

Diversidade gastronômica

Inaugurado em 2024, o café-escola da Casa de Chá surgiu com o “propósito de revitalizar um espaço, preservar a memória, estimular o turismo e valorizar a cultura gastronômica do Cerrado e de Brasília”, explica Vitor Corrêa, diretor regional do Senac-DF. A escolha do local, na Praça dos Três Poderes, se deu pelo fato de a edificação ser tombada, desenhada por Oscar Niemeyer e estar em um dos pontos mais importantes do país.

Com cardápio elaborado pelo chef brasileiro Gil Guimarães, os pratos da Casa de Chá englobam elementos da culinária de diversas regiões do Brasil, refletindo a diversidade gastronômica do país. O menu com entrada, prato principal e suco do dia sai por R\$ 72, e as opções de almoço variam diariamente. Às sextas, os brasileiros podem se deliciar com a feijoada tradicional, com carne seca, lombo, calabresa,

bacon e paio, ou com a versão vegana do prato, feita com abóbora japonesa, cenoura, tofu defumado, batata baroa, cará e chuchu. Ambas são acompanhadas por arroz branco, farofa de couve e vinagrete de laranja com brotos de agrião.

Aos sábados, são oferecidas a costela desfiada ao molho de goiabada cascão com massa fresca ao molho de queijo canastra e a lasanha de abobrinha e palmito pupunha acompanhada por salada caprese com mussarela de caju e azeite de manjerição. Aos domingos, o menu conta com pescada amarela ao molho de maracujá e manga, guarnecida de arroz cremoso de parmesão e crispy de bacon, costela suína ao molho roti com aligot de abóbora e farofa. Para os que não comem carne, a opção é o mix de cogumelos ao molho de cerveja preta com purê de batata com cumaru e farofa de baru.

Refeições nutritivas

Com o propósito de unir alimentação saudável com preços acessíveis, o restaurante Sesc da Câmara Legislativa do Distrito Federal (CL-DF) oferece um bufê self-service por R\$ 51/kg (público geral), com cardápio variado, opções vegetarianas, ingredientes nutritivos em receitas equilibradas e sobremesas saborosas. Hoje, por exemplo, o menu tem como destaque a clássica feijoada, frango assado, bife de panela e omelete de alho poró. Para acompanhar, a casa oferece arroz branco, integral e com ervilha e feijão carioca, além de pirão de peixe, chuchu com milho, lasanha de presunto e queijo e abóbora assada.

Amanhã, as opções de proteína ficam a cargo da panqueca de carne ao molho branco, bife acebolado, frango cozido ao molho de açafrão e quibe de abóbora. Os acompanhamentos ficam por conta do arroz branco, integral e com brócolis, feijão carioca, quiabo grelhado, creme de espinafre, polenta frita e farofa de calabresa. Para finalizar o fim de semana, o menu de domingo tem carne moída com legumes, lombo suíno assado, filé de peixe com alcaparras e panqueca de espinafre com tomate seco. As

RAPCARMONA



Costela suína
ao molho roti
com aligot de
abóbora da
Casa de Chá

guarnições são arroz branco, integral e mineiro, feijão carioca, chuchu ao molho branco, feijão tropeiro, suflê de legumes e abóbora assada.

O restaurante, inaugurado em fevereiro deste ano, é o primeiro do Sesc fora de suas unidades. No estabelecimento, o serviço vai além

do almoço e também oferece cardápios de café da manhã, das 7h às 9h, e de lanches, caldos e cremes no período da tarde, a partir das 15h.