

Matéria de capa



LA PASTA GIALLA

Jantar – Entrada: Salada ou Folhas com vinagrete de lula ao azeite de maracujá. Principal: Contrafilé curado ao molho de vinho com purê de baroa e amêndoas ou Filé de peixe em crosta de linhaça e legumes na manteiga de ervas. Sobremesa: Cheesecake com geleia de pimenta ou Semifreddo de manga com calda de goiabada e cachaça.

ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3019-7370.



PIU ESPECIARIAS

Almoço – Entrada: Bruschetta ou Confit de batatas. Principal: Pilaf de peru ou Baby beef ao chimichurri. Sobremesa: Doce de banana ou Cuscuz de tapioca. **Jantar** – Entrada: Patê de gorgonzola ou Tapas de bacalhau. Principal: Picanha de cordeiro com sorrentino ou Salmão em crosta de limão. Sobremesa: Musse de manga ou Torta de aipim.

ONDE: P. do Canto, Vitória. (27) 3314-3863.



ARGENTO PARRILLA (VILA VELHA)

Jantar – Entrada: Salada com gorgonzola e tomate assado ou Torta de bacon e queijos. Principal: Miolo de alcatra ao molho de cabernet, espuma de feijão branco e abóbora gratinada ou Fettuccine ao molho picante com bife ancho. Sobremesa: Creme de maracujá ou Suspiro de chocolate com doce de leite, chantili e frutas vermelhas.

ONDE: P. da Costa, Vila Velha. (27) 3208-2873.



KANTO SUSHIBAR

Jantar – Entrada: Ceviche (cubos de peixe marinados) ou Ika Fry (lula à milanesa). Prato principal: Salmão ao Teriyaki ou Combinado Week. Sobremesa: Harumaki (rolinho primavera) de banana com creme de avelã ou Escondidinho de lichia.

ONDE: Triângulo das Bermudas. Praia do Canto, Vitória. (27) 3024-2226.



SOETA

Almoço – Entrada: Creme de cenoura, mel e gengibre ou Crepe de atum mediterrâneo. Principal: Copa lombo com molho de maçã e arroz de lentilhas ou Escalope em crosta de ervas e mix de batatas. Sobremesa: Folhado com creme de especiarias ou Pastel de banana e gengibre com doce de leite.

ONDE: P. do Canto, Vitória. (27) 3026-4433.



AROEIRA

Almoço – Entrada: Terrine de legumes e brotos. Principal: Salmão com legumes e granulatta de pão ou Filé de frango com risoto de limão ou Contrafilé com massa na manteiga de castanhas. Sobremesa: Minicheesecake. **Jantar** – Massa com mariscos ou Filé alto com risoto de queijo gruyère ou Risoto de ragu de rabada. Sobremesa: Tiramisù.

ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3026-8080.



DELISHOP

Almoço – Entrada: Salada ou Bruschetta. Principal: Baby beef grelhado ou Filé de tilápia grelhado com molho de moqueca e arroz. Sobremesa: Musse de chocolate, manga e maracujá ou Bananas carameladas com sorvete de macadâmia.

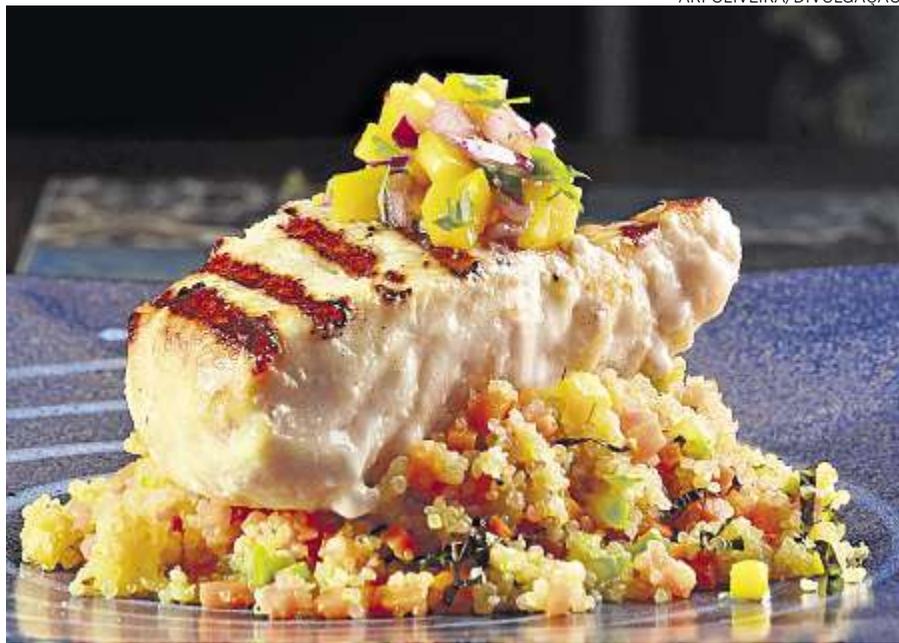
ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3315-5021.



BACALHAUZHINO

Jantar – Entrada: Patanisca de bacalhau ou Bolinho de bacalhau. Principal: Bacalhausinho (tosta de bacalhau no azeite, molho de cebola, batatas coradas, alho fatiado e couve), acompanhado de arroz com brócolis, ou Bacalhau à Gomes de Sá. Sobremesa: Torta de coco ou Pastel de Belém.

ONDE: Jardim da Penha, Vitória. (27) 3325-7165.



ARI OLIVEIRA/DIVULGAÇÃO

Dourado com cuscuz marroquino e salsa de manga é um dos destaques da casa

Dourado leve e succulento

O peixe é ingrediente de um dos pratos servidos no jantar pelo Bendito Bistrô

O Bendito Bistrô participa do RW no almoço com duas opções de entrada: carpaccio de abobrinha com tomates secos e alcaparras ou gaspacho (sopa fria) com vinagrete de camarões.

As alternativas para o prato principal são entrecôte ao molho francês com fritas e tilápia na crosta de castanhas com purê de milho e brócolis ao alho. De sobremesa, a escolha fica entre o trio de sorbetes e o gelato de banana com farofa de pistache.

O jantar no bistrô tem como entrada terrine de cogumelos com compota de da-

mascos ou raviolone de punha ao molho de camarões. Os principais: dourado com cuscuz marroquino e salsa de manga (foto) ou filé mignon grelhado com nhoque rústico ao molho de shiitake. Para finalizar, cocada quente com gelato de baunilha ou trio de sorbets. Praia do Canto, Vitória. (27) 3024-0022.



PETER DE ANDRADE/DIVULGAÇÃO

Escalope ao molho de cheddar com batatas assadas em sal grosso e alecrim

Cozinha internacional

Menu do La Cave mescla influências da Espanha, dos EUA e do Nordeste brasileiro

Nesta edição do ES Restaurant Week, o La Cave participa apenas no almoço. A casa chefiada por Paulo Gaudio na Praia do Canto oferecerá de entrada duas opções: Minissa-

lada Tropical e Gaspacho Espanhol.

O conviva também terá duas alternativas de prato principal. A primeira delas é o Escalope ao Tio Sam, com molho de queijo cheddar, escoltado por batatas assadas com alecrim e sal grosso. Uma outra escolha é o Sabor do Nordeste, compos-

to de filetos de carne de sol de filé mignon com feijão de corda, farofa de alho e vinagrete.

Para finalizar, entram em cena duas opções de sobremesa: torta de coco e musse de amendoim. O restaurante La Cave fica na Rua Afonso Claudio, 259, Praia do Canto, Vitória. (27) 3315-1992.