

DIVULGAÇÃO



Tilápia do porto, peixe frito acompanhado por camarões inteiros, molho de camarão e torta de lâminas de batata

Culinária cearense

Com quatro anos de história em Brasília, o Jijoca surgiu da vontade do cearense Lucídio Carneiro de homenagear o estado em que nasceu. O nome da casa faz referência ao município Jijoca de Jericoacoara, onde se localiza uma das praias mais conhecidas do Ceará.

Na casa, a influência praiana se estende ao menu, focado em receitas que levam peixes, camarões e frutos do mar.

Em meio aos destaques do cardápio, a indicação de Lucídio fica por conta da tilápia do porto (R\$ 59,88), peixe frito acompanhado

por camarões inteiros, molho de camarão e torta de lâminas de batata, e a tilápia crocante (R\$ 78,88), com camarão ao curry e purê de banana da terra.

Para harmonizar, o proprietário recomenda os drinques autorais da casa, como o jijoca azul (R\$ 39,88),

feito com gin, xarope da casa, curaçau, limão e água tônica, ideal para os que gostam de bebidas refrescantes. Para o público que prefere coquetéis doces, o jijoca vermelho (R\$ 39,88), feito com vodka, xarope de morango e gengibre, curaçau laranja e água com gás, é uma boa pedida.

DIVULGAÇÃO



Tradição capixaba

Nascido no Espírito Santo, Gouthier Dias fez de Brasília sua casa há 25 anos e, há 13, tornou-se proprietário do Vista Linda. A ideia da casa, conta o dono, veio da vontade de montar um restaurante com especialidade na comida capixaba tradicional. Para os que desejam uma experiência autêntica, Gouthier recomenda a moqueca completa de frutos do mar (R\$ 350). O prato, preparado com lula, polvo, camarão VG e mexilhão, serve duas pessoas e é guarnecido de

arroz branco, pirão e moqueca de banana-da-terra.

“A gente só serve peixe e frutos do mar da maneira que é servido no Espírito Santo”, garante Gouthier. Outro destaque da gastronomia do estado presente no cardápio é a torta capixaba (R\$ 380), servida apenas sob encomenda com no mínimo 48 horas de antecedência. O prato é preparado com bacalhau, camarão, lula, mexilhão, azeitona, palmito e acompanhado por arroz branco.

No Vista Linda, o público pode desfrutar da tradicional moqueca capixaba