

GAZtronomia

Alencar da Rosa

DELÍCIA DE inverno

Com as temperaturas em queda, nada melhor do que saborear pratos que ajudem a "aquecer". Um deles é o creme de moranga acompanhado de crocante de pinhão e ervas frescas.

Páginas 4 e 5



SABORES QUE SÃO tradição



Um cardápio de qualidade e bem variado, preparado com ingredientes fresquinhos e selecionados, faz parte do bufê, livre e por quilo, do Restaurante Thomas. Com uma tradição de 31 anos em Santa Cruz do Sul, a casa oferece, sempre ao meio-dia, um variado bufê com 21 pratos quentes, 12 tipos de saladas e seis variedades de sobremesas. Os grelhados de frango e gado, além do galetto preparado com um tempero especial e na medida certa, também são servidos diariamente.

Com uma equipe de profissionais dedicados na cozinha e de garçons que prestam um ótimo atendimento ao público, o restaurante também



trabalha em eventos oferecendo um cardápio diferenciado, mas com a mesma qualidade.

As marmitas e as comidas congeladas também são uma opção em alta entre os clientes. E neste inverno, os congelados mais vendidos, que aquecem a hora das refeições, são as sopas de capeletti e de frango com legumes, além da tradicional feijoada e mocotó.

NO CLIMA JUNINO

Receitas típicas com uma pitada de tradição e uma dose de sofisticação. Os pratos típicos das festas juninas ganharam novos elementos e propostas que podem ser preparadas em qualquer época do ano. Feitos a partir de ingredientes em sua maioria acessíveis, os preparados ganham novas apresentações e formatos para tornar as comemorações ainda mais especiais.

Pão de milho verde

Ingredientes

- 3 espigas de milho verde
- 1 quilo de farinha de trigo
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 300 ml de leite
- 200 ml de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal

Preparo

Corte os grãos das espigas de milho e bata no liquidificador com o leite. Passe em uma peneira e esprema bem. Reserve o líquido e descarte o sólido.

Em uma bancada, despeje o trigo e acrescente o fermento, o açúcar, as gemas e o líquido (leite e milho) aos poucos e depois misture bem.

Acrescente o sal, a manteiga e continue a misturar. Se necessário, acrescente água aos poucos até a massa soltar da bancada e mãos. Sove a massa por aproximadamente 15 a 20 minutos. Deixe descansar por 20 minutos coberta com plástico.

Após o descanso, divida a massa em três partes iguais, faça uma bola com cada uma delas e aperte levemente para retirar os gases dessa primeira fermentação.

Modele cada parte em formato de pão caseiro, unte uma forma e deixe os pães descansando por cerca de uma hora (cobertos com plástico) para fermentar até dobrar de volume.

Pré-aqueça o forno a 180 graus e asse por aproximadamente 50 minutos até o pão adquirir cor levemente dourada.



Panda Boat

o Hambúrguer do Brasil

Atendimento todos os dias, das 9h às 22h na praça de alimentação da Havan

(51) 99847-2800 | pandaboatbarcбургuer | @pandaboatoficial

Escaneie e faça seu pedido!



MACARON DE AMENDOIM COM DOCE DE LEITE E FLOR DE SAL

Ingredientes

- 110 gramas de clara
- 125 gramas de açúcar refinado
- 125 gramas de açúcar de confeiteiro
- 125 gramas de farinha de amêndoas
- 200 gramas de doce de leite firme
- Flor de sal

Fotos: Divulgação/CS



Preparo

Aquecer as claras com açúcar refinado em banho-maria até 50 graus (merengue suíço) e levar à batedeira e bater até ficar firme. Retirar da batedeira e adicionar o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoas.

Mexer retirando o ar, obtendo uma massa de aspecto liso.

Pingar em um tapete de silicone e deixar descansar por 20 minutos, até que se crie uma fina película sobre eles. Levar ao forno a 120 graus pelo tempo de 15 minutos.

Retirar do forno e, após 15 minutos, desenformar e pressionar o centro para acomodar melhor o recheio. Com uso de um saco de confeitar, recheie com doce de leite e uma pitada de flor de sal.

