



Receita autoral,
filé do Casé é um
dos carros-chefe
da casa

CARLOS VIEIRA CB/DA PRESS



O San Lorenzo oferece menus
especiais tanto no almoço,
quanto no jantar

Celebração em dobro

Após seis anos sem participar do Restaurant Week, acarretados pela pandemia da covid-19, o San Lorenzo Bistrô retorna ao festival gastronômico para celebrar os 20 anos de casa. “Queremos reencontrar nossos clientes e proporcionar ao público a oportunidade de resgatar memórias afetivas, saboreando os pratos clássicos que marcaram essas duas décadas de história, além de apresentar novas criações surpreendentes”, afirma o gerente Ítalo Fávero.

Os menus de almoço (R\$ 73,90) e jantar (R\$ 94,90) criados pela casa tiveram como principal critério equilibrar a essência do San Lorenzo, explica Ítalo, “trazendo os grandes campeões de pedidos do bistrô, com inspirações marcantes de diversas regiões”. “Montamos um cardápio rico em identidade: para a entrada, resgatamos referências do

interior paulista com as nossas deliciosas coxinhas de leitão”, adianta o gerente.

A opção faz parte do menu de jantar, enquanto, no almoço, o cliente pode optar pela brusqueta de tomate ou o risole de camarão para dar início aos trabalhos. “Nos pratos principais, destacamos os mais pedidos da casa, como o consagrado filé do Casé — receita autoral que leva a assinatura do proprietário —, o saboroso pesce à Guarajuba e nossas massas frescas e artesanais, inspiradas nas tradicionais cantinas italianas da região Sul”, continua Ítalo.

“É um menu que passeia por sabores marcantes de diferentes regiões, mas mantendo firme o DNA do bistrô”, garante o gerente. Para finalizar, os clientes poderão escolher entre sorvete de creme com calda de chocolate, pudim, petit gâteau e panna cotta com calda de morango.