo o chef, o prato harmoniza bem com vinhos brancos e verdes, como Soalheiro (R\$ 289) ou Planalto Branco, da Casa Ferreirinha (R\$ 243).

Espetada de espadarte com lagosta e vieiras gratinadas



DIVULGAÇÃO/COM CERTEZA

PEDRO SANTANA / CB



Bacalhau na brasa, carro-chefe do Dom Francisco

Estrela da casa

Há 35 anos, o Dom Francisco, comandado pelo renomado Francisco Ansiliero, é um dos principais restaurantes da alta gastronomia brasiliense. E, durante as três décadas, o bacalhau é

destaque em meio ao menu vasto da casa — na brasa (R\$ 440 — duas pessoas), o peixe, acompanhado por brócolis ao alho e óleo e batatas ao murro, foi inspirado pela época em que o chef foi pároco na periferia de São Paulo e conviveu com uma família portuguesa.

Para harmonizar com o prato, o Dom Francisco

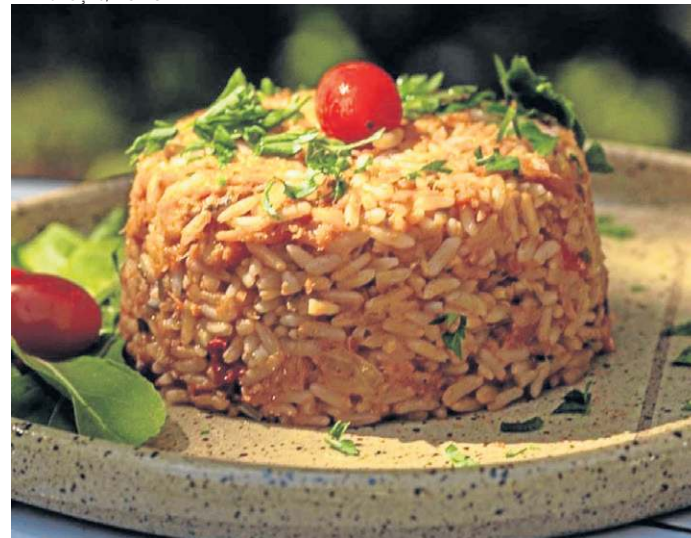
conta com uma das maiores e mais variadas adegas do país, com cerca de mil rótulos de 26 países, que variam de R\$ 72 a R\$ 16 mil. A seleção contempla todos os estilos de espumantes, brancos, rosés, tintos e fortificados, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção.

Experiência completa

Em terras brasileiras há 30 anos, o chef português Antônio Barrigana escolheu a capital federal como a cidade em que reproduziria pratos que o lembrassem do país em que nasceu. Foi a partir do saudosismo da gastronomia lusitana que surgiu O Tuga, inicialmente um drive-thru de bacalhau e polvo na descida da Ponte JK. O sucesso, no entanto, transformou o restaurante itinerante em casa fixa, no Espaço Aroeira, Lago Norte.

Todos os pratos do menu são preparados na brasa, seguindo as receitas tradicionais portuguesas. O

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Arroz de bacalhau do O Tuga

cardápio é composto por três combos de três etapas, todos com bolinho de bacalhau como entrada e pastel de Belém de sobremesa.

Como prato principal, as opções são arroz de bacalhau (R\$ 60), lascas de

bacalhau a lagareiro (R\$ 95) e lombo de bacalhau a lagareiro (R\$ 155). Os valores são referentes ao combo. Para harmonizar, a indicação do chef é a tradicional sangria, que sai por R\$ 17 (500ml).