COCADA BRÛLLÉE

Ingredientes

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| 3 gemas | 125 gramas de leite |
| 250 gramas cocode ralado flocado | Açúcar cristal |
| 1 caixinha de leite condensado | Maçarico |



Preparo

Misture as gemas, o coco, o leite condensado e o leite e deixe descansar por 15 minutos, para o coco absorver bem o líquido.

Leve ao fogo e deixe cozinhar até soltar levemente do fundo da panela.

Coloque a cocada em pequenos ramequins e deixe esfriar.

Polvilhe açúcar cristal e caramelize com o maçarico.

PUDIM CAIPIRA DE PAÇOCA

Ingredientes para calda

- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- Um quarto de xícara (chá) de água

Ingredientes para pudim

- Meio litro de leite
- Dois colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 1 xícara de paçoquinha (rolha)
- 3 ovos

Preparo

Calda

Coloque o açúcar e a água numa panela e deixe derreter até caramelizar.

Caramele uma forma com furo central e reserve.



Pudim

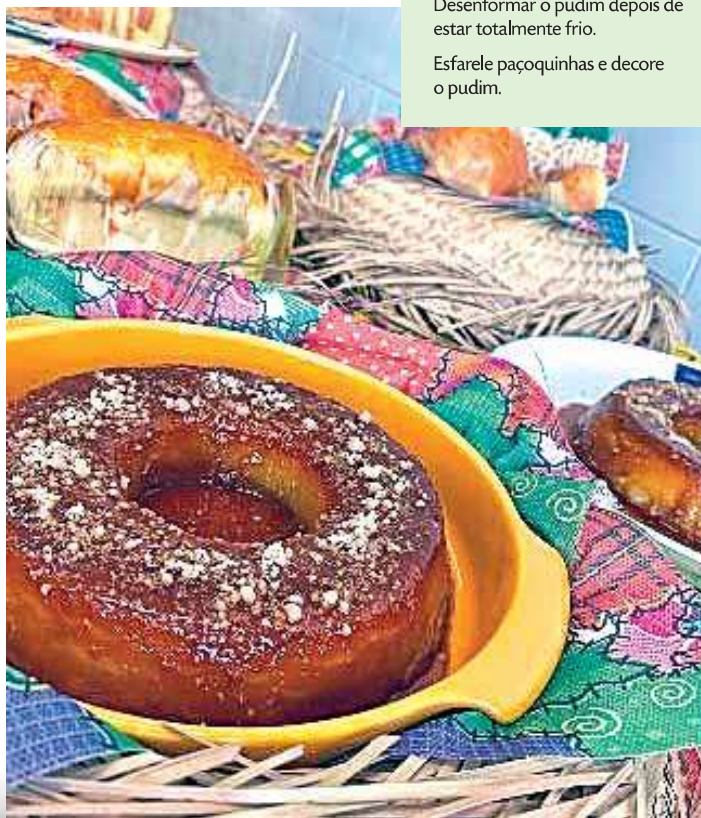
No liquidificador, bata bem para misturar: leite, ovos, açúcar, manteiga e a paçoca. Em seguida acrescente a farinha de trigo, sempre batendo. Despeje o conteúdo do liquidificador na forma já caramelada. Leve o pudim para assar em banho-maria (forma coberta com papel alumínio) por mais ou menos uma hora. Forno pré-aquecido a 180 graus

Dicas

A água do banho-maria deve estar quente antes de colocar a forma com o pudim.

Desenformar o pudim depois de estar totalmente frio.

Esfarele paçoquinhas e decore o pudim.



LANÇAMENTO

CROISSANT - PIZZA - BURRITO

EXCELSIOR *tri*



excelsior
ALIMENTOS



PARA ESPANTAR O frio

Dejair Machado

dejair@gazetadosul.com.br

Versatilidade. Essa é uma palavra que define a moranga cabotiá. De tão presente nos supermercados, feiras e similares, ela se tornou popular e hoje está entre as queridinhas da cozinha. E motivos para isso não faltam.

Ocupando uma área de aproximadamente 42 mil hectares com produtividade média de 16 toneladas por hectare, a cabotiá – também chamada de moranga japonesa – é produzida em boa parte do Brasil, mas as principais lavouras estão em Minas Gerais, Bahia, Rio Grande do Sul e Santa Catarina. A demanda tem crescido muito nos últimos anos e fomentado o mercado local, sobretudo para os agricultores familiares. Inclusive, esse fenômeno vem motivando investimentos em tecnologias e pesquisas para ampliar a produção e qualidade.

