CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Uma casa, mil sabores

FACUNDO FOTOGRAFIA



Após 24 anos de trajetória, o Riad Casa Árabe inaugura nova fase em Brasília, com ambiente renovado, pratos sofisticados e drinques autorais

A história do Riad Casa Árabe começou há 24 anos, na Praça do DI, em Taguatinga, quando ainda atendia pelo nome de Empório Árabe. De lá, a casa, posteriormente batizada de Abbib Nasser Empório Árabe, atravessou endereços, chegou a Águas Claras e ganhou novas identidades até a atual, que carrega no nome o conceito por trás da nova fase. Em árabe, riad significa pátio, espaço tradicionalmente associado ao convívio e ao encontro. É justamente essa ideia que inspira a proposta do restaurante — mais do que oferecer uma experiência gastronômica, a casa se propõe a criar um ambiente acolhedor, de portas abertas, onde arquitetura e hospitalidade convidam a reunir família e amigos em torno da mesa.

Para além do espaço, a nova identidade reflete no menu da casa, que agora oferece drinques elaborados e pratos sofisticados da culinária árabe, segundo a chef Lídia Nasser. Entre as novidades, destaca-se o quibe michi-michi (R$ 48,90 — 6 und.), minicopinhos de quibe frito recheados com coalhada e geleia de damasco. "A gente tentou trazer um pouco mais de modernidade para o nosso cardápio", explica.

Quando o assunto são os pratos principais, os carros-chefe são as opções de cordeiro, como o carré (R$ 129,90), ao molho de romã com purê de damasco e cuscuz marroquino, e o stinco (R$ 129), com purê de batata rústica. A chef ainda destaca o bayute (R$ 169 — duas pessoas), com quibe cru, homus tahine, coalhada, tabule, esfirra, quibe frito, falafel, charutos de uva e de repolho, arroz com lentilhas, kafta e pão árabe. "É uma receita bem ampla, que tem um pouquinho de cada gastronomia", aponta Lídia.

Na carta de drinques, chamam atenção o tâmara sour (R$ 34), com gin, limão siciliano, xarope libanês de tâmara e água tônica, e o michi-michi gold (R$ 34), à base de vodca, limão, xarope libanês de damasco e água com gás. As opções sem álcool ficam por conta das sodas árabes (R$ 28), nos sabores romã com gengibre, damasco com hortelã e água de rosas com limão e frutas vermelhas.

Neta de uma mulher libanesa, Lídia vê a culinária árabe cada vez mais difundida entre os brasileiros. "É uma gastronomia benquista pelas pessoas. O público tem aderido e criado um vínculo com essa cultura, o que permite que eles apreciem essa comida tão variada e saborosa", afirma a chef.

O menu reúne pratos sofisticados e clássicos da culinária árabe

ONDE COMER?

RIAD Empório Árabe

Rua 33/34 Norte, lote 1 e 2, lojas 22 e 25 — Águas Claras
Todos os dias, das 11h às 23h