Cleiton Rita/Divulgação

Grelhado Misto de Búfalo

Isabela Pessoa/Divulgação

Ossobuco de bufalo com arroz de açafrão

Deliciosa e **saudável**

Restaurante Otto promove o Festival de Carnes de Búfalo

O restaurante Otto, na Tijuca, promove até o dia 30 seu primeiro Festival de Carnes de Búfalo. Com uma proposta que alia sabor e saudabilidade, o evento apresenta um cardápio especial dedicado à carne bubalina, que possui 40% menos colesterol, 12 vezes menos gordura e 55% menos calorias que a bovina, tornando-se uma opção nutritiva e saborosa.

De acordo com Otto Grunewald, o dono da casa, os cortes utilizados no festival vêm de produtores parceiros do Vale do Café, em Vassouras e Rio das Flores, além da Fazenda do Alemão, pertencente ao Grupo Otto e localizada em Mendes. Todos os produtos possuem Certificado de Inspeção Estadual (CIE), garantindo qualidade e rastreabilidade. Os animais da Fazenda Santa Luiza, em Rio das Flores, são criados a pasto, com manejo que privilegia o bem-estar animal, o que resulta em uma carne mais macia e saborosa.

"Aposto no sucesso da degustação. Todos conhecem a mussarela de búfalo, mas ainda há muito a se explorar nos cortes e na charcutaria. A carne é incrivelmente macia e traz benefícios à saúde", afirma Otto.

No cardápio do festival, destacam-se entradas como Carpaccio de Búfalo, Linguiça Bubalina e a Tábua do Charcuteiro, que inclui embutidos artesanais como salame, pastrame e bresaola. Entre os pratos principais, estão o Saltimboca Bubalino, preparado com escalopes de filé mignon de búfalo, e o Arroz Caldoso de Costela. Para uma experiência completa, a Tábua de Grelhados Mistos de Búfalo traz cortes suculentos acompanhados de palmito natural assado e legumes grelhados.

O restaurante se destaca pelos festivais temáticos, como o tradicional Festival de Palmito Natural Assado na Casca, criado em 1985, o Festival de Carne de Caça e o tradicional Festival de Fondue. Agora, o Otto aposta na carne de búfalo.

SERVIÇO

FESTIVAL DE CARNES DE BÚFALO

Otto (Rua Uruguai, 380 - Tijuca)

Diariamente, das 11h30 às 0h

Isabela Pessoa/Divulgação

Saltinbocca Bubalino