



14

MAR

17

Cardápio da Semana da Cultura Caiçara tem aprovação no restaurante-escola

Atualizado em: 14 mar 2017 às 08h



Arroz preparado com água de coco e chuchu bem temperado, garantindo sabor próprio ao lado do camarão. Este prato recebeu elogios e aprovação no primeiro dia do cardápio típico do litoral, preparado pelo Estação Bistrô Restaurante-escola (Largo Marquês de Monte Alegre, 2, Valongo), em comemoração à Semana da Cultura Caiçara.

O prato foi escolhido, nesta terça-feira, por mais da metade dos clientes. Quarta, é dia de marisco lambe-lambe, um clássico das praias paulistas. “Nunca tinha experimentado arroz de coco”, afirmou Andressa Silva, cliente do restaurante da Setur (Secretaria de Turismo), que aprovou a novidade. “Gostei muito”.

Sorte teve Luiz Sérgio Victor Santos, que escolheu o Estação Bistrô para almoçar, sem saber das novidades da semana. “Gostei muito dos sabores”, elogiou, dizendo que o restaurante-escola é sempre a escolha quando almoça com a família ou convida amigos. “Trago aqui muita gente de fora da Cidade.”

Cardápio

Por R\$ 29,00 cada um dos pratos, o público poderá saborear, de quinta a sábado, respectivamente, Escondidinho Caiçara (tainha desfiada, purê de banana-da-terra e mussarela de búfala) com arroz branco, azul-marinho com cuscuz de pupunha, e tainha recheada com farofa de camarão, arroz branco e vinagrete de feira.

Ainda em comemoração à semana caiçara, o restaurante-escola prepara caipirinha de carambola (R\$ 10,00) e, como sobremesa, mousse de iogurte natural com polpa de juçara (R\$ 9,00). Há outras opções no Cardápio Especial do dia, com carne e frango, também por R\$ 29,00.

Foto: Isabela Carrari