

DIVULGAÇÃO

Tempero baiano

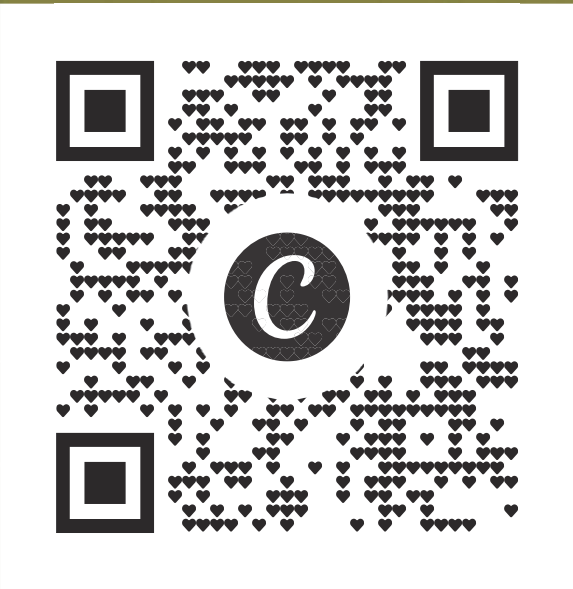
A vontade de comer uma boa comida baiana fora da Bahia deu origem à Casa de Mainha. Comandado por Ray Neto, o restaurante, que, inicialmente, servia apenas acarajé e abará, se tornou um dos pontos mais procurados do Cruzeiro Velho, principalmente pela popularidade da moqueca do chef (R\$ 189,99 — duas pessoas), que leva todos os frutos do mar servidos na casa — camarão fresco, polvo e lagostim. O prato também tem na receita a posta de pescada amarela, e é guarnecido por arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Para replicar o verdadeiro sabor da comida baiana, o restaurante conta com uma logística que traz insumos diretamente de Salvador. “De lá, vem camarão seco, azeite de dendê e, em alguns meses, outros frutos do mar da Água de Meninos, um polo pesqueiro da capital. O sabor de tudo fica muito original e impecável”, garante o chef.

A moqueca do chef é feita com posta de pescada amarela, camarão fresco, polvo e lagostim



ESCANEIE E DESCUBRA NOSSO PLANO PARA VOCÊ NOS DIAS 6 E 7 DE SET



CLN 208 bloco D



RESERVE AGORA
(61) 9342-5888