



Início » Lifestyle » **Menu Degustação do livro Aqui tem Cerrado no Prato**

Menu Degustação do livro Aqui tem Cerrado no Prato

Chefs se unem para noite com menu de nove etapas



REVISTA EVOKE

GASTRONOMIA, LIFESTYLE
04/10/18 15:20



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. A renda do jantar será revertida para o projeto Cerrado no Prato. As reservas podem ser feitas pelo whatsapp (61) 99935-3065 ou pelo e-mail contato@cerradonoprato.com. O livro está disponível para download, gratuitamente, no site www.cerradonoprato.com.

Confira abaixo 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

Cerrado no Prato

Local: Aquavit (SMLN ML 12, Conjunto 01, Casa 05)

Data: 05 de outubro

Horário: 20h

Preço do Menu: R\$ 260