

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



O polvo à galega também é destaque no menu da casa

Sabor tipicamente espanhol

Origem familiar, típica culinária espanhola e 50 anos de história. O restaurante Don León, comandado pela chef Mari Angelez, nascida na província de León, na Espanha, — daí o nome da casa — mantém viva a essência da gastronomia ibérica, dando destaque a receitas clássicas e disseminando a autenticidade da cultura do país europeu.

O carro-chefe do menu, segundo Mari, é a paella, servida no restaurante em quatro versões: de frutos do mar (R\$ 239), à moda Don León (R\$ 196), valenciana (R\$ 246), que se diferencia pela adição de lombo e frango à receita, e com cauda de lagosta (R\$ 305). Todos os pratos servem duas pessoas.

Outros destaques são o polvo à galega (R\$ 178), guarnecido por arroz caldoso de polvo, o abadejo ao molho de camarões (R\$ 196 — duas pessoas) e o bacalhau, servido nas versões à viscayna, ao forno e Silvio. Todos saem por R\$ 198. Para harmonizar, a chef sugere o vinho branco espanhol.

Capitaneado pela chef espanhola Mari Angelez, o Don León tem a paella como carro-chefe