

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Sobremesa
Três Poderes

Menu temático

Maria Luísa Vaz

Fundado em 2003, o Dudu Bar tem um cardápio diversificado e sofisticado, que vai desde clássicos da culinária brasileira até criações autorais repletas de personalidade. Tudo preparado com ingredientes frescos, técnicas refinadas e um toque de ousadia, que é a marca da casa.

Para a data, a casa combinou o feriado de Páscoa com o aniversário de Brasília em um menu que oferece entrada, prato principal e sobremesa no almoço (R\$ 65) e no jantar (R\$ 89). Para os que priorizam peixes e frutos do mar, as opções são diversas. De entrada, os brasilienses podem escolher entre o marco zero, uma cestinha de massa folhada recheada com bobo de camarão com creme

de mandioquinha e couli de tamarindo e mel, ou o parque nacional, uma salada de verdes coberto com carpaccio de carne e fios de parmesão regado com molho de trufa negra.

No almoço, o público pode se deliciar com o lago e Cerrado, filé de tilápia ao molho de três mostardas acompanhado de arroz cremoso de caju passas. E, no jantar, as opções são



Lago e cerrado, filé de tilápia ao molho de três mostardas acompanhado de arroz cremoso de caju passas



Ermida: pescada amarela ao molho de caipirinha acompanhado de arroz com lâminas de amêndoas douradas com farofa de presunto de parma

ermida, pescada amarela ao molho de caipirinha acompanhado de arroz com lâminas de amêndoas douradas com farofa de presunto de parma ou serejão, risoto de camarão

com pesto de baru, manjeriço e tomate cereja confitado com licor de cassis.

O bar também apresenta uma premiada carta de drinks autorais, elaborada por mixologistas que dominam a arte de transformar sabores em momentos inesquecíveis. Ivanildo Carvalho, sócio da casa e sommelier, recomenda o drink esplanada, feito com licor de bananinha, maracujá, limão, vinho do Porto e espuma de gengibre com noz-moscada, para acompanhar a refeição.

Para finalizar com chave de ouro, o restaurante oferece sobremesas únicas: três poderes é uma pavlova recheada com creme de baunilha regado com calda de frutas vermelhas e a câmara é uma esfera de chocolate recheada de tiramisù, regada com calda de café e licor de amarela.