



Entradas do Oscar restaurante

Com toque de brasilidade

Maria Luísa Vaz

Localizado no Hotel Brasília Palace, que foi projetado por Oscar Niemeyer e presenteado com duas grandes obras do artista Athos Bulcão, o Oscar Restaurante desenvolveu um menu especial para a Páscoa, em que o público poderá aproveitar uma experiência gastronômica única em um espaço cercado de um amplo jardim com uma vista que se desdobra até as margens do Lago Paranoá.

Entre o europeu e o mediterrâneo

Criado pelo chef Marcello Lopes, o Italianíssimo mescla os sabores da culinária europeia com o que há de melhor da cozinha nacional. Por isso, a principal recomendação para a Semana Santa é o pesce com banana (R\$ 96,90), perfeito para quem busca um prato com toques tropicais, o prato surpreende ao combinar pescada amarela grelhada com queijo coalho e banana da terra, acompanhada de gnocchi ao molho alfredo com crocante de rapadura.

O menu traz outras combinações criativas da cozinha



Opções de prato principal do Oscar restaurante

Restaurante italiano com toque de brasilidades, é liderado por Gerardo Costa, que trabalha como chef executivo há quatro anos e elaborou o cardápio especial. O menu custa R\$ 195 por pessoa e oferece entrada, prato principal e sobremesa. Entre as opções a serem escolhidas, pode-se iniciar a refeição com a salada verde,

feita com folhas verdes, queijo de búfala, tomate grap, molho de mostarda com mel e crisp de alho poró crocante, ou o gratin de bacalhau, preparado com lascas do peixe, preparado com lâminas de batata doce, nata fresca, olivas negras, leite de coco e queijo parmesão.

Para o prato principal, a casa oferece quatro opções: filé

ao trio de camarões (tornedor de filé mignon grelhado, servido com camarões salteados, molho dijon e mousseline de baroa trufado), salmão in crout (tranche de salmão grelhado, com crosta de gergelim tostado, molho de frutas vermelhas e risoto de queijo brie), caldeirada de frutos do mar (mix de frutos do mar, preparado com molho especial do chefe e arroz pilaf com especiarias), e o nhoque vegano (de aipim grelhado, servido com vegetais salteados, ervilha torta, mix de cogumelos fresco e molho pelati). E, para finalizar, o mini brownie ou o mini pudim como sobremesa.

DIVULGAÇÃO



Pescada com banana da terra do Italianíssimo

ONDE COMER?

CASA BACO

Casa Park, ST SGCV/SUL, Lote 22, LOJA 105, Park Sul
De segunda a quinta, das 12h às 15h30 e das 18h às 23h30
Sexta, das 12h às 16h e das 18h às 0h
Sábado, das 12h às 0h
Domingo, das 12h às 23h30

DOM FRANCISCO

St. de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Conjunto 31
De segunda a sábado, das 12h às 0h
Domingo, das 12h às 17h
CLS 402, Bloco B, Lojas 9 a 15
De segunda a sexta, das 12h às 15:30 e das 19h às 0h
Sábado, das 12h às 0h
Domingo, das 12h às 17h

SANTÉ 13

CLN 413, Bloco A, Loja 40
Terça e quarta, das 12h às 23h
Quinta, das 12h à 0h
Sexta e sábado, das 12h à 1h
Domingo, das 12h às 17h

OSCAR RESTAURANTE

Brasília palace hotel, SHTN Trecho 01 Conjunto 01, Setor de Hotéis e Turismo Norte
odos os dias, das 6h às 23h

DUDU BAR

SCLS 303, Bloco A, Via W3 Sul
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 18h à 0h
Sexta e sábado das 12h às 01h30
Domingo, das 12h às 17h

ITALIANÍSSIMO

CLN 412 Norte, Bloco B
De terça a quinta das 12h às 15h e das 18h30 às 23h
Sexta e Sábado das 12h às 16h e das 18h30 à 0h
Domingo das 12h às 16h e das 18h30 às 23h