

METRÓPOLES

Aqui tem Cerrado no Prato: chefs preparam jantar especial

Pelas mãos de diversos cozinheiros de Brasília, o menu de nove etapas será servido nesta sexta-feira (5/10)

• **COMER**



RAFAEL FACUNDO / DIVULGAÇÃO



ANDRÉ ROCHADEL

01/10/2018 5:30

O projeto Cerrado no Prato, que visa valorizar produtos do bioma na gastronomia, juntou as mentes de chefs e estudiosos para criar o livro *Aqui tem Cerrado*, [disponível para download no site](#). Um menu de nove etapas com receitas da obra será servido no Restaurante Aquavit, ao custo de R\$ 260, nesta sexta-feira (5/10), às 20h.

Aqui tem Cerrado no Prato: chefs preparam jantar especial

Abrir em Tela Cheia





2/3
Cajuzinho do cerrado Rafael Facundo / Divulgação



3/3

O prato de Simon Lau homenageia o bioma que ele abraçou Rafael Facundo / Divulgação



1/3

O projeto visa valorizar os produtores locais Rafael Facundo / Divulgação



2/3

Cajuzinho do cerrado Rafael Facundo / Divulgação



3/3

O prato de Simon Lau homenageia o bioma que ele abraçou Rafael Facundo / Divulgação



1/3

O projeto visa valorizar os produtores locais Rafael Facundo / Divulgação



2/3

Cajuzinho do cerrado Rafael Facundo / Divulgação

A renda do jantar será revertida para o projeto Cerrado no Prato e as reservas podem ser feitas no (61) 99935-3065 ou no contato@cerradonoprato.com. O evento conta com o apoio da Cachaça Authoral, Vinícola Pireneus e Castália Padaria Artesanal.

Confira os pratos:

Almôndega de lata e salada de favas verdes, mangarito e ora-pro-nobis

Leo Hamu, feira do CEASA e Quituart

Pamonha cremosa, tempurá de ora-pro-nobis e bacon

Marcos Lelis, IESB

Nhoque de mangarito al burro e sálvia

Francisco Ansiliero, Dom Fancisco

Arroz caldoso de galinha com pequi e gema curada

Ana Paula Jacques, IFB

Costela do Seu Zé e purê de mangarito e baru

Diego Badra, Oliver

Pato curado, cebola queimada e manteiga de jatobá

Leandro Nunes, Leo Cozinha Criativa

Queijo Tomme com confit de cajuzinho e baunilha do cerrado

Simon Lau, Aquavit

Tributo ao Cerrado

Lui Veronese, Sallva

Choux de baunilha do cerrado, maracujá e marmelada de Santa Luzia
André Castro, Authoral

Aquavit

***SMLN ML 12, Conjunto 01, Casa 05; Reservas no (61) 99935-3065
(WhatsApp) ou contato@cerradonoprato.com; 5/10 às 20h; R\$ 260***