

Boteco brasileiro

Um dos botecos mais populares de Brasília, o Caju Limão surgiu com a proposta de valorizar sabores e ingredientes nacionais. Em um ambiente descontraído, o bar oferece ao público pratos de identidade brasileira com a assinatura da casa. O Brasil não só se faz presente no menu do restaurante, como também na carta de drinques, com destaque especial para a cachaça.

Segundo o sócio Rafael Lago, uma união que representa muito bem o caju limão é a barriga à pururuca (R\$ 34,90) com o Caju cajá (R\$ 29,90), à base de cachaça, caju, fatias de tangerina, shrub de caju e licor de cajá. “É uma bebida autêntica, refrescante e com identidade muito brasileira”, define o proprietário. “A

ARTUR ALEXANDRE



Barriga à pururuca do Caju Limão

gordura e a crocância da barriga combinam muito bem com a acidez e o frescor de um drink à base de cachaça”, acrescenta.

A autoral Cachaça Caju

Limão Ouro é, inclusive, um dos destaques da casa. “É uma cachaça envelhecida, com receita desenvolvida especialmente para nós, pela Destilaria Capoeira, do interior de

Goiás”, conta Rafael. Ainda de acordo com o sócio, a bebida reforça a proposta da casa de valorizar produtos e produtores brasileiros e está disponível para venda, por R\$ 119,90.

Combinação sofisticada

Fundado por Leonardo Kammoun há 24 anos, o restaurante japonês Haná reúne tradição, variedade e cozinha contemporânea em um ambiente sofisticado e intimista, que é a porta de entrada para os amantes da culinária oriental. No restaurante, os clientes podem optar pelo menu à la carte ou pelo tradicional rodízio, com mais de 80 opções, harmonizados por opções presentes nas cartas de drinques e vinhos.

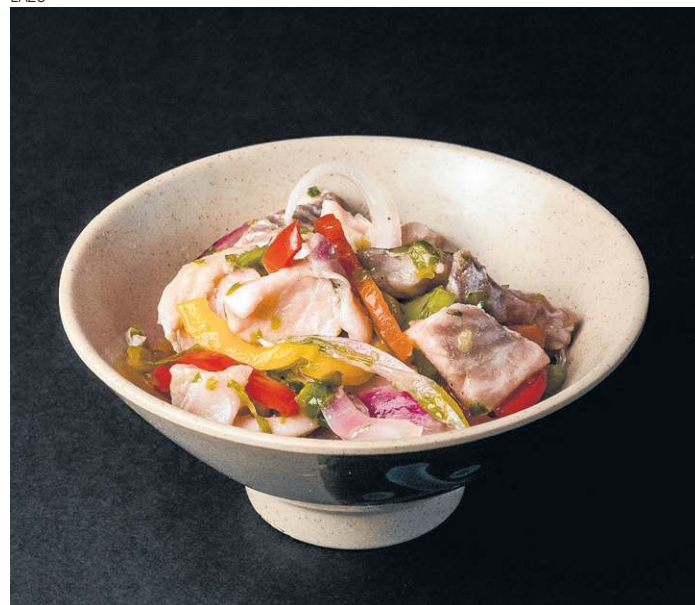
Segundo o proprietário, uma combinação que agrada a todos os paladares é o sashimi de salmão com a caipirinha de limão (R\$ 23,90), feita com cachaça branca. “A acidez e o frescor do drink equilibram a gordura natural

do peixe, enquanto o destilado acrescenta notas vegetais sem encobrir a delicadeza do prato”, explica Kammoun.

“É uma combinação que permite perceber como a bebida pode valorizar a gastronomia japonesa: o limão traz vivacidade, enquanto a textura e a gordura natural do salmão suavizam a sensação alcoólica. No Haná, essa é uma boa maneira de apresentar a cachaça a quem ainda não tem o hábito de consumi-la, mostrando que ela também pode fazer parte de uma experiência gastronômica delicada e sofisticada”, continua.

Para os que desejam uma harmonização mais elaborada, o ceviche de peixe branco também é uma excelente

LAZÚ



O ceviche de peixe branco é uma das sugestões no Haná

escolha, ainda de acordo com o responsável pela casa. “O limão, as ervas e a leveza do peixe criam uma conexão natural com um coquetel de cachaça, especialmente se ele tiver pouco açúcar”, afirma o

proprietário.

Ambas as opções fazem parte do rodízio clássico da casa (entre R\$ 148,90 e R\$ 159,90), que também oferece pratos como niguiris, temakis e carpaccios.