

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Sob o céu de Brasília

Um dos principais cartões-postais da cidade, a orla do Lago Paranoá se transforma em uma imensidão aconchegante de cabanas, luzes e velas na 5ª edição do Trust Love. Até 15 de outubro, o evento ao ar livre recebe casais, famílias e grupos de amigos para uma experiência exclusiva, romântica e intimista, que, para além da vista privilegiada, reúne de alta gastronomia e drinks autorais a música ao vivo.

Idealizador do projeto, Maurício Rodrigues afirma: “O Trust Love foi criado para proporcionar algo além de um jantar”. “Queremos oferecer justamente esse espaço para conexões e histórias que merecem ser lembradas, seja com o parceiro, amigos ou família,” explica o sócio. Reservas podem ser realizadas pelo site www.trustbsb.com.br.

Ao longo da noite — o Trust funciona de terça a domingo —, o público poderá desfrutar do menu assinado pelo chef Eri-vanio Souza, com opções que vão de clássicos da gastronomia

brasileira a receitas contemporâneas. Entre as entradas, destacam-se o carpaccio tradicional (R\$ 75), a burrata cremosa (R\$ 85), a tábua de frios (R\$ 95) e o pão artesanal com carne desfiada (R\$ 69).

Os pratos principais ficam por conta de opções como união perfeita (R\$ 120), risoto de parmesão com medalhão de filé ao molho de vinho tinto, ou pôr do Sol dourado (R\$ 120), salmão grelhado, arroz negro e purê de abóbora. Para o público vegetariano, as sugestões são o tentação dos queijos (R\$ 85), ravioli de três

FOTOS: FREDERICO GOMES



O Trust Love vai até 15 de outubro, no Clube Almirante Alexandrino



União perfeita é um dos destaques entre os pratos principais

queijos com molho de gorgonzola, e o sabor profundo (R\$ 75), nhoque de batata com molho de funghi.

Para finalizar, a panacota de baunilha (R\$ 45), o brownie de chocolate (R\$ 45) e o mousse belga (R\$ 39) são as principais opções de sobremesa. “O cardápio do Trust

foi pensado para despertar emoções e criar memórias. Cada prato foi desenvolvido para integrar a experiência que queremos proporcionar aos nossos clientes, transformando cada encontro em um momento único”, diz o chef.

A experiência gastronômica se complementa com a carta

de drinks assinada pela Zaya Drinks, com curadoria de Gustavo Guedes. São 40 receitas que passeiam entre releituras de clássicos a criações autorais, como é o caso do Alvorada (R\$ 40), que leva vodka, maracujá, amêndoas, limão, ginger beer e espuma de cupuaçu. O evento também conta com carta de vinhos com seleção de rótulos nacionais e internacionais, entre espumantes, brancos, rosés e tintos, que variam entre R\$ 110 e R\$ 150.

SERVIÇO

5ª edição do Trust Love

De terça a domingo, das 18h à 0h, no Clube Almirante Alexandrino (SCES Trecho 2, conjunto 16). Reservas podem ser realizadas por meio do site trustbsb.com.br, mediante pagamento de R\$ 50.



HÁ 30 ANOS DANDO PALCO AO EXTRAORDINÁRIO

DO ALMOÇO AO JANTAR DE OUTRO MUNDO. ESPAÇOS VERSÁTEIS PARA EVENTOS CORPORATIVOS, CASAMENTOS E ANIVERSÁRIOS.

RESERVAS E EVENTOS: (61) 99861-4084
OU ESCANEIE O QR CODE AO LADO



UNIVERSAL

DESDE SEMPRE

@RESTAURANTE.UNIVERSAL ✉ CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR