

## As novidades e os repetecos

Nick Chaves Barcelos e João Luiz Garcia, o Janjão, do Lorenzo Bistrô, aproveitam a queda da temperatura para promoverem o retorno, aos sábados, do tradicional Cassoulet de Toulouse (R\$ 52) com feijão-branco, confit de pato, legumes e linguiça, e com o le boeuf borguignon (R\$ 49), prato de carne cozida no vinho tinto com legumes, cogumelos e toucinho, outro clássico encorpado da cozinha francesa, que também retorna para felicidade dos clientes fiéis ao bistrô.

Mas não são somente os clássicos que retornam para o cardápio. Tem coisa nova

por aí. O bistrô foi batizado com o nome do filho da chef Nick, e ela agora lança um prato em sua homenagem: o risotto mio bambino Lorenzo (R\$ 59), com frutos do mar. Nessa onda, também chegou ao cardápio a minicocotte de Lulu (R\$ 34), servida numa panelinha Le Creuset, que mistura os sabores de lulas, camarões, azeite, alho e tomate cereja. No Jardim Botânico, tel.: 2294-7830.



Le bouef borguignon: de volta ao Lorenzo