

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Espetinho de churrasco de seitan é um dos destaques do Apetit Natural

## Pioneirismo vegano

Primeiro food truck vegano do Centro-Oeste, o Apetit Natural rapidamente fez sucesso em Brasília — em 2017, dois anos após o início do projeto, o restaurante já ganhou endereço fixo,

na 407. A casa funciona com opções à la carte e bufê (R\$ 78,90), às quartas, o quilo sai por R\$ 63,90.

Um dos principais destaques do menu é o espetinho de churrasco de

seitan (R\$ 14,90), receita autoral de dona Sônia, matriarca da família responsável pela casa. Outros pratos que chamam atenção são as pizzas e os salgadinhos veganos.

## Da embalagem ao prato

Há mais de uma década, a 204 Norte é ponto de encontro do público vegano. No Vegan-se, é possível encontrar um cardápio de pratos executivos sem ingredientes de origem animal, além de opções congeladas à base de ingredientes naturais e sem conservantes, majoritariamente orgânicos e de produtores locais. No quesito delivery, a prioridade é pelas embalagens compostáveis, que, depois de utilizadas, viram adubo.

Os destaques da casa começam pelos aperitivos, com a popular coxinha de jaca (R\$ 15 — 10 unidades). Entre as

Divulgação/Vegan-se



Bobó de shimeji do Vegan-se

opções de pratos principais, o restaurante oferece o bobó de shimeji (R\$ 39,20), com

mandioca, arroz integral, farofa e couve refogada, e o estrogonofe vegano (R\$ 42,90),

de seitan com creme de castanha de caju, arroz branco e batata palha.