

BRUNA GASTON CB/DA PRESS

Prepare-se para a Semana Santa! Seja em casa seja nos restaurantes da cidade, celebre a Páscoa com menus deliciosos, criados, exclusivamente, para a data comemorativa

Isabela Berrogain

Os almoços de Páscoa são capazes de transformar uma simples refeição em um ritual afetivo, marcado por sabor, celebração e partilha. Seja dentro de casa, seja em restaurantes espalhados pela cidade, receitas que valorizam ingredientes típicos da data, como peixes e frutos do mar, criam experiências ideais para reunir família e amigos. Neste ano, estabelecimentos da capital se mobilizam para receber clientes durante a Semana Santa, além de prepararem serviços de encomenda aos que desejam curtir o feriadão prolongado.

Segundo Zorro Bandeira, chef do 'A Mano, o público brasileiro costuma procurar por novidades em comemorações como a da Páscoa. "Sempre recebemos clientes que perguntam se há algo fora do cardápio ou alguma sugestão específica que se encaixe com a data em questão", conta o cozinheiro.

Neste ano, a casa preparou um menu de três etapas que reinventa pratos clássicos, como o espagete al mare.

No Santé, explica o proprietário Oswaldo

Sabor e celebração

Camarão do Restaurante A' Mano, 411 Asa Sul

Scafuto, o menu fica voltado para pratos especiais que respeitem o perfil da ocasião. "Percebemos uma preferência por opções que dialoguem com a tradição da data, como receitas à base de peixe, mas sempre com um toque de criatividade", garante o dono do restaurante.

Para os que preferem curtir a data em casa, mas com praticidade e conforto, a Pão Dourado traz opções de encomendas para a data. "Ao fazer o pedido antecipadamente, as pessoas não precisam ir para a cozinha e conseguem aproveitar melhor o feriado com a família. Além disso, oferecemos confiabilidade, com entregas sempre no prazo e com qualidade, com pratos que lembram comida feita em casa, pela avó", destaca Raphael Pacheco, um dos responsáveis pela padaria.

Delícias reinventadas

Cozinha italiana com releitura contemporânea, o 'A Mano, restaurante na 411 Sul, tem como carro-chefe do menu suas massas artesanais, diariamente produzidas na casa. Na Páscoa, elas também são destaque no cardápio especial assinado pelo chef Zorro Bandeira, que tem o risoto al mare, com frutos do

mar, como prato principal. "Somos acostumados com o espagete al mare. Por isso, resolvi fazer essa inversão, trocando a massa longa pelo risoto", explica o cozinheiro.

O menu de três etapas (R\$ 229), porém, começa antes mesmo da massa, com a entrada casquinha de bacalhau. "Todo mundo conhece

a casquinha de siri, e já temos no nosso cardápio fixo a casquinha de lagosta. Então decidimos, para a Páscoa, trazer a casquinha de bacalhau, totalmente diferente do que costumamos encontrar", detalha Zorro.

A sobremesa, por fim, surgiu da vontade do chef de misturar a massa artesanal com algo doce,

indo além das opções que já fazem parte do menu fixo do restaurante, como o petit gâteau e o tiramisù. "Assim, surgiu o nosso ravioli, feito com cacau 100% e recheio de chocolate. Para complementar, adicionamos creme belga no prato e decoramos com calda de chocolate", detalha Zorro.