

Tradição grega

Na Grécia, o cordeiro é uma das carnes mais consumidas do país — por isso, no Zante Taverna Grega, restaurante da capital que busca perpetuar a tradição gastronômica da nação europeia, a carne faz parte de oito diferentes pratos do menu. “Trabalhamos com diferentes cortes, explorando diferentes sabores e texturas, e transitando entre pratos que variam em opções para compartilhar, individuais, entradas e principais. Cozido, assado, braseado, acebolado, frito e até dentro de sanduíche”, conta a proprietária Carolina Klavdianos.

O destaque, no entanto, vai para a paidakia (R\$ 99), composta por suculentos carrés de cordeiro marinados assados em forno combinado, finalizados na brasa. O prato, eleito o melhor do mundo pelo renomado TasteAtlas, é acompanhado por batatas rústicas, redução de aceto balsâmico, geléia de hortelã e mix de castanhas com pistache. Outra estrela do cardápio, e opção “mais ousada”, segundo Carol, é a moussaka de cordeiro (R\$



No Zante, são oito pratos que têm como destaque a carne de cordeiro

135). “É uma releitura autoral de um dos mais tradicionais pratos gregos, originalmente feito com carne bovina. É o prato ideal para compartilhar”, garante Carolina.

Para harmonizar, a casa oferece opções de rótulos feitos da uva Agiorgitiko, da região de

Nemeia. “Os vinhos de lá são muito consumidos com pratos que levam cordeiro, porque a acidez da fruta contrasta perfeitamente com a gordura presente na carne ovina, e os taninos macios combinam também com a estrutura da proteína”, explica a proprietária.

Sabor que complementa

No menu de um dos restaurantes mais tradicionais da cidade, a carne suculenta e macia não poderia ficar de fora. Uma das sugestões da casa no renomado Dom Francisco é o filé mignon de cordeiro grelhado (R\$ 130), servido molho de hortelã, que complementa o sabor levemente adocicado da proteína, e acompanhado por cogumelos frescos e aligot de mandioca.

Para harmonizar com o prato, o restaurante oferece cerca de mil rótulos, oriundos

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



Filé mignon de cordeiro grelhado do Dom Francisco

de 26 países, que variam de R\$ 72 a quase R\$ 16 mil. A seleção contempla todos os estilos de espumantes, brancos,

rosés, tintos e fortificados, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção.

ONDE COMER?

Açougue do Berg

St. de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 (ao lado da ASBAC)

Segunda, das 12h às 16h

De terça a sábado, das 11h45 à 0h

Domingo, das 11h45 às 22h

Dom Francisco

CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15

De segunda a sexta, das 11h30

às 15h30 e das 19h à 0h

Sábado, das 11h30 à 0h

Domingo, das 11h30 às 17h

St. de Clubes Esportivos Sul

Trecho 2 Conjunto 31

De segunda a sábado, das 12h às 23h

Domingo, das 12h às 17h

Indian Lounge Restaurante

CLS 411, bloco D, loja 2

Todos os dias, das 11h às 22h

Zante Taverna Grega

CLS 405, bloco D, loja 6

De terça a sexta, das 12h às 22h30

Sábado, das 12h às 16h e das 19h às 22h30

Domingo, das 12h às 16h