

Dicas de Londres!

Hoje vamos dar algumas dicas de quem vai viajar para Londres.

– Ledbury: Restaurante super formal e sofisticado. Por ser pequeno deve ser reservado com bastante antecedência. Experiencia excepcional! Comida e serviço impecáveis... Recomendamos de olhos fechados, apesar do valor ser bem elevado!



[Clique para ampliar](#)

-Burguer and Lobster: só tem dois pratos – o sanduíche de lagosta (lobster roll) ou a lagosta. Os dois são maravilhosos!



Clique para ampliar

– Houtong: Restaurante chinês no alto do prédio mais alto de Londres (the Shard) Vista maravilhosa da cidade... Comida muito boa! Vale a pena o set menu do almoço! Os dumplings (que estão super em alta) estavam maravilhosos!



Clique para ampliar

SLONE SQUARE: feirinha de comidas deliciosa em Chelsea! Várias delícias... Experimentamos o sanduíche de pato confit, os dumplings, cannolis recheados...) Tudo delícia! Tem uma banquinha de comidas brasileiras – que tem uma fila enorme – que vende feijoada, coxinha, brigadeiro, pudim... Super sucesso!



OKA Robata & Sushi: Comida japonesa deliciosa que fica na famosa Carnaby Street!



Clique para ampliar

Herman ze German: Delícia de cachorro quente. Bem estilo alemão... pertinho da estação de Embankment!



[Clique para ampliar](#)

BOUROGH MARKET: Mercado de comidas super antigo. Tem comidinhas e venda de produtos frescos para cozinhar em casa! Vale super a pena a visita!



Clique para ampliar

Restaurantes de Rede que recomendamos:

– Côte: serve comida francesa! O bife com batata frita é uma delícia! Tem em vários lugares... Sobremesas também valem a pena!



Clique para ampliar

– Busaba: talindes delicioso! O peito de pato agriçoce é ótimo!

– Wahaca: Mexicano! As tortilhas e os churros com calda de chocolate são uma ótima pedida!

Tem muita coisa boa em Londres...

Boa viagem!

Saint Martin – Restaurantes

Fomos a Saint Martin, uma ilha do Caribe para passar as férias, e nos surpreendemos com a culinária de lá... A ilha tem uma parte francesa e holandesa, mas a francesa superou as expectativas.

A apresentação e ingredientes típicos franceses foram os meus escolhidos aqui:



[clique para ampliar](#)

Esse foi o L`Astrolabe, um ambiente agradável de frente pra uma piscina no Orient Baie... Pedimos de entrada uma trilogia de foie gras, com dois tipos de terrine e o próprio foie gras. Como prato principal vieiras grelhadas na cama de amendoas e purê de batata e camarões grelhados com risoto e molho bisque. A sobremesa foi um mil folhas de chocolate branco com amoras. (\$\$)



[clique para ampliar](#)

Esse restaurante foi o Spiga, um restaurante italiano em Grand Case... Apesar de ser um italiano perdido no meio dos franceses... foi meu preferido... Fomos 2 vezes.

Na foto duas entradas: o crabcake com mini-rucula e mostarda e o carpaccio. As massas sao maravilhosas, mas esse peixe (seabass) com risoto tava delicioso... Cheesecake de mascarpone com calda de caramelo... dos deuses! (\$\$)

Para um jantar mais refinado, com uma vista linda para o mar do Caribe, em um dos melhores hotéis de Saint Martin, eu recomendo o Terres Basses, mais caro que os outros, mas com pratos mais delicados e elaborados.



[clique para ampliar](#)

Pedimos foie gras de entrada com molho de abacaxi... Os pratos principais foram: cordeiro com legumes e lagosta com molho de baunilha... Finalizamos com variedade de citricos de sobremesa, com sorbet, mousse e creme. (\$\$\$\$)

O ultimo dos escolhidos foi o Le Tastevin... restaurante francês em Grand Case (esse bairro tem varios restaurantes, um do lado do outro).



[clique para ampliar](#)

Entradas: ravioli de pato confit e terrine de lagosta com foie gras.

Pratos: Carre de cordeiro e magret de canard, ambos acompanhados de nhoque com molho de parmesão.

[Globus – Loja de departamento – Genebra](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, fui a Genebra visitar um casal de amigos e fiquei encantada por essa loja de departamento! Globus. Eu não

conhecia, tem várias marcas de roupas, acessórios, além de restaurantes. Mas o que me chamou muita atenção foi o mercado no subsolo. Um Empório Santa Maria melhorado. Acreditam? Um mercado melhor que o Santa Maria de São Paulo?



[clique para ampliar](#)

Como estava na Suíça os queijos e chocolates realmente eram o que mais chamavam atenção, mas como eu ia preparar um jantar eu fui atrás dos meus ingredientes padrão para não errar e olha o que eu encontrei:



[clique para ampliar](#)

Todos os tipos de frutos do mar, com vários cortes e temperos. Tinha inclusive tartare de salmão e de atum prontos pra comprar por kilo. Comprei o tartare de atum, umas vieiras gigantes (que não tem aqui no Brasil) e camarão.

Na parte de queijos comprei gruyere ralado para o risoto!

Experiência incrível, super recomendo. Mesmo pra quem não for cozinhar vale a pena uma passadinha pra comprar uns chocolates, uns ingredientes diferentes e ir nos restaurantes de lá.