Aspectos econômicos à parte, esta parente da melancia e do melão – todos pertencentes à numerosa família das cucurbitáceas – faz sucesso na cozinha. Pode ser usada em receitas vegetarianas ou acompanhada de carnes ou embutidos e também serve para preparar doces. Com textura macia e sabor levemente adocicado, a cabotiá ainda tem outro ponto positivo a seu favor: o preço. Embora possa ser encontrada o ano inteiro, por estar em período de safra, o quilo costuma ser bastante acessível.

Fotos: Alencar da Rosa



E justamente por esse motivo, nada melhor do que aproveitar a oferta e disponibilidade para preparar uma receita que a tem como ingrediente principal. A partir desta edição, em parceria com o Senac de Santa Cruz do Sul, o caderno **GaZtronomia** passa a apresentar sugestões de receitas preparadas pela chef Cátia Leal Silveira. Marcando a estreia da série, a receita escolhida tem a cara do inverno que acabou de começar.

A chef apresenta um creme que tem a moranga como protagonista, mas também leva o pinhão, outra iguaria que está em alta durante estes dias frios. Tudo isso acompanhado de costelinha e bacon defumado. O resultado é um prato quente, prático e saboroso.

RECEITA DO CREME DE ABÓBORA

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola picada finamente
- 2 dentes de alho picados
- Meia colher de chá de gengibre ralado
- 1 quilo de moranga cabotiá assada
- 400 gramas de costela suína defumada em pedaços
- 300 gramas de bacon em cubos grandes
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 500 ml de água
- 500 gramas de pinhão

MODO DE PREPARO

Corte a moranga ao meio e retire as sementes. Coloque-a em uma forma e leve para assar até ficar macia. Quando estiver no ponto, raspe a polpa com o auxílio de uma colher e reserve.

Em uma panela aquecida, espalhe o azeite e refogue a cebola. Em seguida, adicione a carne e deixe refogar bem.

Adicione o alho e em sequência a moranga assada e a água. Misture bem e leve à fervura. Se necessário, adicione mais água. O objetivo é ter uma sopa creme.

Após levantar fervura, retire as carnes e reserve. No liquidificador, coloque o restante dos ingredientes e bata para obter um creme. Volte para a panela junto com as carnes, tempere com sal, pimenta-do-reino e gengibre ralado.

Sirva com pinhão cozido crocante salteado no azeite e sálvia.





VÍDEO DA RECEITA



Aponte a câmera do seu celular para o QR-code e veja como fazer.

PARA SABER

A cabotiá é classificada como um legume híbrido resultante da união das espécies máxima (moranga) e moschata (menina brasileira). Essa combinação surgiu no Japão, onde a palavra cabotiá é usada para designar abóboras em geral. Por isso, é chamada de abóbora japonesa. A denominação, no entanto, varia de acordo com a região do Brasil. Por exemplo, no Norte e Nordeste, ela é conhecida por jerimum.

Graças à polinização cruzada, existem muitas espécies de morangas, que podem variar em relação às cores, formas e texturas. Em seu interior há uma polpa, além de muitas sementes. Pode ser consumida de diversas formas, como ingredientes em



saladas, pratos quentes, refogados, sopas, pães, bolos, doces, entre outros. Suas sementes podem ser torradas e consumidas como aperitivo. Aconselha-se escolher morangas sem sinais de fermentos e que apresentem cascas sem brilho, pois isso significa que já amadureceram.

A cabotiá tem 39 kcal a cada 100 gramas, ante 12 kcal da moranga, por exemplo. Rica em vitamina A, ela colabora para a saúde dos olhos e da pele, além de ajudar a evitar infecções. Também contém o licopeno, um elemento essencial para a visão. Possui ainda vitaminas do complexo B, sais minerais como o cálcio e o fósforo, além de ser provida de propriedades laxativas e diuréticas.

Provamos!

A estreia da primeira receita em vídeo do caderno **GaZtronomia**, o suplemento gastronômico da **Gazeta do Sul**, veio repleta de expectativas. Afinal, seria uma nova forma de entregar o conteúdo ao público. E, convenhamos, construir algo do zero exige uma boa dose de planejamento. Mas quando contamos com as pessoas certas, as chances de dar certo são bem maiores.

