

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Protagonismo suíno

Porqueta é o carro-chefe do Le Birosque

A carne de porco ganha destaque no cardápio do Le Birosque. Comandado pelo chef Luiz Trigo, o restaurante é conhecido como uma das casas da melhor carne de porco de Brasília. A casa aposta em preparos que equilibram técnica e informalidade, o que mescla a alta cozinha

com o clima descontraído de boteco.

O destaque do restaurante é a porchetta. A carne passa por um longo processo de temperos e preparos e é servida com polenta cremosa. A mistura combina inspiração italiana com sabores brasileiros. “É uma carne extremamente saborosa, a gordura da

carne de porco ela não é tão agressiva, é uma gordura que ela é mais palatável. É uma comida muito simples, mas com técnica, como é o caso da porcheta com polenta (R\$ 75), carro-chefe da casa e um prato tradicional, feito com qualidade técnica”, afirma o chef.

O restaurante fica no Lago Norte e oferece um ambiente

diverso e aconchegante. Le Birosque do desejo de Trigo, na época professor de gastronomia na Unieuro, de voltar para o mercado. “Eu optei por trabalhar com a carne de porco, com um toque de comida italiana, que tem a ver com as minhas origens, no interior de São Paulo”, conta o cozinheiro.

Crocância e sabor

Localizado às margens do Lago Paranoá, o Santé Lago traz ao cardápio o filet mignon suíno em crosta crocante (R\$ 76), que dialoga a culinária internacional com a identidade brasileira. O prato traduz a proposta contemporânea do restaurante, em que transforma ingredientes comuns em pratos sofisticados de forma acessível. O ambiente beira lago

reforça a experiência que vai além do paladar.

No prato, o filé suíno ganha destaque pela textura crocante e mistura de sabores que o acompanha. Servido com batatas e arroz com brócolis e regado ao molho de laranja, a composição busca harmonizar técnicas refinadas com uma apresentação sofisticada.

DIVULGAÇÃO



Filet mignon suíno em crosta crocante do Santé