

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM

CORREIO INDICA

Mariana Reginato*

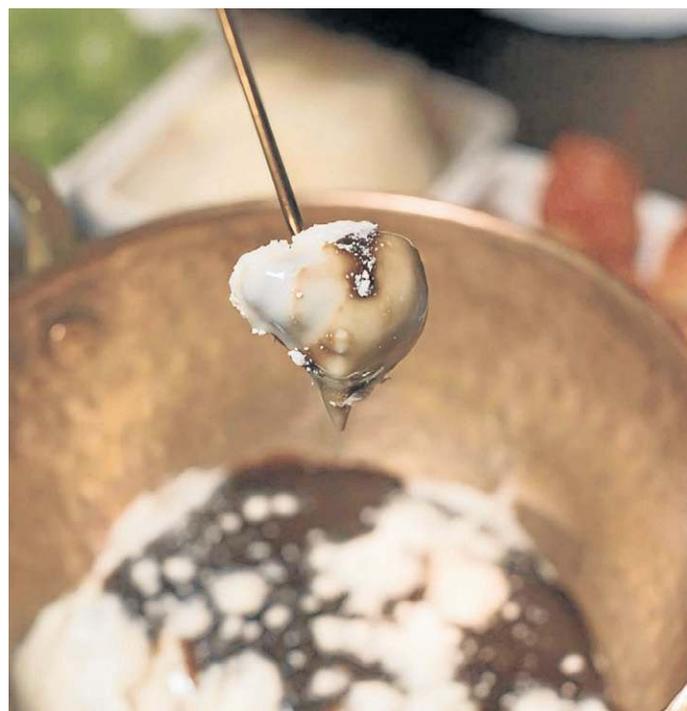
Em tempos de frio, o fondue é uma opção procurada pelos brasilienses e o **Correio** selecionou dois restaurantes para quem busca o prato na cidade

Com a baixa na temperatura, os brasilienses buscam diversos pratos: sopas, caldos, risotos e massas. E um dos que nunca sai da lista de opções é o fondue. Amado por muitos, as opções de rodízio do prato estão presentes na capital com diferentes acompanhamentos, molhos e proteínas.

O Black Rose Fondue House, em Águas Claras, tem três opções de rodízio. A sequência tradicional custa R\$ 119,90, por pessoa, e traz opções de queijo, carne e chocolate. O fondue de queijo é uma mistura de emmental e gruyere e vem acompanhado de batata rústica com ervas, cebolinha em conserva, goiabada, mix de pães, brócolis, linguicinha defumada e tomates cereja.

Em sequência, as proteínas da etapa principal são baby beef, peito de frango e lombo suíno e os molhos que acompanham são barbecue, aioli, chimichurri, sour

CLÁSSICO ADAPTADO



cream e geleia de abacaxi com manga e pimenta. O fondue de chocolate traz as opções de ao leite e

branco com morango, uva verde, banana, abacaxi, marshmallows maçaricados e waffles.

No frio, o movimento em casas de fondue da cidade aumentam

Nutella com ninho é uma das opções doces do Don Fondue

Nas opções premium (R\$ 169) e superpremium (R\$ 199), é possível escolher duas opções de queijo e dois doces. Na primeira etapa, o restaurante separou sete opções do fondue de queijo: tradicional, marguerita (mix de queijos com tomates secos e manjeriço), quatro queijos, parmesão, gorgonzola, queijo com bacon e queijo com ervas. No rodízio premium, picanha e filé mignon entram no cardápio e o super premium, adiciona camarão.

Para a sobremesa, as opções são chocolate belega callebaut ao leite, meio amargo, chocolate branco, doce de leite, leite ninho com nutella, ferrero rocher, amarela, Jack Daniels, banoffee e pistache. O Black Rose também possui um cardápio à la carte, mas na opção de rodízio, é possível repetir os acompanhamentos.

O restaurante Don Fondue, na Asa Norte, também traz três opções de rodízio: a sequência de fondue (R\$ 129,90), o rodízio completo (R\$ 139,90) e o rodízio especial. Na primeira, não é possível repor os acompanhamentos, mas conta com fondue de queijo, de carne com picanha, filé mignon e frango e fondue de chocolate. A melhor opção para quem prefere a sobremesa é o rodízio especial que traz as opções de chocolate, nutella com ninho, kitkat e doce de leite.