E foi com esse sentimento que, junto ao colega Alencar da Rosa, fomos para a cozinha do Senac de Santa Cruz do Sul na manhã nublada da última quinta-feira. O local é conhecido – inclusive este jornalista já teve a oportunidade de ser convidado para cozinhar lá – e a acolhida pela chef Cátia Leal Silveira é das melhores. Enquanto passamos o roteiro, ela vai organizando os últimos detalhes do mise en place e explica como será a receita do creme de cabotiá.

Na bancada, bem ao centro da cozinha onde os alunos aprendem os segredos e técnicas da gastronomia, a câmera é posicionada para proporcionar os melhores ângulos. Três, dois, um: gravando. A chef Cátia, com toda sua desenvoltura, vai explicando o passo a passo do preparo que está no vídeo publicado no **Portal Gaz**. Ela também dá dicas práticas que podem ser aplicadas no dia a dia da cozinha.

A receita é prática e fica pronta em pouco menos de 20 minutos (descontando o tempo de forno). A moranga, depois de assada, vai para a panela onde já está o refogado de cebola, alho, costelinha e bacon. Durante o tempo de cozimento, o pinhão também cozido é salteado na frigideira com sálvia fresca finamente picada.

Para finalizar, a cabotiá vai para o liquidificador – as carnes ficam de fora. Em segundos, está pronto o creme que retorna à panela para finalização. O aroma toma conta do espaço e a fome vai aumentando. Receita servida, imagens captadas, chega o momento mais gostoso da produção. O colorido é impressionante, resultado da técnica de preparo. Ao assar a abóbora, preserva-se toda sua essência e sabor, que se evidenciam com os temperos da chef. A primeira colherada vem seguida de elogios e interjeições que indicam que, por mais simples e prático que possa parecer, o creme é capaz de surpreender e aquecer. Da mesma forma, o pinhão com sálvia dá um toque todo especial ao prato. Agora é com você, leitor. Aproveite o fim de semana e experimente esta iguaria!

TWY / CONFERENCE

Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional 300h



f /senacsantacruz @senacrs @senacsantacruz senac-rs Senac RS #mudandoavida

Matriculas Abertas.

Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 99202.0423
senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio Sesc

CARDÁPIO caseiro

O intervalo do almoço costuma ser um dos momentos mais especiais do dia. É nessa hora em que se aproveita para descansar e repor as energias para o restante da jornada de trabalho, estudos ou quaisquer outros compromissos. E para que essa ocasião seja satisfatória, a refeição também deve ser.

Foi com essa proposta que um novo empreendimento gastronômico entrou em funcionamento em Santa Cruz do Sul. É o Villa Gourmet – Avenida Euclides Nicolau Kliemann, 2925, em frente à subestação da CEEE, na região do Distrito Industrial. Inaugurado no último dia 8 de junho, chegou para oferecer uma nova opção tanto em serviço quanto em cardápio.

No buffet servido de segunda a sábado na hora do almoço, o destaque é o cardápio com comida caseira elaborada com ingredientes frescos e selecionados, contam os proprietários Greice Engel e Marcelo Zucatti. E para proporcionar uma experiência ainda mais agradável, aos sábados a casa conta com feijoada. De quarta a sábado, o cardápio ainda inclui opção de peixe.

“Servimos um buffet bem variado com comida caseira.

Temos diariamente quatro tipos de carnes, grande variedade de saladas e sobremesas, com preço superacessível. Nosso restaurante possui sistema de pesagem automática, ambiente amplo e agradável, climatizado e com fácil estacionamento”, conta Greice. O lugar ainda tem espaço para eventos e dispõe de uma equipe qualificada e experiente para os atendimentos. Outro grande diferencial é que a proprietária tem formação em Nutrição. Além do consumo no local, os clientes ainda podem servir marmitas para levar.



OS QUERIDINHOS DA ESTAÇÃO

Engana-se quem pensa que sopas, caldos e cremes são a mesma coisa. Os pratos mais tradicionais da estação, apesar de realmente serem muito parecidos e utilizarem, muitas vezes, ingredientes iguais, que se completam e harmonizam, possuem diferenças significativas. Entenda:

Caldos

O caldo pode ser a base para a sopa ou o creme. É um concentrado de aromas e sabores, preparado com legumes ou carnes e temperos. Ele também é feito para entradas ou acompanhamentos no dia a dia. Além disso, quanto mais tempo a iguaria é deixada no fogo, mais seu sabor é apurado. Os caldos mais tradicionais são os de carne, peixe e vegetais.

