

CARLOS VIEIRA/CB/DA PRESS



Bife de Chorizo do Fuego

segredo vai desde a escolha dos cortes até o controle do fogo e do tempo de preparo, tudo influencia no resultado final. A parrilla trabalha muito com o sabor natural da carne, sem excessos, permitindo que textura, suculência e aroma sejam realmente valorizados”, ressalta.

GUIFOTOARTS



Prime rib bovino da Cantina Gratinata

## Novidade na capital

Na 409 Sul, a Cantina Gratinata foi inaugurada há pouco mais de um ano e promete agradar o paladar dos brasilienses com a tradicional culinária italiana. Com forno a lenha para gratinar as carnes e o charme das toalhas quadriculadas em verde, vermelho e

branco, o local traz um prato inovador que destaca a carne na casa.

O prime rib bovino (R\$ 298) é um corte nobre do boi localizado na região do contrafilé, temperado com especiarias e empanado na farinha panko, assado no forno à lenha, e finalizado com burrata e molho

pomodoro fresco, acompanhado de fettuccine na manteiga e sálvia. A casa possui mais de 300 rótulos de vinhos e as dicas para acompanhar o prato são os vinhos italianos Sensi Collezione IGT e o Luccarelli Primitivo di Manduria, com valores a consultar a depender da safra.

## Compromisso com a proteína

O Vinalla Vinhos e Bistrô, localizado no Casa Park, tem compromisso com quatro itens: frutos do mar, massas, aves e carnes. A proprietária Gabriela Alcoforado comenta que a história do restaurante está ligada a suas experiências vivenciadas com a gastronomia. “A proposta não é nova, mas se inspira em modelos onde se concentram boa comida e bons vinhos. A ideia é transportar esse modelo vitorioso vivenciado em viagens para Brasília”, destaca.

Um dos carros-chefe da casa é carré de cordeiro ao molho de ervas, acompanhado de nhoque de batata-doce na fonduta de queijo (R\$ 199), acompanhado do vinho espanhol exclusivo Bagus

GUIFOTOARTS



Carré de cordeiro do Vinalla

(R\$ 1.225) de uva tempranillo. “Outra harmonização perfeita é o magret de pato com calda de laranja acompanhado por nhoque

de mandioquinha ao molho gorgonzola com o vinho tinto Chateau Haut Gravier (R\$ 299), de Bordeaux”, sugere a proprietária.