

DIVULGAÇÃO/MENU RESTÔ

O crème brûlée do Menu Restô é finalizado na mesa

Clássico francês

Localizado na 402 Norte, o Menu Restô sempre teve como objetivo se aproximar dos tradicionais bistrôs parisienses a partir de um ambiente pequeno, porém acolhedor, e o cardápio enxuto, mas que agrada a todos os paladares. No restaurante, o público é recebido com uma taça de espumante de cortesia e, na sobremesa, o café expresso (R$ 17,97), servido com um cálice de licor e uma colher de crème brûlée, virou tradição entre a clientela.

O doce que leva creme de leite fresco e favas de baunilha é a sobremesa que mais vende na casa, afirma o chef Jeferson Lafayette. "É um clássico da culinária francesa e os clientes gostam muito da magia que há quando o crème brûlée (R$ 33,79) é finalizado na mesa com açúcar demerara. É muito charmoso", garante. Na casa, o diferencial do prato é "a cremosidade, a textura, o sabor da baunilha e a finalização". "O resultado é um caramelo perfeito", diz o cozinheiro.

Merengue, chantilly e frutas

Casa especializada em pavlovas, sobremesa à base de merengue, coberta com chantilly e frutas frescas, a Ballerina Café surgiu para atender um nicho que ainda não era suprido em Brasília, segundo a proprietária Monica Aras. Fazem parte do menu da casa sete sabores do doce, vendidos tanto em tamanho individual, quanto em versões para compartilhar.

Para Monica, o grande diferencial da sobremesa está no equilíbrio de sabores e texturas: "A leveza do merengue, a cremosidade do recheio e o frescor das frutas criam uma combinação delicada, elegante e nada enjoativa. Quem come se surpreende". A sobremesa, pondera ela, conquista primeiro pelos olhos e depois pelo olhar.

Ainda de acordo com a proprietária, o pedido que mais sai na doceria é a pavlova recheada com morangos (R$ 28 — individual). Outro destaque é a opção no sabor frutas vermelhas, que sai pelo valor de R$ 318 (para 16 pessoas).



A pavlova no sabor frutas vermelhas é um dos destaques do menu da Ballerina

DIVULGAÇÃO/BALLERINA CAFÉ