Francês à brasileira

Projetado para transportar os clientes diretamente para as calçadas de Paris, o La Fleur Bistrô aposta em uma atmosfera intimista e romântica com um menu que transforma clássicos franceses em pratos extremamente brasileiros, usando e abusando de ingredientes tipicamente nacionais. Com destaque para os crepes e risotos, o restaurante não deixa de fora as combinações entre sabores doces e salgados.

O crepe Montmartre (R$ 48), com tiras de filé mignon grelhadas, queijo, geleia de cebola caramelizada e cebola crispy, traduz perfeitamente a proposta da casa, segundo o chef Lefipe: "Pegamos a base da clássica galette francesa e elevamos a experiência com um contraste irresistível de sabores e texturas".

"A cebola caramelizada traz um dulçor sutil e aromático que equilibra a robustez e o salgado do filé mignon com queijo. É o prato perfeito para quem quer fugir do óbvio e busca uma refeição afetiva, refinada e incrivelmente saborosa", sugere o chef. O prato é uma homenagem a Paris.

Outra opção é o risoto de carne seca com queijo coalho e melaço de cana (R$ 64). "É a expressão máxima da alma brasileira dentro do menu do La Fleur Bistrô. O prato faz uma viagem direta ao Nordeste do Brasil, utilizando a técnica clássica do cozimento italiano para criar um prato de puro conforto e sofisticação", detalha o chef.

"O dulçor denso, encorpado e com notas rústicas do melaço de cana corta, perfeitamente, a intensidade salgada da carne seca e do queijo coalho", explica.

ED ALVES/CB/DA PRESS



O menu da casa vai de nhoques e risotos a crepes e waffles

Combinação perfeita

Com raízes no Brasil desde 2010, o indiano Kamal Bishnoi sempre sonhou em trazer um pedaço da cultura do país natal para o povo que o acolheu. "A comida sempre me pareceu um bom meio para tal, porque a culinária da Índia tem tudo que satisfaz o brasileiro — opções veganas, vegetarianas e com proteína animal, preparadas de forma bem diferente do que a gente costuma encontrar aqui", defende o proprietário do Indian Lounge.

No restaurante, de portas abertas há seis anos, a comida é "tradicional e autêntica", assegura Kamal, feita por uma equipe inteiramente indiana. A culinária é tradicionalmente conhecida por misturar o doce e o salgado e, no menu da casa, não é diferente. O butter chicken (R$ 52,99), afirma o proprietário, destaque do cardápio, é uma mistura perfeita dos temperos da Índia.

O prato é feito de cubos de frango cozidos em molho de tomate com castanha de caju, creme de leite, manteiga branca e especiarias. "É um item que combina muito bem com nossa sobremesa campeã de vendas, gulab jamun (R$ 8,99), bolinho frito feito de leite em pó com caldo de água de rosas e cardamomo", sugere Kamal.

A sobremesa, segundo o proprietário, cria uma combinação perfeita e atípica que complementa muito bem os pratos salgados. "Todo mundo que experimenta quer comer de novo", adianta.

