

Caipirinha tradicional

“No Santé, gostamos de pensar na harmonização como uma experiência de equilíbrio, e não como uma regra rígida”, define o proprietário Oswaldo Scafuto. A casa, com unidades na Asa Norte e Lago Sul, oferece ao público brasileiro um cardápio contemporâneo, com referências de diversas culinárias do mundo, incluindo cortes especiais e sobremesas para os mais diferentes paladares. A carta de drinks com clássicos da coquetelaria complementam a experiência.

Segundo Scafuto, o nhoque di mare (R\$ 116), com camarões salteados na manteiga de ervas, harmoniza bem com a caipirinha de limão ou com o drinque

que leva cachaça, limão Siciliano e ervas. As bebidas variam entre R\$ 25,90 e R\$ 32,90, a depender do destilado utilizado. “A acidez limpa a cremosidade do molho, enquanto as notas herbais acompanham o manjericão e a manteiga de ervas”, avalia o proprietário.

A mandioca do nhoque, ainda de acordo com Scafuto, cria uma conexão interessante com “a identidade brasileira da cachaça”. “A bebida não deve se sobrepor à comida, nem o contrário. O ideal é que uma valorize as características da outra, criando uma combinação agradável e surpreendente para o cliente”, pontua o proprietário do Santé.

DAVI FERNANDES



O nhoque di mare combina com a caipirinha de limão

Para os iniciantes

Na Fazenda Churrascada, o Dia Nacional da Cachaça poderá ser celebrado com uma variedade de cortes premium e música ao vivo, tudo isso em um ambiente descontraído. Para a data, a recomendação do chef Andrey Angelim é o bacon Zé Rico (R\$ 39) com a caipirinha de abacaxi com cachaça (R\$ 31) — combinação que, segundo ele, é ideal para quem está começando a apreciar o destilado.

“O abacaxi tem doçura e acidez, que escondem a aresta da cachaça, enquanto o bacon caramelizado e levemente picante fecha o eixo doce-salgado-crocante”, detalha o chef. Outra boa opção para harmonizar com drinks que levam cachaça, ainda de acordo com Angelim, é a linguiça de costela angus (R\$ 49,90), guarnecida por farofa da Fazenda e chimichurri.

FERNANDO PIRES



O chef Fazenda Churrascada sugere a linguiça de costela angus para harmonizar com cachaça



**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**



@RESTAURANTE.UNIVERSAL CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR