

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Em operação desde o início do mês, o Almería Beira Lago é o mais novo capítulo do Grupo Almería. Sob o comando do chef Diego Moraes, o menu do restaurante no Setor de Clubes Sul tem como base a cozinha mediterrânea, sem deixar de lado a excelência dos produtos locais de alta qualidade. Queijos artesanais, embutidos, hortaliças e temperos cultivados a poucos quilômetros da cozinha fazem parte das receitas que tem como destaque frutos do mar selecionados e transportados diariamente de avião, priorizando o frescor, a textura e o sabor dos ingredientes.

"Combinação entre gastronomia bem executada, serviço atento, ambiente pensado nos detalhes e uma operação muito bem preparada": é assim que Guto Jabour, CEO do Grupo Almería, define a nova operação. "A mudança do Almería surge de forma muito natural. Ela é resultado do nosso amadurecimento como restaurateurs, do aprendizado acumulado ao longo dos anos e da vontade de fazer melhor, com mais profundidade e mais clareza de propósito", explica.

Antes da inauguração à beira lago, o Almería funcionou por cinco anos no Clube de Golfe. "O novo espaço amplia a experiência de forma muito orgânica. A vista, a luz natural e a relação direta com o Lago Paranoá trazem uma sensação de respiro, de tempo desacelerado, que combina muito com a proposta da casa. Além disso, o projeto arquitetônico foi pensado para valorizar essa relação com o entorno, criando um ambiente imponente, mas ao mesmo tempo acolhedor.

DIVULGAÇÃO/ALMERÍA

Almería Beira Lago abre as portas no Setor de Clubes Sul e celebra a culinária mediterrânea, sem deixar de lado produtos locais e de alta qualidade

SABOR MEDITERRÂNEO À BEIRA-LAGO



O cliente não vai apenas para comer ou beber bem; ele vai para ficar, para aproveitar o espaço, o ritmo e o momento", descreve Guto.

Segundo o restaurateur, os destaques do menu vão para as entradas, como o raviolo recheado de espinafre e gemma caipira (R\$ 54), servido na manteiga trufada com pistache e folhas de sálvia, e o gnocchetti fresco de sêmola (R\$ 95),

servido com ragù bianco de linguiça caipira Léo Hamu, mirepoix, orégano e Grana Padano. Para harmonizar com os aperitivos, o restaurante oferece uma carta com mais de 200 rótulos escolhidos pelo sommelier da casa, José Eduardo Barboza.

"O menu do Beira Lago foi pensado para atender desde paladares experientes até visitantes menos

habitados à cozinha mediterrânea. Trabalhamos itens autorais e clássicos, todos estruturados com dinâmica fluida e execução cuidadosa. O uso de insumos regionais faz sentido porque os produtores entregam excelência — conseguimos unir Mediterrâneo e Cerrado com autenticidade e qualidade", afirma o chef Diego Moraes.

Outra estrela do cardápio é

o filetto di manzo (R\$ 142), filé-mignon alto grelhado na manteiga, servido com nhoque de batata salteado com cogumelos e tomate-cereira, fondua de queijo Alpino, lâminas de espargos na manteiga e molho rôti da casa, finalizado com manteiga trufada.

O fusilli lungo al pesto limone (R\$ 98), massa fresca de sêmola com pesto de basilico, avelãs, queijo Fior di Latte da Bottega Agrícola, raspas de limão e azeite extravirgem, é outro destaque do menu, ao lado do clássico fideuá de Gambas (R\$ 129), capellini tostado e cozido em caldo de camarão com sofrito da casa, finalizado na paellera com camarão, tentáculos de minilula e aioli.

Réveillon

O Almería Beira Lago será palco de celebração de ano novo. O restaurante se prepara para receber uma festa de Réveillon completa, com música ao vivo, queima de fogos e espaço kids. Os clientes poderão desfrutar de mesa de antepastos, saladas, queijos e embutidos, jantar de pratos quentes e menu de sobre-mesa. O evento é open bar e inclui diferentes opções de drinques, vinhos, espumantes e uísque. O valor é de R\$ 1.200 por pessoa, mediante reserva no telefone (61) 99337-8338.

ONDE COMER?

Almería Restaurante

Setor de Clubes Esportivos Sul, Orla do Lago Paranoá, Trecho 2/11 — De terça a domingo, das 12h às 23h