



Liana Sabo

Liana Sabo assina Favas Contadas há 18 anos. Desde então, a jornalista registra e acompanha o crescimento da gastronomia na capital federal.

## Jantar de nove chefs lança projeto Cerrado no Prato

Publicado em [04/10/2018 - 08:00](#) [Vinícius Nader](#)

Restam ainda algumas vagas para o jantar que será servido sexta-feira, às 20h, no Aquavit, no estilo menu degustação de pratos assinados por nove chefs, que compartilham sua criatividade na execução de uma culinária em favor de ingredientes do cerrado. Nhoque de mangarito, arroz caldoso de galinha com pequi, confit de cajuzinho e baunilha do cerrado e tempurá de ora-pro-nobis e bacon são algumas iguarias que estarão acompanhadas dos vinhos Pireneus, da cachaça Authoral e da cerveja Cerrado Bier e sucos da Central do Cerrado. Na entrada, você poder curtir os pães da

Castalia com manteiga artesanal de leite de cabra da grife Cabra Chic.

O jantar sai por R\$ 260 e a renda será revertida para o projeto Cerrado no Prato, cujas receitas serão editadas em livro. Por enquanto, elas estão disponíveis na internet ([www.cerradonoprato.com](http://www.cerradonoprato.com)). O menu será executado pelos chefs Ana Paula Jacques, André Castro, Diego Badra, Francisco Ansiliero, Leandro Nunes, Leo Hamú, Lui Veronese, Marcos Lelis e Simon Lau, dono da casa, no Setor de Mansões do Lago Norte Trecho 12, Conjunto 1, casa 5. Reservas pelo 99935-3065 (WhatsApp).