

# Menu em nove etapas reúne renomados chefs em prol do Cerrado

01/10/2018

54

[Q](#)



**Foto: Divulgação**

Com o objetivo de valorizar o Cerrado na gastronomia, chefs renomados oferecem um menu em nove etapas no Aquavit. O jantar acontece no dia 05 de outubro, às 20 horas, com pratos elaborados pelos 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). O investimento é de R\$260 por pessoa.

O evento tem 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](mailto:contato@cerradonoprato.com).

### **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)

### **Dica:**

Menu Degustação Aqui tem Cerrado no Prato

Dia 05 de outubro, às 20h

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

Preço do Menu: R\$ 260

Reserva: (61) 99935-3065 (WhatsApp) ou [contato@cerradonoprato.com](mailto:contato@cerradonoprato.com)