

Namoro em três etapas

Com menu assinado pelos chefs Lily Araújo e Théo Marques, o restaurante Lilie Pâtisserie & Boulangerie, na 211 Sul, terá um jantar especial para celebrar o Dia dos Namorados. O restaurante servirá um menu com entrada, prato principal e sobremesa para os casais, no valor de R\$ 179 por pessoa. Em 2025, a casa foi eleita a melhor doceria e confeitaria de Brasília pela Veja Comer & Beber e recebeu o prêmio de Confeitaria Revelação pela

Revista Encontro Gastrô.

Para iniciar, a entrada é uma salada fresca acompanhada de queijo de cabra, pistache e vinagrete de framboesa. O restaurante selecionou duas opções de prato principal: o risoto de camarão com tomate concassé e manjerição ou o ancho bovino, servido com mousseline de baroa e farofa de frutas secas. Para a sobremesa, a casa aposta em um fondue de chocolate com frutas frescas servido no pão, especialidade da casa.



Ancho bovino servido com mousseline de baroa e farofa de frutas secas do Lilie

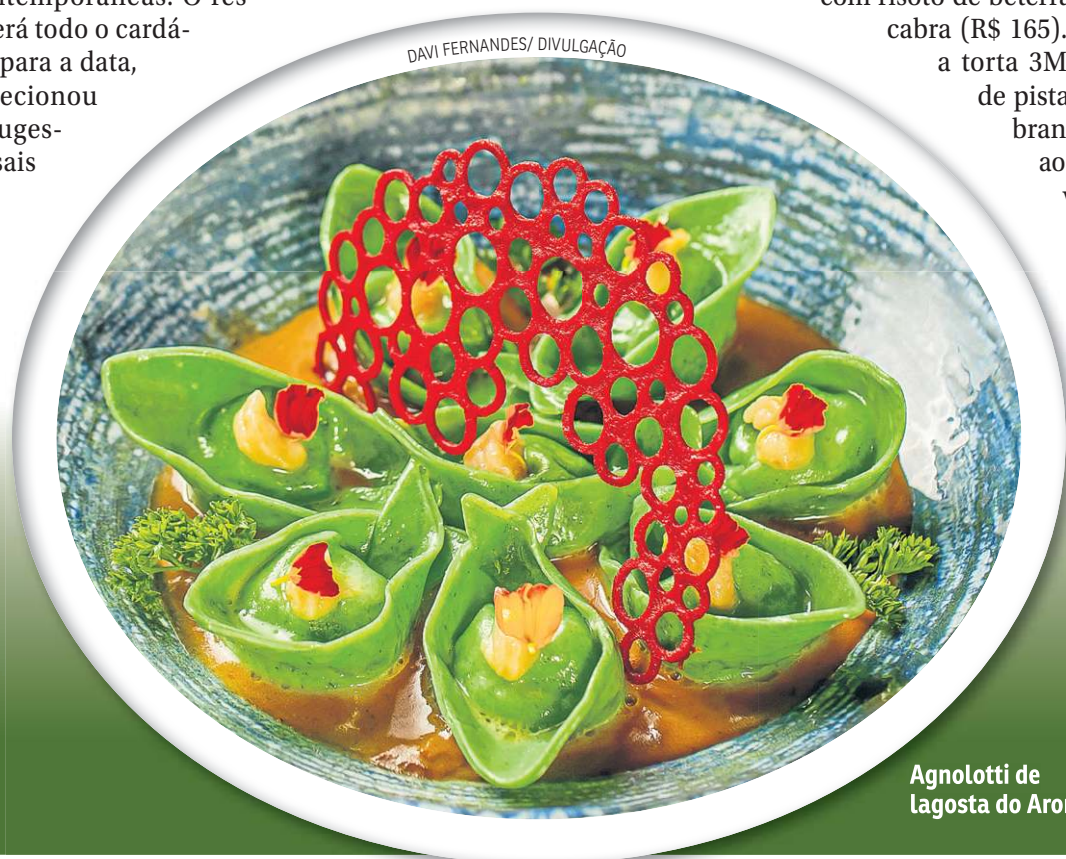
Da entrada à sobremesa

Comandado por chef Ronny Peterson, eleito como melhor chef de Brasília por quatro anos consecutivos, o Aroma é conhecido pela cozinha que combina influências brasileiras, italianas e contemporâneas. O restaurante manterá todo o cardápio disponível para a data, mas o chef selecionou pratos como sugestão para os casais apaixonados.

Para entrada, a sugestão do chef é o

tartare de salmão, servido em cestinha com creme de burrata e pera caramelizada (R\$ 75). Para os pratos principais, dois se destacam na opinião do chef: o

agnolotti de lagosta, massa fresca recheada com lagosta, acompanhada de purê de maçã verde, ovas de capelin e molho de funghi porcini (R\$ 149) e o lombo de cordeiro em crosta servido com risoto de beterraba e queijo de cabra (R\$ 165). Para finalizar, a torta 3M, com mousse de pistache, chocolate branco e chocolate ao leite com frutas vermelhas (R\$ 40), é a pedida para encerrar a noite.



Agnolotti de lagosta do Aroma