

BRUNA GASTON CB/DA PRESS

Fusão gastronômica

Comandado pelo chef Marco Espinoza, que domina a cozinha de algumas casas da cidade, o restaurante Cantón traz a culinária chifa para a capital. A cozinha chifa é a fusão entre os sabores chineses e peruanos, combinando técnicas e ingredientes típicos de cada país. O restaurante oferece receitas como ceviches, guiozas, rolinhos primavera e pratos com curry e frutos do mar.

Um dos favoritos dos clientes, segundo a gerente Gladys Morales, é o Chaufa Pork (R\$ 79), prato com uma panceta crocante de porco, acompanhado de arroz frito feito no panela wok, com toque apimentado de curry. Para harmonizar com o prato, a sugestão é o pisco sour (R\$ 39), bebida tradicional do Peru. O drink é feito de pisco, suco de limão, xarope de açúcar e é finalizado com uma espuma feita com clara de ovo e gotas de angostura.

Chaufa Pork
do restaurante
Cantón

