



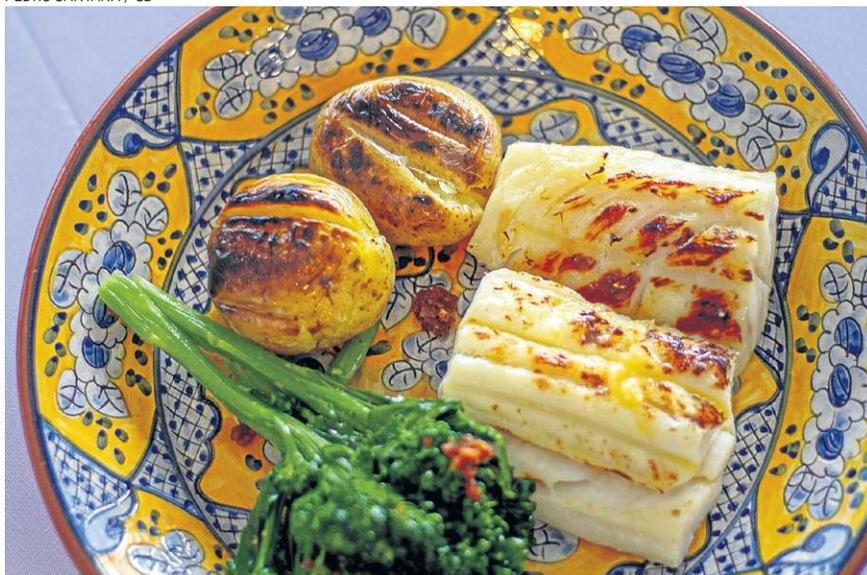
Bacalhau a Dom Francisco, prato de Páscoa da Casa Baco

Celebração em qualquer lugar

Inaugurado em 1988, o Dom Francisco, comandado por Francisco Ansiliero, é um dos principais restaurantes brasilienses. E, durante toda a trajetória, o bacalhau é destaque em meio ao menu vasto da casa. No mês da Páscoa, o restaurante criou um menu de encomendas para que o público possa aproveitar os pratos no conforto de casa.

As sete opções de pratos podem ser compartilhadas ou consumidas individualmente. O bacalhau de natas consiste em lascas do peixe com nata fresca, finalizado ao forno sobre cama de batatas e gratinado com queijo parmesão. Acompanha arroz branco em

PEDRO SANTANA / CB



Bacalhau do restaurante Dom Francisco

porção individual (R\$ 129) e para duas pessoas (R\$ 199).

O bacalhau na brasa (R\$ 240) é feito com a posta alta do peixe assada na brasa, com batata ao murro para acompanhar. De acordo com Francisco, são muitas as opções de vinhos que casam bem com o prato, principalmente os

espumantes, brancos estruturados, vinhos verdes e tintos menos tânicos. Entre elas, ele destaca os rótulos Filipa Pato 3B Brut Rosé (R\$ 190), Alvarinho Soalheiro (R\$ 315), Reguengos Reserva branco (R\$ 139), Garbo Inquieto Merlot Sauvignon Blanc (R\$ 160) e Pétalos del Bierzo (R\$ 398).

DAVI FERNANDES



Para todos os gostos

Iluminado por velas e ambientado com boa música, o Santé 13 oferece uma experiência singular aos visitantes, unindo a boa gastronomia contemporânea a um ambiente intimista e aconchegante. A casa é dividida em varanda, jardim e salão com cozinha integrada, assim os clientes podem conferir de perto o espetáculo do preparo dos pratos.

Oswaldo Scafuto, proprietário da casa, recomenda o camarão do chef (R\$ 139), criado especialmente para a semana santa, para o almoço de

sexta-feira e sábado. O prato, que serve duas pessoas, é preparado com uma combinação de camarões puxados no azeite de alho, e acompanha um rico creme de mix de queijos, ervilhas frescas e arroz branco. Tudo gratinado e finalizado com batata palha crocante. Para harmonizar, para quem

gosta de vinho, o Los Cardos-Sauvignon Blanc (R\$ 98) e, para quem curte um drinque, o Machu Picchu sour (R\$ 32,90), feito com pisco, maracujá, licor Curaçau, limão, manjerição e gelo.

Para quem busca quebrar o jejum no domingo de Páscoa, a pedida fica por conta do

Camarão do chef

ancho (R\$ 214), um prato também perfeito para compartilhar. Composto por um succulento bife ancho black angus, ele pode ser acompanhado de duas guarnições, entre elas: arroz biro-biro, arroz com brócolis, arroz branco, farofa de ovos, batata palito, batata rústica ou salada Juliana. Para harmonizar com ele, o vinho Casa de Santar (R\$ 145).

“O Santé 13 é o lugar ideal para compartilhar bons momentos em família ou com amigos. O diferencial da casa é oferecer pratos de qualidade com valores acessíveis”, destaca Scafuto. A casa estará aberta na Sexta-Feira Santa, das 12h à 1h, e no Domingo de Páscoa, das 12h às 17h.



Drinque Machu Picchu Sour

DAVI FERNANDES