

## CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Há mais de 30 anos, o Lake's Restaurante deixa sua assinatura no polo gastronômico que é Brasília. O ponto da 402 Sul, aberto diariamente, virou sinônimo de boa culinária, oferecendo ao público pratos que unem o melhor da cozinha brasileira com receitas apreciadas em todo o mundo. O estabelecimento familiar, dos sócios Zeli Ribeiro e Angela Munhoz, é marcado pelo menu criado pela filha do casal Andréa Munhoz. Fora do negócio da família, a chef teve passagens pelo Sallva, Grand Cru e até pelo Palácio do Planalto, onde cozinhava para a então presidente Dilma Rousseff.

Entre as diversas opções do cardápio, que vão das saladas às carnes, destacam-se o confit de pato ao molho de frutas vermelhas com musseline de baroa (R\$ 141), o polvo braseado com risoto negro (R\$ 180) e o camarão ao creme de trufas com nhoque de baroa (R\$ 189). Para harmonizar com os pratos, a casa possui uma carta de vinhos com mais de 120 rótulos distintos.

Para além dos pratos sofisticados, o menu do Lake's tem outro ponto forte: o prato tradicional dos sábados brasileiros. No ano passado, o restaurante se consagrou, pela oitava vez, como Melhor Feijoada de Brasília no prêmio Encontro Gastrô Brasília, promovido pela revista *Encontro* e pelo **Correio Braziliense**. Na casa, a iguaria é servida no

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



A feijoada do Lake's Restaurante foi eleita a melhor de Brasília oito vezes

Um dos restaurantes mais renomados da cidade, o Lake's Restaurante coleciona mais de 30 anos de sucesso em Brasília. O ponto da 402 Sul ganhou destaque pelas delícias do cardápio, principalmente pela feijoada de sábado

# DÉCADAS DE SUCESSO

## SERVIÇO

**Lake's Restaurante**  
CLS 402, bloco C, loja 15  
De segunda a sábado, das 12h à 0h  
Domingo, das 12h às 17h

valor de R\$ 149, aos sábados, com opção de bufê de sobremesas por R\$ 29.

Para os vegetarianos, as opções são o risoto com abobrinha em tiras, rúcula,

tomatinhos e manjeriço (R\$ 89) e o nhoque de cogumelos, queijo de cabra e tomatinhos (R\$ 93). Os veganos podem optar pela quinoa com legumes ao curry

(R\$ 81), o cuscuz marroquino com cogumelos (R\$ 86) e a abóbora assada no azeite, levemente picante e quinoa com trio de cogumelos e tomilho (R\$ 97).