

FERNANDO PIRES



Polvo defumado no carvão é destaque no Marie Cuisine

No estilo europeu

Na esquina de baixo da 103 Sul, chama a atenção do público o restaurante Marie Cuisine, sofisticado bistrô franco-italiano que combina técnicas e receitas da culinária europeia. No menu, entre clássicos franceses e as tradicionais pastas originárias da Itália, destacam-se os pratos que levam polvo na receita.

Em meio às entradas, a pedida ideal é o carpaccio de polvo (R\$ 139), com vinagrete de alcachofra e torradas artesanais. O prato principal, por sua vez, fica por conta do polvo defumado no carvão (R\$ 239). O prato também leva arroz negro e banana da terra grelhada.

Variedade em frutos do mar

Com vista para um dos cartões-postais da cidade, o Manzuá entrega no nome a que veio. O restaurante, no Pontão do Lago Sul, é batizado em referência ao artefato utilizado para a captura de peixes — não à toa, os frutos do mar são as estrelas da casa. O principal destaque aparece logo no menu de entradas, com as ostras frescas (entre R\$ 69,90 e R\$ 109,90). Para harmonizar, a sugestão são vinhos brancos ou espumantes (a partir de R\$ 99,90).

Ainda em meio aos aperitivos, a variedade de frutos do mar é grande. Há a casquinha de sirri, por R\$ 46,90, e as lulas a dorê (R\$ 109,90), que servem duas pessoas. Outra opção é o sanduíche de lagosta no pão brioche (R\$ 109,90). O prato é feito com maionese aioli da casa e salada verde. Para os fãs de vieiras, elas podem ser servidas com ovas de salmão, por R\$ 271,90, e também aparecem no carpaccio com ovas negras (R\$ 250,90).



As ostras frescas são carro-chefe entre as entradas do Manzuá

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



RODÍZIO & ALMOÇO

Churrasco, buffet completo e pizza na mesa

RODÍZIO 18h-23h30 ALMOÇO 11h-15h

RODÍZIO • A PARTIR DE
R\$54,99

ALMOÇO • A PARTIR DE
R\$29,99



@MODADACASA5