

Jejum e desjejum

Tanto na unidade da Asa Norte quanto na do Lago Sul do Santé, o chef da casa, Dimas de Jesus, preparou uma seleção especial de pratos para os que evitam o consumo de carne vermelha na Semana Santa. Um dos destaques vai para o bacalhau, peixe tradicional da data, na versão à lagareiro (R\$ 152), com batata ao murro, brócolis, alho, azeitona e tomate sweet grape ao perfume de sálvia e pimenta rosa.

Outra opção é o polvo à provençal (R\$ 196), grelhado na manteiga de ervas, com batatas bolinhas na páprica picante, alho confitado, cebola roxa, limão siciliano, pimentões coloridos e tomate. O risoto ao pesto com camarões flambados em redução de cassis e cebola caramelizada (R\$ 131) também é uma das sugestões da casa.

No domingo, o restaurante indica opções como o stinco de cordeiro (R\$ 149), marinado por 12h e assado lentamente, servido com purê de mandioca especial do chef e farofinha crocante com alho assado, damasco e hortelã ao perfume de salsa para o desjejum. Para finalizar a refeição, o bolo quente (R\$ 49), com calda de brigadeiro, chantilly salpicado com castanha de caju e duas bolas de sorvete de creme é um dos destaques do menu.



DAVI FERNANDES

Polvo à provençal é uma das sugestões do menu do Santé para a Páscoa

CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SHAKKAI
CULINÁRIA JAPONESA

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q 102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI