

Novidade na capital

Aberto este ano em Brasília, o Rala surgiu de um sonho do chef Gabriel Araújo. Em novembro do ano passado, Gabriel foi trabalhar em um dos restaurantes que era uma de suas maiores referências, o Broca, em São Paulo. “Fiz a entrevista numa sexta e na terça seguinte estava em São Paulo já. Fiz o teste e precisei aguardar uma resposta e fui fazendo testes em outra cozinhas”, comenta o chef sobre esse período. Em meio a espera, o chef perdia o sono e pensava que conseguiria realizar um trabalho tão bom quanto os que estava presenciando.

“Comecei a escrever, desenhar, e, em duas noites, eu tinha a maior dos pratos que gostaria de começar a servir.

O nome é facilmente compreensível, teve muito trabalho para o Rala ser construído, para consequentemente ser muito trabalho para apresentarmos aos clientes”, conta o chef de cozinha. O diferencial da casa é a autenticidade ao explorar a culinária dos países da América Latina. “Cada prato tem todos os sabores: doce, salgado, amargo, azedo. Cada parte do prato é gostosa individualmente, mas, juntando todos, cria a mágica”, explica.

A carne de porco é uma das favoritas do chef. A sugestão é o dumpling de porco com abóbora (R\$ 42), copa lombo com abóbora cozida com canela. “Só essa combinação de porco com abóbora já é mágico, ele vai com um

MINERVINO JÚNIOR/CB



O drink Cosme, com cajá e frutas vermelhas, é um ótimo acompanhamento para o prato

molho de shoyo com limão e uma pimenta que fazemos, e um picles de maxixe pra trazer a acidez na primeira

mordida, é fera”, descreve Gabriel. Para acompanhar, o drink sugerido é o Cosme com cajá e frutas vermelhas.

CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SHAKKAI
CULINÁRIA JAPONESA

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI