

desfrute cultural.

## AQUI TEM CERRADO NO PRATO

1 out, 2018 | [GASTRONOMIA](#) |



Diretamente das páginas do livro 'Aqui tem Cerrado no Prato', os chefs Ana Paula Jacques (IFB), André Castro (Authoral), Diego Badra (Oliver), Francisco Ansiliero (Dom Francisco), Leandro Nunes (Leo Cozinha Criativa), Leo Hamu (Leo Hamu), Lui Veronese (Sallva), Marcos Lelis (IESB), Simon Lau (Aquavit) selam um compromisso para a valorização do Cerrado na gastronomia.



A experiência, que custa R\$260, será no próximo dia 05 de outubro, às 20h, no Aquavit, em mesa única e menu de nove etapas. O evento já conta com o apoio da Cachaça Authoral, Vinícola Pireneus e Castália Padaria Artesanal.

**CONFIRA O MENU:**

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

Leo Hamu

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

Marcos Lelis

Nhoque de mangarito al burro e sálvia

Francisco Ansiliero

Arroz caldoso de galinha com pequi e gema curada

Ana Paula Jacques

Costela do Seu Zé e purê de mangarito e baru

Diego Badra

Pato curado, cebola queimada e manteiga de jatobá

Leandro Nunes

Queijo Tomme com confit de cajuzinho e baunilha do cerrado

Simon Lau

Tributo ao Cerrado

Lui Veronese

Choux de baunilha do cerrado, maracujá e marmelada de Santa Luzia

André Castro

**Serviço:**

**Menu Degustação do livro Aqui tem Cerrado no Prato**

**Local: Aquavit -SMLN ML 12, Conjunto 01, Casa 05**

**Dia 05/10 (sexta-feira), às 20h**

**Preço do Menu: R\$ 260**

**As reservas podem ser feitas pelo whatsapp (61) 99935-3065 ou pelo e-mail**

**contato@cerradonoprato.com**