Sopas

Geralmente as sopas são carregadas de nutrientes, já que contam com a presença dos vegetais, ricos em vitaminas e minerais, além do macarrão, que se for integral, é uma boa fonte de fibras alimentares para o organismo. As sopas têm o caldo como base, acrescida de ingredientes como hortaliças e carnes em pedaços, e até mesmo de arroz ou macarrão.

Cremes

Seja de milho, espinafre, abóbora ou outro de sua preferência, sempre é mais espesso e cremoso. Normalmente é feito a partir de um caldo com adição de leite, creme de leite ou queijo.

Sopas típicas pelo mundo

BRASIL

Entre as receitas tradicionais do Brasil, estão o Bambá de Couve, tradicional da região Sudeste; no Norte, o famoso tacacá; e, no Sul, o caldo de mocotó.

PORTUGAL

Em Portugal, a canja e o caldo verde são muito conhecidos entre os turistas. Contudo, há algumas controvérsias sobre a origem da canja ser portuguesa. Alguns estudiosos apontam ser da Índia. De qualquer forma, é um sucesso em terras lusitanas (e no Brasil também).

ESPAÑA

A sopa tradicional da Espanha é o gazpacho, elaborada com tomate, pepino, alho, pão e azeite. O prato costuma ser servido frio.

JAPÃO

O missoshiro é bastante presente nos restaurantes japoneses do Brasil. É um caldo de peixe com missô (pasta de soja), servido normalmente como entrada ou base de outros pratos.

LESTE EUROPEU

Original da Ucrânia e consumida por tradição em todo o Leste europeu, a sopa Borscht é preparada com beterrabas frescas, cenoura, cebola, caldo de carne e de limão, manteiga, azeite e endro. Pode ser servida quente ou fria.

VIETNÃ

Canh Chua é uma sopa ácida vietnamita, preparada com pedaços de peixe, hortelã e tamarindo. Ela pode ser servida sozinha ou misturada com arroz.

TAILÂNDIA

A Tom Kha Gai é preparada com leite de coco, frango, muito coentro e outras especiarias.

Fonte:

www.centralnacionalunimed.com.br



Almoço de segunda a sábado
(Buffet kg e Livre)

ESPAÇO PARA EVENTOS



@rest_villagourmet
51 99197-4000

Av. Deputado Euclides Nicolau Kliemann, 2925 - Santa Cruz do Sul

Café Santinha Satisfazendo seu Paladar!

- Otimize seu tempo com as nossas Máquinas de Cafés Expresso.
- Locação e venda de Insumos.



@cafesantinha
(51) 99599.8593

COM BOLO é melhor

Eles sempre são bem-vindos. Seja no café da manhã, no lanche ou em alguma comemoração, as versões doces dos bolos sempre têm lugar garantido. Os salgados, por sua vez, caem bem como complemento das refeições ou ainda como aperitivo.

Difícilmente alguém não possui o seu bolo preferido. Do tradicional que é receita de família ou aquele exclusivo da padaria preferida, eles são consumidos o ano inteiro. Mas é com a mudança de estação que cresce a procura. Para inspirar o fim de semana, apresentamos a seguir algumas sugestões que podem ser preparadas em casa para curtir o frio em família.

Fotos: Divalgério/GS



BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes

- 1 quilo e meio de bacalhau
- 1 quilo de batatas
- Salsinha picada a gosto
- Duas claras em neve
- Pimenta-do-reino moída na hora
- Óleo para fritar

Preparo

Dessalgue o bacalhau. Afervente e retire as peles e espinhas. Desfie e reserve. Cozinhe as batatas com a casca. Depois de cozidas, retire as cascas e amasse-as ainda quentes. Junte o bacalhau e espere esfriar um pouco, misture tudo muito bem (preferencialmente com as mãos) até que fique homogêneo. Junte a salsinha picada, a pimenta moída e as claras em neve. Misture muito bem. Unte as mãos com azeite de oliva e molde os bolinhos. Frite em óleo de soja abundante e bem quente. Escorra em papel absorvente e sirva a seguir.

