

Isabela Berrogain

Há quem diga que o Dia das Mães é a data mais importante do ano. Desde 1932, o brasileiro se mobiliza todo primeiro domingo de maio para celebrar o papel central das matriarcas na vida familiar. Reunir-se ao redor de uma mesa farta é uma das principais tradições da data comemorativa e, na capital, restaurantes voltados para os mais diferentes tipos de gastronomia preparam cardápios especiais para receber famílias brasilienses.

Nas casas comandadas pela chef Lily Araújo, os menus de três etapas são a sugestão para o Dia das Mães. “A ideia é que mães, filhos, netos, todo mundo compartilhe e possa provar um pouquinho de cada prato”, explica a cozinheira à frente do Marie Cuisine. “A gente busca combinar esse momento especial com nossas especialidades e com o que os clientes gostam”, acrescenta.

No Bla’s Cozinha Criativa, a ideia também é compartilhar sabores. “Pensamos em algo bem diverso, justamente para agradar diferentes paladares”, adianta o chef Gabriel Bla’s. “O processo de criação de menus para datas especiais, como o Dia das Mães, começa sempre pensando nas pessoas — principalmente no público brasileiro e no que traz aquela sensação de conforto e memória afetiva”, garante o cozinheiro.

ED ALVES/CB/D.A PRESS



Restaurantes da cidade preparam menus especiais que agradam aos mais diversos paladares para o Dia das Mães

Mesa posta, amor servido

Tempero de mãe

Neste Dia das Mães, o Marie Cuisine, restaurante que combina receitas das culinárias francesa e italiana, oferece ao público um menu de três etapas, servidos de hoje até domingo, em comemoração da data especial. A casa, inspirada nos charmosos bistrôs

européus e comandada pelos chefs Lily Araújo e Theo Marques, sugere como entrada o tartar de robalo al limone (R\$ 129), enquanto, para o prato principal, a indicação é o magret de pato confitado (R\$ 229).

“É uma receita super famosa nossa, que traz uma

combinação com o molho de vinho do Porto bem interessante”, destaca a chef Lily. O prato é acompanhado por figos frescos e legumes salteados. A sobremesa escolhida é a Charlotte (R\$ 69), entremet de framboesa acompanhada por gelato de iogurte sem açúcar e finalizada com morangos fatiados.

Para além do Marie, os demais restaurantes comandados por Lily e Theo também oferecem, durante o fim de semana, menus especiais de Dia das Mães. No Cozze Mediterrâneo, inspirado nas belezas da Costa Amalfitana, as opções são de entrada e prato principal são o arancino de