

Gastronomia contemporânea

Com menu assinado pela chef Júlia Almeida, o Terra Nova Brasília serve comida brasileira contemporânea com influências, ingredientes e receitas que vêm de Norte a Sul do país. Localizado no Anexo II do Itamaraty, o restaurante foi inaugurado em outubro de 2025 e funciona somente mediante reservas. O projeto é da administração do órgão e tem a participação de Júlia desde o início para a concepção do espaço e cardápio. “Acho que a proposta já estava bem clara e, por isso, mergulhei tanto no projeto. Faz sentido com minha história na cozinha e minha pesquisa. Mostrar o Brasil em um órgão de relações exteriores significa muito e vai além”, ressalta a chef.

Segundo Júlia, o carro-chefe da

casa é a versão dela do clássico brasileiro carne de sol com mandioca, um prato que faz com muito carinho: o filé mignon de sol (R\$ 92,90), guarnecido de nhoque de mandioca amarela servido na fonduta de queijo canastra, tomate assado na rapadura e azeite de coentro. Para os que desejam ter a experiência completa, ela sugere começar com o bolinho de arroz de pato (R\$ 34), feito com aioli de tucupi, pó de Jambu e crocante de vinagreira doce, seguido do peixe braseado com crosta de tapioca flocada (R\$ 75), com mousseline de banana da terra, salada de rúcula com tangerina, molho cítrico e pralinê de castanha baru. Para sobremesa, a indicação é o bolinho de chuva (R\$ 30), servido com calda de doce de leite da roça e sorvete de canela.



MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

Cardápio variado

Salmão ao molho de ervas do Taio

Criado em 1989, o Taio é fruto da união e da vontade de três irmãos de abrir um restaurante no Gilberto Salomão. Durante a década de 1990, os donos decidiram participar de licitações públicas. “Primeiro, por convite de alguns órgãos, depois pela percepção de que esse seria um caminho cheio de oportunidades”, explica Lélío Reis, um dos proprietários do restaurante. Foi assim que surgiu a unidade do Superior

Tribunal de Justiça (STJ).

O proprietário conta que, desde o início, o diferencial da casa foi o bufê self-service (R\$ 50,55/kg), com cardápio variado. Segundo ele, os destaques são a feijoada completa, servida às sextas-feiras, e o tradicional frango cabelo de anjo, um filé de frango empinado e frito com macarrão tipo ninho. O restaurante ainda oferece um menu à la carte, em que a indicação de Lélío é o salmão ao molho de ervas (R\$ 34,98), “um prato leve e saboroso que conquistou nossos clientes”.

FINAL DO ANO CHEGOU E ...

...PRECISAMOS
CONVERSAR SOBRE SUA
RESERVA

APONTE SUA CAMERA
E DESCUBRA OQUE
PREPARAMOS PARA
VOCE



CLN 208
Bloco D

(61) 9342-5880