

Para juntar a galera

Há 23 anos, o Abib Nasser Empório Árabe é uma das opções da cidade para quem deseja apreciar a autêntica culinária libanesa. “Também uma comida que se adapte ao paladar brasileiro e que a gente possa trazer várias opções de pratos árabes de diferentes formas”, comenta a proprietária Lidia Nasser.

Para a Copa do Mundo, o restaurante organizou kits especiais para delivery. A indicação da proprietária é o combo mega (R\$ 258), que serve de cinco a seis pessoas. O combo contém 200g de homus, 200g de chancliche, 200g de caponata, 300g de tabule, 1 pacote de pão árabe, 1



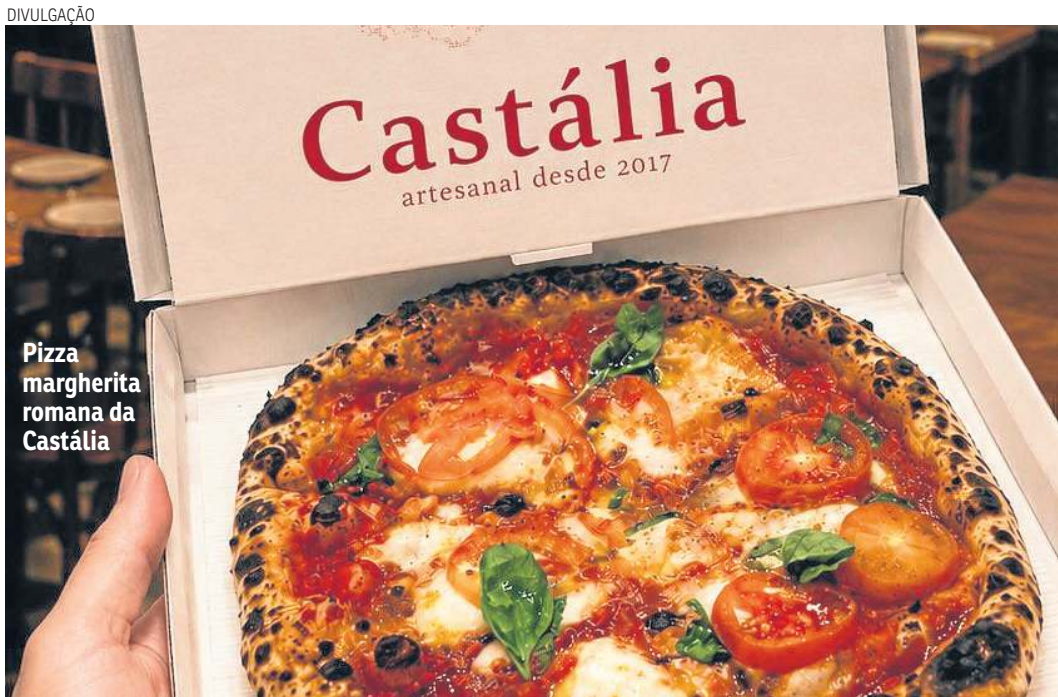
Combo mega do Empório árabe

pacote de torradas, 500g de kibe cru, 25 miniquibes e 25 miniesfirras de carne e queijo.	“As principais características que deve se levar em consideração para um bom delivery é	a embalagem dos produtos. A gente se preocupa muito em produzir minutos antes da entrega,	justamente para entregar o produto fresco com qualidade na temperatura adequada”, destaca Lídia.
--	---	---	--

Mesa posta

Com a proposta de resgatar o fazer artesanal, a Castália está aberta na capital desde 2017, trabalhando com fermentação natural. “Hoje, a Castália reúne padaria, pizzaria, brunch e café em um ambiente acolhedor, onde tudo é preparado de forma artesanal. Nosso grande diferencial é justamente essa combinação entre técnica, qualidade dos ingredientes e uma experiência descontraída, que faz o cliente se sentir em casa”, comenta a proprietária Raquel Siqueira.

Para os dias de jogo, a sugestão da proprietária é uma mesa com os mais



Pizza margherita romana da Castália

vendidos do local. “Torrada de Salmão Gravlax (R\$ 42), pão artesanal da casa, cream cheese e salmão curado, o croissant	artesanal de presunto e queijo (R\$ 24), um dos folheados mais pedidos da casa e o pain au chocolat (R\$ 18), clássico	francês feito com massa folhada de fermentação lenta”, comenta. Além disso, sugere a pizza margherita romana (R\$	69), massa napolitana crocante, molho de tomate artesanal, muçarela fior di latte, manjerição fresco e azeite extravirgem.
--	--	---	--

“Um bom delivery vai muito além do sabor. É fundamental que o prato mantenha temperatura, textura e apresentação durante o transporte. Na Castália, também damos atenção especial à qualidade das embalagens, à agilidade na preparação e ao cuidado com a montagem dos pedidos. O objetivo é de que o cliente tenha em casa uma experiência o mais próxima possível daquela que teria em uma das nossas unidades”, ressalta Raquel.