

Novidade espanhola

Bar de tapas e paella, o restaurante Verano foi inaugurado no início do ano passado na 402 Norte e se tornou mais um representante da comida espanhola na capital federal. O menu, enxuto, porém saboroso, começa com mais de 10 opções diferentes dos tradicionais aperitivos da culinária da Espanha.

Croquetas de jamón, cogumelos ou frutos do mar (R\$ 10), papas bravas (R\$ 12), batatas temperadas com molho de páprica levemente picante, e o pulpo a la galega (R\$ 18), pão de fermentação natural, polvo grelhado e papas bravas são algumas das principais opções entre os petiscos.

As paellas, porém, são o carro-chefe da casa, nas versões marinera (entre R\$ 159 e R\$ 499), com camarão, lula, polvo, mexilhão e caldo de camarão; negra (entre R\$ 189 e 590), em que a tinta de lula e caldo de peixe ganham destaque; terra (entre R\$ 125 e R\$ 439), com frango e costela de porco e a vegetariana (entre R\$ 125 e R\$ 439), com legumes da estação, cogumelos e ovo pochê.

De quarta a sexta, o restaurante trabalha com um menu de três entradas, entrada, prato principal e sobremesa, que sai a R\$ 74,90 no almoço e R\$ 79,90 no jantar. O público pode escolher entre opções como o carreteiro de frutos do mar, arroz caldoso de costela de porco, rabo de toro com pirão de queijo, moqueca à espanhola e fettuccine ao molho romesco.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Influência ibérica

Em atividade há cinco anos, o Almería, restaurante com grande influência espanhola, segundo o proprietário Guto Jabour, celebra nova fase. Com casa recém-inaugurada no Setor de Clubes Esportivos Sul, o empreendimento esbanja uma vista privilegiada para o Lago Paranoá e um menu que valoriza a culinária ibérica.

Aos que desejam uma experiência completa no restaurante, Guto sugere começar pelas croquetas de sobrasada (R\$ 52), típico embutido espanhol, empanadas em panko e servido com aoli de chorizo, lardo e purê de limão-siciliano.

Em seguida, a indicação é o socarrat d'Anatra (R\$ 145), versão do arroz de pato feita com

a técnica espanhola de criar uma crosta crocante e caramelizada de arroz no fundo da panela de paella. Para finalizar o almoço típico da Espanha, Guto sugere os churros (R\$ 45) como sobremesa.

Para harmonizar, a pedida ideal é o vinho tinto espanhol Perelada Nomes Garnatxa Negra (R\$ 379), da região de Empordà.

Onde comer?

Almería

Setor de Clubes Esportivos Sul, trecho 2, lote 11
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h30
Sexta e sábado, 12h à 0h
Domingo, das 12h às 17h

Dona Lenha

CLS 202, bloco C, loja 36
CLN 413, bloco C, lojas 3 e 5
Todos os dias, das 12h às 23h
Terraço Shopping
De terça a sexta, das 11h30 às 16h e das 18h às 22h
Sábado, das 11h30 às 23h
Domingo, das 11h30 às 22h.
SHIS QI 11, bloco O, loja 2
De segunda a quinta, das 12h às 16h e das 18h às 22h
Sexta e sábado, das 12h às 17h e das 18h às 23h
Domingo, das 12h às 16h e das 18h às 22h

Don León

CLS 112, bloco A, loja 29
De terça a sábado, das 11h30 às 23h
Domingo, das 11h30 às 16h

Verano

CLN 402, bloco B, loja 45
De quarta a sábado, das 11h30 às 22h
Domingo, das 11h30 às 16h

Zanté

CLS 405, bloco D, loja 06
De terça a sexta, das 12h às 22h30
Sábado, das 12h às 16h e das 19h às 22h30
Domingo, das 12h às 16h