BOLO DE LARANJA

Ingredientes

- 1 xícara e meia de açúcar
- 4 ovos
- Meia xícara (chá) de suco de laranja
- Meia xícara (chá) de óleo
- Duas xícaras (chá) e meia de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- Raspas de laranja a gosto.



Preparo

Bata o açúcar e as gemas até dobrar de volume, acrescente o óleo e o suco de laranja e continue a bater. Adicione a farinha e as raspas de laranja e bata por mais um tempo. Adicione o fermento em pó e as claras batidas em neve firme. Passe água na forma e despeje a massa. Leve ao forno pré-aquecido (180 graus) por aproximadamente uma hora ou até que, enfiando um palito, este saia seco. Retire do forno e vire o bolo numa superfície lisa. Deixe esfriar e desenforme. Polvilhe a superfície do bolo com açúcar de confeiteiro e sirva a seguir.

Variação

Misture 600 gramas de açúcar de confeiteiro peneirado e junte cerca de 70 ml de água fervente, aos poucos, até formar um creme liso. Espalhe sobre o bolo horas antes de servir. Ainda pode ser coberto com Fondant de Leite: Num refratário, peneire 500 gramas de açúcar de confeiteiro, junte 1 colher (chá) de manteiga e meia xícara (chá) de leite. Leve ao fogo em banho-maria e cozinhe sem parar de mexer durante 10 minutos ou até ficar líquido. Retire do fogo e despeje sobre o bolo.

MASSA DE PASTEL CASEIRA

Ingredientes

- 500 gramas de farinha de trigo
- 200 ml de água morna
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de cachaça
- Óleo para fritar; recheio de sua preferência

Preparo

Numa tigela, misture a água morna e o sal. Em outro recipiente, coloque a farinha, o óleo e a cachaça. Misture bem. Aos poucos, adicione a água morna reservada e mexa com as mãos, misturando bem. Coloque a bola de massa numa superfície enfarinhada e sove durante alguns minutos. Deixe a massa descansar por 10 minutos. A seguir, abra a massa com um rolo, bem fina. Corte em círculos ou em quadrados, no tamanho de sua preferência. Após, é só rechear conforme sua preferência.

PICCOLA

PIZZERIA · DELIVERY

/piccolasc
 @piccolasc

🕒 Horário: terça a quinta e domingo das 18h30 às 22h30
Sexta e sábado das 18h30 às 23h

📍 Av. Prof. Orlando Oscar Baumhardt, 190, sala 2

📞 51 99922-1060 📞 3711-1060

🌐 www.piccolapizzeria.com.br

BUFFET LIVRE E POR KG

Marmitas - R\$ 20,00

FEIJOADA NOS SÁBADOS MEIO-DIA

ABERTO DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 11H ÀS 14H

☎ 3715.3133

☎ 99916-2078

☎ 99662-7849

📍 Rua 28 de Setembro 90 - SCS

CARDÁPIO CONGELADOS		
Produto	Valor	Quant.
Alcatra ao molho madeira	R\$35	500g
Almôndega ao molho	R\$27	500g
Bife a parmegiana	R\$36	650g
Estrogonoff de carne	R\$35	500g
Lingua ao molho	R\$20	500g
Torta de batata	R\$18	500g
Lasanha a bolonhesa	R\$18	500g
Lasanha a bolonhesa	R\$25	750g
Lasanha 4 queijos	R\$18	500g
Lasanha de frango	R\$18	500g
Lasanha de frango	R\$25	750g
Lasanha de brócolis	R\$18	500g
Lasanha de brócolis	R\$25	750g
Feijão/lentilha	R\$10	500g
Feijoada	R\$26	1kg
Mocotó	R\$26	1kg
Sopa de capeletti	R\$18	1kg
Sopa frango c/ legumes	R\$16	1kg

Retirada de congelados das 8h30 às 18h15

DELÍCIA artesanal



Combinar ingredientes, harmonizar sabores e dar forma a um prato que é quase unanimidade: a pizza. Tudo isso com uma proposta inovadora, mas sem deixar de lado o toque artesanal que torna qualquer receita ainda mais especial.

