

Sabor inesquecível

Maria Luísa Vaz*

Com pratos do chef Ronny Peterson, que conquistou diversos prêmios de melhor chef de cozinha em concursos locais, o Aroma há cinco anos vem fazendo história no cenário gastronômico brasiliense. “Essa data é muito especial para todas as famílias, assim como para a gente que trabalha com restaurantes. A prioridade para um dia como esse de muito movimento, com muitas mesas grandes e diversos pedidos, com certeza é a atenção ao máximo no atendimento ao cliente, desde a recepção, até conduzir ele à mesa, sugerir de início uma entradinha e um bom drink ou espumante para iniciarem a experiência e desfrutarem de um almoço maravilhoso”, enfatiza o chef.

As recomendações da casa para o almoço de domingo são a tortelli de abóbora (R\$ 174), preparada com massa fresca recheada de abóbora, coberta com molho de queijo canastra, acompanhada de camarões grelhados e semente de abóbora tostada. E a prime rib (R\$ 152), corte suíno grelhado, servido com polenta ao funghi, pêra caramelizada com gorgonzola, mini milho tostado e farofa de castanha.

Para harmonizar, Peterson sugere “um delicioso vinho branco

CRE.H/DIVULGAÇÃO



Prime rib do Aroma

de Israel”, Golan Heights Hermon (R\$ 285) e o espanhol Yllera 9 Meses (R\$ 175). Para quem prefere um drinque, a casa tem uma carta de produções autorais como o

solimões (R\$ 45), feito com vodka, caju, limão siciliano e rapadura, e o arabian (R\$ 45), que contém vodka, morango, pimenta dedo de moça e xarope de açúcar.

Pescada deliciosa

Desde sua origem, o Da Marino tem como proposta unir frescor, elegância e autenticidade. Com um ambiente acolhedor, a casa convida o brasiliense para viver a gastronomia mediterrânea em sua forma mais pura. O grande diferencial está na peixaria, onde o cliente escolhe o pescado ou o fruto do mar que deseja saborear, reforçando o compromisso com ingredientes frescos e preparos sob medida, uma assinatura única do restaurante.

A casa preparou uma seleção especial na peixaria especialmente para o Dia das Mães, com opções frescas e nobres como robalo, parango, cioba, polvo, ostras, camarão jumbo e camarão tigre. A sugestão da casa é o robalo grelhado. O valor varia conforme o peso do peixe e os acompanhamentos selecionados, respeitando sempre o frescor e a qualidade dos ingredientes.

Para brindar esse momento especial, todas as mães serão

recepcionadas com um Aperol Spritz como welcome drink. O restaurante também oferece coquetéis autorais que harmonizam com os sabores do mar: o Limoncello Spritz (R\$46), é feito com espumante, gin, limoncello, limão siciliano e manjeriço; e o Bellini da Marino (R\$42), também com espumante, tem framboesa e yuzu.

* Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco

ONDE COMER?

Santé Lago

Lote 32, Orla JK, St. de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 - Lago Sul
De terça à domingo, das 12h às 23h

Dom Romano

CLN 209, Bloco D, Loja 59
De segunda a domingo, das 11h30 às 23h
QI 11 do Lago Sul
De segunda a domingo, das 11h30 às 23h

Cantina Gratinata

409 Sul, Bloco. C, Lojas 6 a 10
De terça a sábado, das 12h à 0h
Domingo e feriados, das 12h às 17h

Doc Cucina

CLS 406, Bloco D, Loja 35
De terça a sábado, das 12h às 15h, e das 19h às 23h
Domingo, das 12h às 16h

Lilie Pâtisserie & Boulangerie

CLS 211, Bloco C, Loja 07
De segunda a sábado, das 8h às 22h
Domingo e feriados, das 8h às 18h

Aroma Brasília

CLS 407, Bloco A, Loja 34
De terça a sábado, das 12h às 15h e das 19h à 0h
Domingo, das 12h às 17h

Da Marino

CLS 402
De terça a sexta, das 12h às 15h e das 19h às 23h
Sábado, das 12h às 23h
Domingo, das 12h às 16h