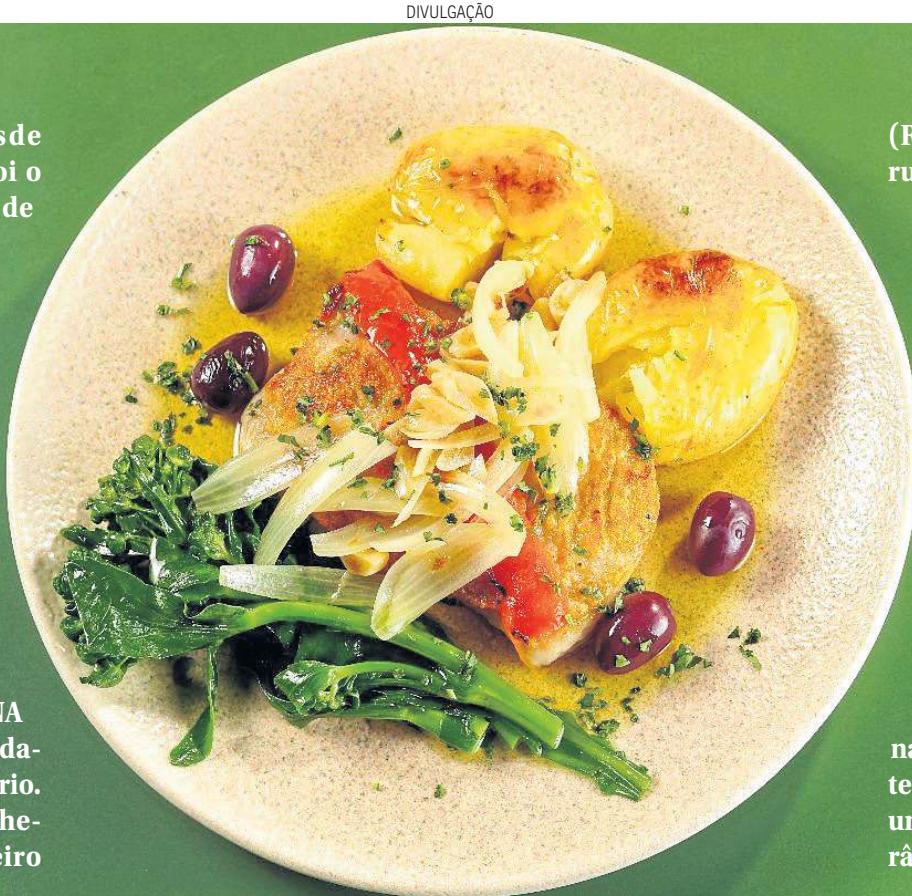


Pioneerismo

Em atividade desde 1997, o Dona Lenha foi o primeiro restaurante de gastronomia mediterrânea da capital. Capitaneada pelo chef Paulo Mello, após experiências nos Estados Unidos e Itália, a casa mescla a cozinha típica dos países banhados pelo mar Mediterrâneo com pizzaria. "Hoje, o conceito de pizza e cozinha faz parte do DNA das nossas quatro unidades", afirma o proprietário.

No menu, o carro-chefe é o pirarucu lagareiro



DIVULGAÇÃO

(R\$ 95), lombo de pirarucu selvagem de manejo sustentável, batatas ao murro, confit de cebolas e alho, brócolis, pimentão defumado e azeitonas. "Uma leitura do clássico prato português, mas usando um peixe amazônico", explica o chef. "A composição do prato, com base no azeite de oliva, preserva o valor e sabor natural de cada ingrediente, uma das premissas de uma boa cozinha mediterrânea" acrescenta.

Carro-chefe do restaurante Dona Lenha, pirarucu lagareiro

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Sabor à grega

"O Zanté nasce de uma história real, de afeto e de raízes", define Carol Klavdianos, responsável pelo restaurante de origem grega. Inspirado na ilha grega de Zakynthos, a casa é uma homenagem à trajetória do avô da proprietária, que deixou a Grécia para tentar a vida no Brasil. "Durante o tempo aqui, ele manteve vivos os laços com a terra natal, onde permanecem muitos familiares, que, inclusive, foram peças-chave para criação do cardápio, com receitas e ideias provindas de lá", revela.

Segundo Carol, o menu segue fielmente a gastronomia da Grécia,



Além de carro-chefe do Zanté, moussaka é um dos pratos mais tradicionais da Grécia

respeitando sabores, técnicas e tradições. "Nosso intuito é proporcionar aos clientes uma verdadeira

experiência grega: pela arquitetura, pela decoração, pelos pratos, pelos vinhos gregos exclusivos e por

toda a atmosfera que envolve quem entra", afirma a proprietária. Em meio às opções que representam

a variedade gastronômica do país, o carro-chefe é a moussaka (R\$ 62,90).

"É um dos pratos mais emblemáticos da Grécia, e muitos clientes já chegam procurando por ela", conta Carol. Preparada em camadas de berinjelas e batatas grelhadas, carne temperada com especiarias, reduzidas no molho de tomate e um creme bechamel aveludado, a moussaka vai ao forno até dourar. "O resultado é um prato quente, reconfortante e profundamente saboroso, que traz muita tradição", garante a proprietária.

Quando o assunto são as bebidas, o Zanté oferece ao público uma vasta carta de vinhos com rótulos gregos exclusivos, que vão de R\$ 130 a R\$ 480, do Peloponeso à região de Drama.