Ao reunir esses elementos e a paixão pela cozinha, o chef Leonardo Haack Presta deu sua assinatura ao cardápio da Piccola Pizzeria – Avenida Prefeito Orlando Oscar Baumhardt, 190, Linha Santa Cruz. O lugar conta com uma equipe qualificada e trabalha com o sistema de delivery ou retirada no balcão, com 60 opções no menu de pizzas mais oito tipos de calzone. “Nossa pizza com massa é artesanal, fininha e bem recheada. Temos opção de massa um pouco mais grossa para quem prefere assim”, conta o empreendedor que entrou para a sociedade da

pizzaria em dezembro do ano passado.

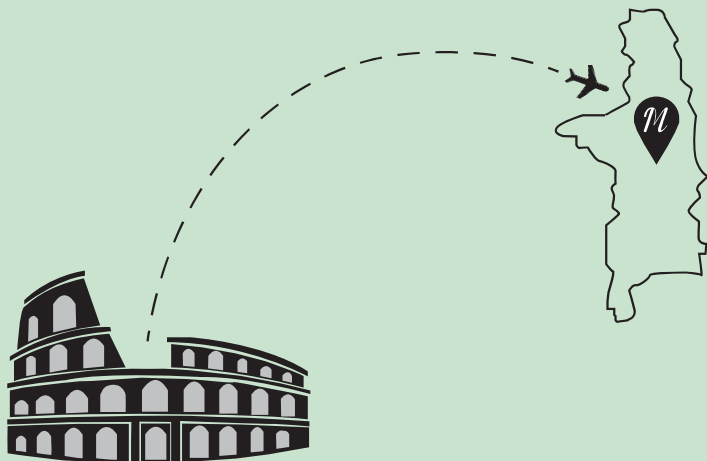
Farmacêutico e cozinheiro, Presta salienta que o cardápio foi pensado para valorizar os ingredientes. Além dos clássicos, ele conta com sabores diferenciados, como o preparado à base de escarola, por exemplo. Para deixar as pizzas ainda mais saborosas, o preparo é em forno elétrico de lastro de pedra, que confere melhor assado e acabamento superior semelhante ao resultado obtido no forno a lenha. “Estamos sempre tentando aprimorar os sabores existentes e testando novos sabores, para encantar nossos clientes. Fazemos cada pizza com carinho e, se o cliente precisar ou desejar alguma personalização, como retirar o queijo ou trocar algum ingrediente, fazemos”, ressalta. Além de todos esses cuidados, as matérias-primas são selecionadas e de padrão superior, tudo para entregar o melhor ao cliente.



Melina
cozinha e vinho

Jantar Italiano

Non vedo l'ora!



GARANTA SUA RESERVA
Reservas pelo:
(51) 99969-8110

Chef Convidada- Alessia Oliveira
Menu harmonizado
Música ao vivo- Matheus Lopes e Juliana Mendes
Terça-feira, 28 de junho, 20h

NOVIDADES E REINVENÇÕES

Entre junho e setembro, vivemos a estação mais fria do ano, o inverno. E, com ele, chega também a época de experimentar comidas quentinhas e encorpadas. O período de baixas temperaturas é propício para saborear pratos como sopas, caldos e cremes. E para proporcionar momentos de puro aconchego aos clientes, o restaurante Melina, Cozinha e Vinho incluiu em seu cardápio três opções de caldos. Entre eles está o caldo de moranga com camarão, que é uma releitura do camarão na moranga e já se tornou um sucesso na casa. As outras duas opções são o tradicional caldo verde português com linguicinha e o creme de ervilhas com bacon.

Outro prato que recentemente entrou no cardápio e promete tornar o inverno mais quentinho é o filé de tilápia ao molho baiano. Totalmente inspirado na moqueca baiana, traz em seus ingredientes aquele toque de pimenta que não pode faltar. E, atendendo aos pedidos do público, a versão clássica do filé à parmegiana também passou a fazer parte do menu do restaurante.

O Melina, de propriedade da chefe Caroline Limana, e que agora conta com o conhecimento da chefe Nássara Ellwanger, procura sempre proporcionar diversas experiências gastronômicas para seus clientes. Uma delas é a possibilidade de comer algo que nunca provou antes no restaurante. Em razão disso, passou a servir também os menus semanais fechados, que são compostos de entrada, prato principal e sobremesa.

