



Salmão grelhado ao molho cítrico de maracujá

BRUNA GASTON/CB/D.A PRESS



## Sofisticação à beira do lago

Maria Luísa Vaz\*

Em ambientação intimista com visão para o Lago Paranoá, o Santé Lago é composto por obras da artista plástica Cris Conde, e tem programação musical ao longo de toda semana. O cardápio da casa é contemporâneo, recheado por referências de diversas culinárias do mundo, cortes especiais e sobremesas para os mais diferentes paladares.

“Nós concebemos o ambiente para ser uma casa moderna e acolhedora, ressaltando a beleza da região em que fica localizado. As paredes contam com plantas ornamentais e uma iluminação bem romântica, que é característica pela qual o Santé é muito reconhecido na cidade”, explica o empresário e proprietário da casa Oswaldo Scafuto. No Dia das Mães a casa vai trabalhar com reserva por telefone, aceitas para o horário das 12h com uma tolerância de 15 minutos, pelo valor de R\$ 150, totalmente convertido em consumação. Todas as mães que comemorarem o dia especial na casa vão ser presenteadas com um suspiro.

Para a data, o tradicional cardápio não estará disponível, pois o restaurante desenvolveu um menu especial

com sugestões de entrada, sobremesa, prato infantil e pratos principais. O destaque é o salmão grelhado ao molho cítrico de maracujá (R\$ 105), com leve picância de pimenta dedo de moça, servido com risoto de pitaya, criado especialmente para o Dia das Mães. Para harmonizar, o drinque pink sunset (R\$ 29,90), feito com gin, Monin de pêssego, pink lemonade, limão e flor comestível. Para os que preferem vinho, Scafuto recomenda a adega de Monção Vinho Verde (R\$ 107) e a Dona Paula Estate Malbec (R\$ 144).

Como entrada, os brasilienses podem se deliciar com a burrata (R\$ 89), carpaccio (R\$ 74), pastezinhos (R\$ 42), arancini (R\$ 44) ou com o camarão grelhado na manteiga de ervas com palmito ao alho crocante (R\$ 102). O restaurante oferece duas opções de salada, figo & parma (R\$ 69) e juliana (R\$ 54) e de pratos infantis (R\$ 45), frango ou filet mignon acompanhado de arroz e batata frita ou spaghetti. Os pratos principais variam de peixes e frutos do mar – lagosta, polvo, camarão bacalhau e robalo –, a massas, filés e cogumelos. Para finalizar, as opções de sobremesas são banoffee (R\$ 29), brownie (R\$ 39), torta de café (R\$ 31) e bolo quente (R\$ 45).

Mirella Montella, sócia local do Da Marino, afirma que os brasilienses valorizam experiências que reúnem boa gastronomia, momentos em família e, principalmente, ambientes agradáveis. “Em datas como o Dia das Mães, é comum buscarem lugares que ofereçam conforto, charme e bom atendimento. O Da Marino conta com uma varanda deliciosa ao ar livre e o restaurante proporciona uma atmosfera leve, acolhedora e sofisticada, ideal para celebrar essa data tão especial com tranquilidade, frescor e afeto”, explica.

**Prato especial do Santé, criado especialmente para o Dia das Mães**