

Essência portuguesa

Com 30 anos de história na capital, o Sagres, comandado pela chef Olga Maria, é especializado em culinária portuguesa tradicional. Olga aprendeu a cozinhar com as mulheres de sua família e aplica seu conhecimento nos pratos do local. “Fundada com o propósito de preservar receitas de família e a hospitalidade portuguesa, nossa casa mantém como marca o acolhimento e o cuidado no preparo dos pratos. O diferencial do Sagres está na combinação de receitas autênticas, ambiente acolhedor e respeito às raízes da gastronomia portuguesa”, ressalta a chef.

Para representar a culinária de Portugal, a sugestão da chef é o bacalhau, símbolo da cozinha. “No Sagres,

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



Bacalhau Gomes de Sá do Sagres

destacam-se o Bacalhau à Lagareiro (R\$ 398), preparado com azeite, alho e batatas ao murro, e o Bacalhau Gomes

de Sá (R\$ 328)”, afirma a chef. Para acompanhar, a dica é o vinho do Porto, outro clássico da culinária portuguesa.

“Marcada pelo compartilhamento à mesa, a gastronomia portuguesa combina tradição, sabor e convivência,

características que o Sagres busca preservar há três décadas”, finaliza a chef e proprietária Olga Maria.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Respeito pelo clássico e admiração pelo moderno

Magret de pato do Saveur Bistrot

Celebrando 10 anos de história em 2026, o Saveur Bistrot começou de forma simples. O chef Thiago Paraíso havia estudado na Europa e no seu retorno, começou a cozinhar na casa dos seus pais e do boca a boca, surgiu sua cliente. “Eu sempre puxei muito para a parte francesa por conta da minha experiência nas

faculdades de gastronomia. O diferencial é a cozinha mais autoral e criativa”, conta Thiago.

Um dos diferenciais da casa é o trabalho com carnes exóticas. A sugestão para aproveitar a culinária francesa do saveur é o magret de pato (R\$ 134), curado por três horas, com molho de laranja e alecrim, purê e chips de mandioquinha. O restaurante também oferece a opção de menus degustação fixos no cardápio de quatro e seis etapas.