



## NOVO RESTAURANTE GALETO'S TRAZ CONCEITO MAIS MODERNO PARA A REDE

O mais novo restaurante Galeto's, recém-inaugurado em São Paulo, no Brascan Century Plaza, marca uma formidável renovação de conceito da rede, há mais de 30 anos no mercado.

As mudanças, inovadoras, vão do cardápio ao logotipo, passando por ambiente e decoração. A nova proposta, progressivamente, deve ser levada a todos os outros nove Galeto's.

"A cozinha do novo Galeto's pode ser traduzida como um clássico-moderno", afirma a chef Ana Soares, que interpretou em aromas e sabores esse novo conceito do cardápio Galeto's.

Abre o cardápio uma seleção de petiscos, para acompanhar vinhos e cervejas, entre eles as famosas asinhas crocantes. As novidades vêm logo em seguida, com opções de entradas rápidas e leves, como a tagliata de filet (rostife braseado, molho de mostarda em grãos, salsão, pecorino e radiquio) e o ceviche de salmão (ao azeite, ervas, pimenta fresca e avocado).

Para os adeptos do happy-hour e da badalação noturna, a grande sensação é a crocantina – a pizza Galeto's, de massa fina e crocante, com coberturas leves, aromatizada com ervas e azeite virgem. Entre os vários sabores, destaque para a crocantina especialíssima (bacalhau, cebola roxa, batatas ao alecrim e



radiquio) e para a crocantina picante (trio de queijos, salame picante e pesto de azeitonas).

Também nova é uma completa linha de saladas, que tanto acompanham os clássicos da casa como também podem ser uma refeição. Algumas têm grelhados entre seus

ingredientes, como a caesar Galeto's (alface americana com galeto fatiado e croûtons, ao molho caesar) e a brasserie (frisée e escarolas com lingüiças grelhadas). Outras saborosas surpresas são as hamburguesas de frango (com recheio de tomate seco e mussarela) e de cordeiro (ao zattar, com coelhada seca e ervas), e as lingüiças artesanais, desenvolvidas com exclusividade para o Galeto's – nos sabores brasileira-sima, frango e calabresa.

Continua no cardápio o clássico galeto, grelhado na brasa, com sal grosso e temperado com molho a base de ervas e especiarias, fórmula conservada desde 1971.

O exclusivo galeto desossado aparece agora também em receitas modernas e inusitadas, entre elas à moda do mediterrâneo (ao perfume de zattar, molho de tahine e tabule marroquino) e à milanesa (com rúcula, mussarela de búfala defumada e tomates frescos).

Corretas, saborosas, sem exageros e pretensões, as sobremesas traduzem o clássico que se renova. A aletria (creme inglês com cabelo de anjo ao perfume de canela) faz referência às origens portuguesas da casa, assim como o pudim Galeto's, tradicional desde 1971. A banana-da-terra grelhada fala do Brasil e reforça o conceito do grill.

Rua Joaquim Floriano, nº 466, no Brascan Century Plaza, Itaim, São Paulo (SP).

