

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Localizado no Lago Sul, o Cerrado Vivo Café prioriza o uso de produtos do bioma e homenageia a cidade no menu

De portas abertas há dois meses, o Cerrado Vivo Café surgiu da paixão de uma bióloga pelo bioma da região. Samara Teixeira enxergou em um espaço no Lago Sul a oportunidade de sediar um ponto de encontro entre o público e a realidade do ecossistema, além de, é claro, oferecer delícias que levam na receita produtos típicos do Centro-Oeste.

As referências ao Cerrado vêm desde a logomarca da cafeteria, que remete a uma flor do bioma, até as opções oferecidas no cardápio. Um dos doces em destaque no menu, por exemplo, é o brownie de baru (R\$ 20), feito com a castanha característica da região. A maioria dos quitutes da cafeteria são autorais, preparados pela irmã da proprietária, Ana Nilce Teixeira, cozinheira e confeitaria profissional.

As bebidas, por sua vez, levam nomes que homenageiam a capital federal, como os chás Congresso, Esplanada, Céu de Brasília e Joias do Cerrado (entre R\$ 14 e R\$ 19). Tais opções também levam na receita ingredientes típicos do bioma, como a flor de calêndula, as folhas de mirtilo do cerrado e a pimenta-de-macaco.

Os cafés servidos na casa são da marca Seleções, vindos de diferentes regiões brasileiras, incluindo o Centro-Oeste. “Isso

VIVA O CERRADO!

DIVULGAÇÃO/CERRADO VIVO CAFÉ



Os chás da casa homenageiam a cidade com nomes de drinques, como Congresso, Esplanada, Céu de Brasília e Joias do Cerrado

DIVULGAÇÃO/CERRADO VIVO CAFÉ



O brownie de baru é um dos destaques do menu

SERVIÇO

Cerrado Vivo Café

SHIS QI 03, Lago Sul, ao lado do Medical Plaza
De terças a sábados, das 8h às 19h
Domingos, das 8h às 13h

implica condições de cultivo e práticas mais sustentáveis na região do cerrado, oferecendo uma experiência sensorial ao cliente”, garante Samara.

As bebidas variam entre coado (R\$ 9), espresso curto e longo (R\$ 8 e R\$ 10) e capuccino tradicional e brasileiro (R\$ 12 e

R\$ 13). “Pretendemos, ainda, incorporar mais opções cerradenses no nosso menu com ingredientes típicos a fim de fortalecer a identidade regional”, adianta a proprietária.

Em meio à natureza, o café frequentemente conta com a presença especial de várias

espécies animais, como tucanos, araras, gralha-cancã, aumentando a experiência imersiva do público. No local, que prioriza o uso de produtos ecológicos e biodegradáveis, é possível encontrar informações sobre o Cerrado e livros sobre o bioma.