



# Restaurante-escola reabre adaptado e com novo cardápio

Obedecendo às determinações sanitárias, está funcionando com 30% da sua capacidade

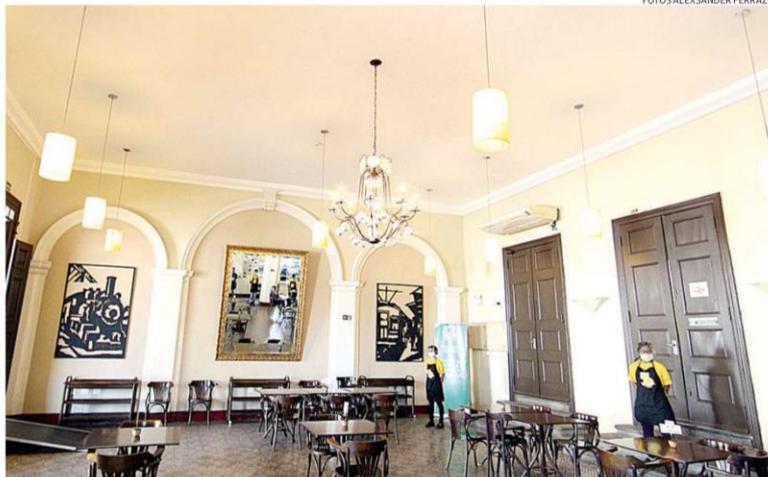
DA REDAÇÃO

Após mais de dois meses fechado em cumprimento ao Plano São Paulo, o Estação Bistrô Restaurante-Escola (Estação do Valongo, Largo Marquês de Monte Alegre, 2, térreo) reabriu as portas, das 12h às 15h, para atendimento presencial. Também voltam a funcionar, de terça a sábado, o take-away e delivery. Obedecendo às determinações sanitárias, o restaurante-escola está atendendo com 15 mesas, 30% de sua capacidade.

CARDÁPIO

Com um cardápio mais restrito, o Estação Bistrô tem de croquete de carne assada com aioli de bacon como entrada (R\$ 16,90, 8 unidades), salada acompanhada de cinco opções (três tipos de molho; filé de peixe, frango, baby beef ou mignon/ R\$ 34,90 e R\$ 42,90), sete pratos clássicos do restaurante-escola e cinco preparações especiais, entre elas filé-mignon com risoto de cogumelo e demiglace (R\$ 62,90), Meca Santista (R\$ 59,90) e o vegano espaguete de legumes e pupunha com molho ao sugo e alho crocante (R\$ 29,90).

Estão no menu também seis sobremesas, a exemplo de abacaxi grelhado com



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Com ambiente amplo, no Valongo, o Estação Bistrô emprega e forma jovens em risco social. Entre os pratos do menu está o filé-mignon com risoto de cogumelos

sorvete e calda toffee (R\$ 15,90), musse de chocolate com café (R\$ 17,90) e picolé de banana e petit gâteau de chocolate com sorvete de creme (R\$ 17,90).

No local, os clientes são atendidos pelos 25 alunos que integram a 15ª turma de alunos do restaurante-escola, cujas aulas teóricas começaram no último dia 5.

Durante os sete meses do curso de Alimentos & Bebidas, com atividades a cargo de professores do Curso de Gastronomia e Nutrição da Universidade

Católica, os jovens fazem rodízio semanal nos diferentes setores do restaurante, inclusive no salão, onde atendem o público.

Já a Secretaria de Educação da Prefeitura de Santos garante as aulas de inglês instrumental. Ao final de cada etapa, os instrutores avaliam o desempenho individual e coletivo, e os que atingem a média de aproveitamento recebem certificado de conclusão da universidade. Em nove anos de funcionamento, já formou 297 jovens em risco social.

O restaurante está fun-

cionando com atendimento no salão e também para pegar e levar, com pedidos pelo telefone 3219-3494, além de delivery pela plataforma IFood.

ANIVERSÁRIO

Em junho, o local comemora 9 anos de funcionamento com várias ações. Do dia 15 de junho a 3 de julho, no atendimento presencial, consumindo no mínimo R\$ 50 e com a doação de 1 kg de alimento não perecível, o cliente ganhará 1 prato exclusivo da coleção Restaurante -



Escola do Ateliê Morro do Bambu.

Já de 1 a 5 de junho, dentro da Semana Caiçara, haverá menu especial com os pratos vencedores do 'Mesa São Paulo' e 'Feito em São Paulo'. De entrada: Casadinho Caiçara (2 pastéis sendo 1 de peixe com cream cheese e 1 de muçarela de búfala com banana da terra e ervas acompanha emulsão de cambuci/R\$ 16,90) e de prato principal: Escondidinho Caiçara (purê de banana da terra com peixe desfiado e muçarela de búfala, acompanha arroz e

salada de agrião com tomate cereja/ R\$ 44,90).

DIA DOS NAMORADOS

No dia dos Namorados, dia 12, pelo valor único de R\$ 59,90 por pessoa, o menu do almoço terá Filé de peixe grelhado na crosta de castanhas, salsa de manga e batata hasselbe de sobremesa crumble de banana com calda de morango e sorvete de creme. Ganha uasakerita de morango.

O Restaurante Escola fica no Largo do Valongo e funciona de terça-feira a sábado, das 12h às 15h.