

BEATRIZ MARCARINI
beatriz.marcarini@redgazeta.com.br

FOTOS: HÉLIO FILHO E PETER DE ANDRADE/DIVULGAÇÃO



ESPERA MARÉ

Jantar – Entrada: Salada de atum marinado em azeite e ervas ou Polvo ao vinagrete. Principal: Trio Capixaba (arroz de mariscos, bobó de camarão e moqueca de peixe) ou Espaguete de mariscos. Sobremesa: Parfait ou Musse de limão com calda de maracujá.

ONDE: Barra do Jucu, Vila Velha. (27) 3260-1359.



OLIVA

Almoço – Entrada: Batata recheada com creme de bacon ou Salada de feijão fradinho aos três pimentões e acelga. Principal: Filé de peixe na crosta de castanha com arroz à brasileira e purê de banana-da-terra ou Costelinha suína ao molho agri-doce com arroz de amêndoas e farofa de alho. Sobremesa: Romeu e Julieta ou Creme de abacaxi.

ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3317-0610.



PRIMA DONNA TRATTORIA

Jantar – Entrada: Antepasto ou Bruschetta napolitana. Principal: Ravióli de carne seca em musseline de moranga ou Ravióli de quatro queijos à margarita. Sobremesa: Profiteroles com sorvete ou Brownie com sorvete.

ONDE: Praia da Costa, Vila Velha. (27) 3340-6835.



DOMUS ITÁLICA

Almoço – Entrada: Concha de camarão ou carpaccio. Principal: Frango com berinjela à parmegiana e arroz de brócolis ou Risoto de abobrinha. Sobremesa: Sorvete ou Cartola de banana. **Jantar** – Entrada: Carpaccio ou Bolinho de bacalhau com azeite trufado. Principal: Escalope de filé ou Filé de peixe ao limão. Sobremesa: Caju-ameixa ou Brownie.

ONDE: P. da Costa, Vila Velha. (27) 3329-3676.



Bruschetta com abobrinha, camarão e pimenta rosa é uma das opções de entrada



GROTTO GRILL

Almoço – Entrada: Salada de palmito ou Bolinha de arroz. Principal: Peixe ao molho de pimenta e purê de cará ou Penne ao ragu de costela. Sobremesa: Torta de chocolate ou Doce de mamão. **Jantar** – Entrada: Bruschetta ou Bolinho de aipim. Principal: Gschnätzlets de carne seca ou Risoto de banana.

Sobremesa: Creme de caramelo ou Torta de banana. **ONDE:** Praia do Canto, Vitória. (27) 3022-0173.



JAMBALAYA BISTRÔ

Jantar – Entrada: Carpaccio de abacaxi ou Bruschetta de tomate e manjeriço. Principal: Badejo ao perfume de camarão com risoto de bacalhau ou Bife de chorizo na manteiga de limão com risoto de queijo e maçã. Sobremesa: Brownie com calda de chocolate e sorvete ou Musse de maracujá trufado.

ONDE: P. da Costa, Vila Velha. (27) 3534-5415.

Muito bem-apresentados

Camarões graúdos são estrelas das receitas criadas para o jantar no Mamma Augusta

Sob o comando de Márcio Barbosa, a pizzaria e restaurante Mamma Augusta participa desta edição do ES Restaurant Week no jantar. Todas as alquimias, que primam pela sofisticação e pela apresentação caprichada, já estão garantidas no cardápio fi-

xo da casa após o término do festival.

O início da refeição traz como entradas bruschetta com abobrinha, camarão e pimenta rosa e carpaccio da Mamma – lâminas de carne bovina cobertas por rúcula, lascas de parmesão, croutons e molho especial.

Para o prato principal, uma das pedidas é o filé de robalo com ovas, ao creme de limão siciliano, escoltado por arroz de camarão ao

molho pomodoro. A outra escolha é o espaguete Portinari com medalhões ao vinho tinto.

Na hora da sobremesa, as doçuras disponíveis são a Doce Tentação – um flan de framboesa recheado com azedo de kiwi e coberto com calda de frutas vermelhas – e a Amor Cubano, um bolo aquecido de chocolate com castanhas e sorvete de creme. Enseada do Suá, Vitória. (27) 3324-4001.



TASCA LUSA

Almoço – Entradas: Empadas de bacalhau ou Torradas com patê de sardinha. Principal: Bacalhau em pão de Mafra ou Almofadinhas de bacalhau. Sobremesa: Pastel de nata ou Bolinho de laranja.

Jantar – Entrada: Bolinhos de bacalhau ou Torradas com patê de atum. Principal: Bacalhau ao Templário ou Polvo à Lagareiro. Sobremesa: Doce ou Bolinho.

ONDE: P. da Costa, Vila Velha. (27) 3208-1705.

Medalhão apetitoso

PETER DE ANDRADE/DIVULGAÇÃO

Filé e peixe são as escolhas de prato principal no almoço do Golden Tulip

No Golden Tulip Porto Vitória, as opções de entrada para o almoço são Salada Tropicália e Caesar Salad de Atum. O medalhão de filé ao molho Chasseur, com risoto e legumes, e o peixe na redução de moqueca com arroz e pirão são os principais. De sobremesa, musse de chocolate branco com frutas vermelhas ou brownie com sorvete de coco. Enseada do Suá, Vitória. (27) 3533-1300.



Medalhão de filé ao molho Chasseur com risoto e legumes



PANELA CAPIXABA

Almoço – Principal: Arroz maluco com croquete de carne e feijão batido ou Kiéber de peixe com arroz QuaisQuais. **Jantar** – Principal: Carne suína com arroz de romã ou Risoto de champânhe com lagosta. **Almoço e jantar:** Entrada: Salada Bolinha ou Carne Louca. Sobremesa: Trufa de maracujá ou Gelado de pêssego.

ONDE: Hortomercado, Vitória. (27) 3225-1506.