



GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Além do peixe, empanado com farinha panko, o prato leva salsa de ovas pretas e um risoni com shimeji e aspargo

Sabor peruano

O Taypá del Peru, no Lago Sul, traz o melhor da culinária peruana para a capital. Um dos pratos tradicionais do país é o ceviche, que é preparado de diversas formas no restaurante. Com sete opções do prato no cardápio, o Taypá serve o ceviche clássico (R\$ 97), além das opções com salmão (R\$ 120), polvo (R\$ 130) e atum (R\$ 130).

Para além da receita típica peruana, o chef Marcos Espinoza sugere o atum Taypá (R\$ 150) para os fãs de frutos do mar. O prato leva atum fresco, empanado com farinha panko, acompanhado de salsa de ovas pretas e um risoni com shimeji e aspargo.

Segundo o chef, a gastronomia brasileira é focada em peixes e frutos do mar. “Já é um tema cultural, acrescentado pelas preparações em cada região do litoral”, destaca. Além disso, ele ressalta que o fresco e a origem do produto são essenciais para destacar as proteínas.