

DAVI FERNANDES

Sabor e leveza

Júlia Costa*

Com unidades no Lago Sul e 413 Norte, o Santé nasceu com a proposta de unir a modernidade e menu de valor mais acessível, com o segundo. Disponível nos dois locais, o prato yuca (R\$ 79) traz nhoque de mandioca salteado ao pesto tradicional sem lactose, acompanhado por trio de cogumelos e refogado de abobrinha, brócolis e tomates frescos e finalizado por crispy de alho-poró.

Para Oswaldo Scaffuto, proprietário do grupo Santé, o prato traduz bem a proposta das casas: a união entre técnica, sabor e leveza. “O prato nasceu de um processo criativo focado em equilíbrio e experiência. A ideia foi construir

um prato sem proteína animal como protagonista, mas que, ainda assim, entregasse profundidade de sabor e complexidade”, diz.

O trio de cogumelos do yuca é composto pelo shimeji, mais delicado, macio e levemente adocicado; shiitake, de sabor mais intenso e terroso e textura mais firme; e champignon-de-paris, suave, clássico e com o objetivo de equilibrar os outros. “Na prática, esse mix traz mais profundidade de sabor para o prato. Não fica nem muito forte, por causa do shiitake, nem muito neutro, por causa do paris, e o shimeji entra como um meio-termo”, diz Scaffuto.

Yuca, do restaurante Santé

*Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco



CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q 102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI