

Adeptos ao veganismo

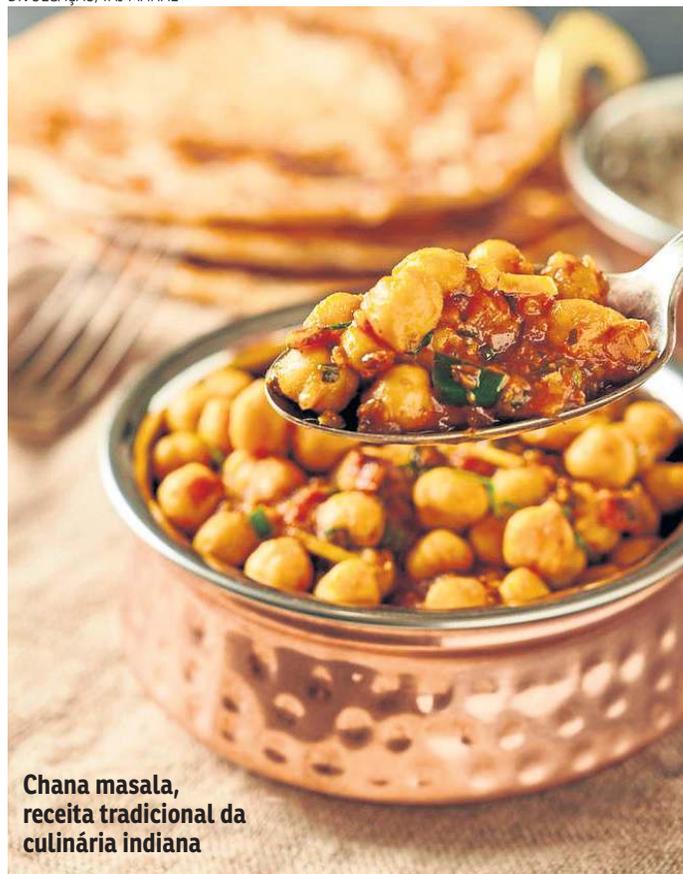
Resultado do desejo de representar a cultura e a culinária indiana no Brasil, surgiu o Taj Mahal, restaurante de Águas Claras. “Nosso diferencial é unir tradição e carinho: receitas autênticas, especiarias frescas e um ambiente acolhedor que faz cada cliente se sentir especial”, descreve Veneza Afzal, gerente da casa. Voltado para uma culinária naturalmente muito adepta do veganismo, o estabelecimento oferece um menu recheado de pratos que não levam produtos animais na receita.

Um dos destaques é o chana masala (R\$ 50), opção feita à base de grão-de-bico com molho de tomate e especiarias. Outra opção é o mix veg coconut curry (R\$ 55), legumes cozidos no leite de

coco com temperos indianos. O dal tadka (R\$ 45), lentilhas amarelas temperadas, e o aloo gobi (R\$ 50), batata e couve-flor com especiarias tradicionais, completam o menu vegano da casa.

Para os vegetarianos, as opções ficam entre o paneer butter masala (R\$ 60), cubos de queijo indiano cozidos em molho cremoso de tomate e especiarias suaves, o mutter mushroom (R\$ 60), de ervilhas e cogumelos frescos em molho aromático de tomate e especiarias indianas, e o palak paneer (R\$ 60), queijo indiano servido em cremosa base de espinafre temperado com especiarias. “Tudo pode ser combinado com arroz basmati (R\$ 15) e pães como plain naan (R\$ 12) ou naan vegano de alho (R\$ 15)”, acrescenta Veneza.

DIVULGAÇÃO/TAJ MAHAL



Chana masala, receita tradicional da culinária indiana

Pioneiro no Centro-Oeste

Pioneiro no mercado de gastrobares veganas no Centro-Oeste, o Aflora busca mostrar os variados sabores da comida feita à base de ingredientes frescos e naturais. Localizado na 107 Norte, o restaurante fica ao ar livre e oferece ao público um menu

recheado de pratos surpreendentes, além de uma carta de drinques autorais. “Embora não trabalhem com insumos de origem animal, todos os nossos pratos são bem temperados e carregados de muito sabor”, garante o proprietário Vitor Albuquerque.

Entre as opções do cardápio, o destaque vai para a entrada caravela (R\$ 64,90 — 4 pessoas), feita com creme de burrata com molho pesto e tomate confitado com alho. O prato é acompanhado por porção de torrada. Para harmonizar, a indicação fica

por conta do drinque da casa jamburujá (R\$ 32,90), feito à base de cachaça de jambu, maracujá, limão e xarope. Nos fins de semana, a casa fica ainda mais animada e recebe atrações musicais para shows ao vivo dos mais diversos ritmos.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Caravela, destaque do menu do Aflora Gastrobar

ONDE COMER?

Aflora Gastrobar

CLN 107, bloco B, loja 49
De quarta a domingo, das 17h à 0h

Apetit Natural

CLN 407, bloco B, loja 47
De domingo a quinta, das 9h às 21h30
Sexta, das 9h às 15h30

Buteco Avenida

2ª Avenida, lote 227 A e 239 A — Núcleo Bandeirante (Ao lado do posto Shell)
De segunda a quinta, das 11h às 23h
Sexta e sábado, das 11h à 0h
Domingo, das 11h às 16h

Faz Bem

CLN 407, bloco E, loja 2
De segunda a sábado, das 11h às 15h

Flor de Lótus

CLN 102, bloco A, loja 48
De segunda a sábado, das 11h às 15h

Taj Mahal

Avenida Parque de Águas Claras, quadra 301, conjunto 4, lote 2
De terça a sábado, das 11h às 23h
Domingo, das 11h às 22h