



Combinação ideal

Iluminação romântica, plantas ornamentais, obras da artista plástica Cris Conde e a visão privilegiada do Lago Paranoá caracterizam a ambientação intimista do Santé Lago. Concebido para ser uma casa moderna e acolhedora, o restaurante ressalta a beleza da região com uma charmosa varanda, um salão climatizado e um rooftop com vista para o Lago Paranoá. Além do ambiente sofisticado, o cardápio contemporâneo é recheado por referências de diversas culinárias do mundo, cortes especiais e sobremesas para os mais diferentes paladares.

Para o período do calor, o proprietário da casa, Oswaldo Scafuto, recomenda o salmão cinco ervas (R\$ 126), grelhado ao molho cinco ervas e acompanhado de risoto de limão

siciliano ou legumes salteados. A carta de drinques conta com clássicos da coquetelaria e opções autorais que harmonizam com todas as opções gastronômicas da casa, e para harmonizar com o peixe Scafuto recomenda o April in Paris (R\$ 32,90), feito com vodka, morango, limão e xarope de Elderflower e de Orgeat.

“O Santé Lago é um exemplo perfeito para os dias quentes, capaz de atender a todas as preferências. A casa se destaca por proporcionar uma experiência completa. Seja apreciando a brisa fresca à beira do lago ou desfrutando do conforto do ar condicionado, o Santé Lago garante que todos possam aproveitar o melhor de Brasília mesmo sob o sol escaldante”, finaliza o proprietário.

Salmão cinco ervas do Restaurante Santé Lago

Brinde à beira-lago

Com nove anos de história, o Sallva Bar & Ristorante, no Pontão do Lago Sul, preza pela qualidade dos seus preparos e pelo atendimento cuidadoso e personalizado. “Para isso, valorizamos o trabalho de nossos colaboradores e trabalhamos dia a dia para sermos melhores. Também escolhemos matérias-primas de excelente qualidade, orgânicas e de preferência que sejam provenientes de manejo sustentável e que contribuam para a economia local”, explica a chef Fabiana Pinheiro.

Entre o cardápio variado da casa, ela recomenda o carpaccio de carne (R\$ 85), feito com lâminas de carne bovina crua marinada a frio com molho mostarda, queijo parmigiano reggiano DOP 12 meses de maturação, alcaparras, amêndoas laminadas e mini brotos. O prato acompanha torradinhas e harmoniza com os refrescantes drinks com espumante da casa, como o Kir Royal (R\$ 40), preparado com espumante Brut, licor de Cassis e cereja marrasquino.

DIVULGAÇÃO



Carpaccio de carne do Sallva Bar & Ristorante