

Refeição sob o pôr do sol

Inaugurado em 2019, o Doma Rooftop mescla gastronomia, drinks, vinhos, música e diversão “em um ambiente bonito, confortável e com a melhor vista de Brasília”, destaca Márcio Barreiro, o proprietário da casa. “Nosso diferencial é a vista panorâmica do Lago Paranoá e um pôr do sol de tirar o fôlego. Ambientes abertos e beira-lago como nossa charmosa varanda são os mais procurados por todos no calor”, completa.

Para os dias quentes, ele recomenda iniciar com o ceviche (R\$ 55), tilápia preparada



DIVULGAÇÃO

com leite de tigre, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça, manga e chips de batata doce. Como prato

principal, a indicação é a tilápia di provence (R\$ 59), peixe grelhado, servido com purê de batatas, couve frita e molho di

provence. Para harmonizar, o clássico Aperol Spritz (R\$ 39,90), preparado com aperol, espumante e laranja Bahia.

Tilápia di provence do Doma Rooftop

Gastronomia única

Combinando alta gastronomia com um ambiente refinado, o Almeria surgiu do projeto de Guto Jabour, ao lado da irmã Luiza Melo, a esposa, Bianca Jabour, e o cunhado Thiago Lyra, o sonho do restaurante se concretizou durante a pandemia com a casa no Clube de Golfe. “Nosso maior diferencial é a presença ativa dos sócios na operação, cada um cuidando de uma área com dedicação e experiência. Valorizamos cada detalhe da jornada do cliente — desde a comida feita com carinho ao atendimento atencioso. Além disso, temos uma das vistas mais bonitas da cidade, uma gastronomia única e uma carta de drinks autorral incrível”, destaca Luiza Melo, uma das sócias da casa.

Ela recomenda um dos

pratos mais pedidos da casa, o vinagrete de polvo e lula (R\$ 77), leve e saboroso, feito com polvo, lula, tomate, pepino, cebola roxa, limão, ciboulette e azeite e com torradas para acompanhar. Para harmonizar, a dica é o drink Bourbon Lemonade (R\$ 45), feito com Bulleit Bourbon, limão, simple syrup, ginger ale e Angostura.

“Acreditamos que na época mais quente na cidade os brasileiros costumam frequentar ambientes mais frescos e abertos, como o Almeria, que é arejado e confortável! Optam também por pratos mais leves e cítricos, que combinam muito com a nossa gastronomia! Gambas Al Ajillo, Salada di Manzo, Cappelletti de Camarão e Amarillo são deliciosas pedidas no Almeria!”, finaliza Luiza Melo.

GB-SWEETCAKE



Vinagrete de polvo e lula do Almeria