

# Culinária envolvente

Maria Luísa Vaz

O Doc Cucina nasceu com a proposta de oferecer uma experiência gastronômica que une a tradição da culinária italiana com toques contemporâneos, tanto nos sabores quanto na apresentação. O grande diferencial da casa é o conceito de cozinha aberta, no qual os clientes podem acompanhar a finalização dos pratos ao vivo, o que agrega ao ambiente elegante e a torna ideal para celebrar momentos especiais com boa comida e aconchego.

Para o Dia das Mães, o chef Luiz Trigo sugere os pratos família, pensados especialmente para compartilhar em grupos de até quatro pessoas. O destaque são o rigatoni ala matricial (R\$ 320), feito com massa seca ao molho de tomates, guanciale crocante, pimenta vermelha e pecorino; e a parmegiana de filé (R\$ 260), preparada com crosta de focaccia, coberta de queijo muçarela e pomodoro, e acompanhada de fettuccine com manteiga de sálvia. Para harmonizar, o sommelier Samuel Jifter recomenda o Lê Petit Maynne Pinot Noite (R\$ 169), uma bebida leve e festiva que combina bem com massas, frutos do mar e carnes mais suaves.

“Em datas comemorativas, os brasilienses buscam experiências que unam gastronomia de qualidade, ambiente acolhedor e momentos afetivos em família”, destaca o chef. Por esse motivo, a casa receberá todas as mães com uma taça de espumante brut como welcome drink e, ao final da refeição, elas poderão escolher entre a Panna Cotta, Crème Brûlée ou Torta Mousse de Chocolate Belga como sobremesa de cortesia.

GUILHERME FELIX/CB/D.A PRESS



Medalhão  
au brie do Lilie

## Desjejum saboroso

Especializado em viennoiserie — combinação de técnicas da confeitaria e panificação francesa, com o melhor da culinária do país — o Lilie Pâtisserie & Boulangerie, é o novo destaque gastronômico da cidade. O contraste da fachada entre os tons branco, azul e cinza claro e as pequenas e charmosas cortinas francesas dentro do salão chamam a atenção, e quem se aventura a entrar para conhecer, é impactado logo de cara pela vitrine repleta de croissants, macarons e entremets. “Surpreender as mães logo pela manhã é muito especial. Logo, começar uma programação bem cedo pode ser algo

diferente e inesquecível”, destaca a chef Lily Araújo.

Com um cardápio recheado de criações dos chefs Lily Araújo e Théo Marques, a casa pretende realizar um dia das mães especial, do café da manhã ao almoço até o café da tarde. Para iniciar o dia, as sugestões são o café Lilie (R\$ 68), cesta de pães do dia, fatia de bolo, ovos mexidos, manteiga, geleia de frutas vermelhas, bacon, peito de peru, café coado e suco natural; o toast de camarão (R\$ 49), um pão de fermentação natural com creme de queijo cítrico e camarão à provençal; e a torta de blueberry com calda de

amarena (R\$ 42). Já para o almoço a dica é o medalhão au brie (R\$ 98), filé recheado brie e aspargos com risoto parmesão.

Para quem for aproveitar o café da manhã ou da tarde, os chás gelados da casa são uma ótima opção para acompanhar os pratos. Entre os destaques estão o amareto (R\$ 28), feito com flores de hibisco, rosa mosqueta, maçã, uva, groselha, pétala de centáurea e aroma natural, e o black mojito (R\$ 28), chá preto com extrato natural de limão, canela, hortelã, amora, limão, pomelo, hibisco branco, pétalas de girassol, capim limão, alcaçuz, óleo de limão, óleo de hortelã.

## ALMOÇO EXECUTIVO NO PLAY BOWLING!

DE SEGUNDA A SEXTA,  
DAS 12H ÀS 15H.

PRATOS ASSINADOS PELO  
CHEF RONNY PETERSON.

VALOR: R\$69,00.

DRINKS EXCLUSIVOS POR  
ROBSON ROMANO & GUTTO LOPES.



play  
bowling

clube  
LUGAR DO BRASILEIRO

RESERVAS E INFORMAÇÕES: ☎ (61)99556-4529 @playbowlingpier21 Local: Shopping Pier 21

FAÇA SEU EVENTO AQUI! ANIVERSÁRIOS E  
EVENTOS CORPORATIVOS COM PACOTES ESPECIAIS.

