

Baladas - Light Sushi lança novo cardápio, em Campinas



Casa própria
Realize seu sonho



Anúncios Google

Ribeirão Preto Campinas Salvador Belo Horizonte Florianópolis Curitiba

Você está em > Notícias > Light Sushi lança novo cardápio, em Campinas

GUIA

- Restaurantes
- Bares
- Casas Noturnas
- Teatros
- Shoppings
- Espaços para Eventos
- Pizzarias
- Lanchonetes
- Casas de Show
- Academias
- Complexos de Lazer
- Choperias
- Hotéis
- Padarias
- Cachaçarias
- Cervejarias
- Fornecedores
- Parques

AGENDA

FOTOS

ANIVERSÁRIO

PROMOÇÕES

NOTÍCIAS

OUTRAS CIDADES

CONTATO

Novos locais

- Acústica SP
- Magistrale
- Si Señor! Pinheiros
- Temakeria Makis Place
- Didio
- Si Señor! Moema
- Si Señor! Itaim Bibi
- Si Señor! Higienópolis
- Todai Garden
- Rose Bom Bom Interlagos



Siga o Baladas



RSS saiba mais



desenvolvimento ativecom

Light Sushi lança novo cardápio, em Campinas

07/02/09 07:46 por Carolina Simon - Redação SP

O chef Fábio Iwamura assina as novas opções que estarão disponíveis a partir de fevereiro no menu de seu restaurante, instalado há dez anos no bairro Cambuí, em Campinas, região nobre da cidade e a "prima do interior" do Jardins e Moema, na capital, no que se refere ao requinte e boas opções em bares e restaurantes.



As criações levam as características que marcaram o nome **Light Sushi** no cenário da cozinha oriental na região, ao reunir harmoniosamente traços fundamentais da gastronomia japonesa e o toque cosmopolita que a comida nipônica já ganhou mundo afora.

Iwamura apresenta novas entradas como as opções Salmon e Tuna Ataki (fatias do peixe levemente grelhadas ao molho ponzu, à base de laranja, shoyu e gengibre), e o Usuzukuri, que traz à mesa o sabor e a textura do Robalo em finas fatias cruas também acompanhadas do molho ponzu.

Os adoradores de sashimi (peixe-cru) poderão degustar a iguaria em novas porções de cinco unidades. "A idéia é permitir que os pedidos possam ter maior diversidade, pois queremos permitir novas experiências ao paladar dos clientes", explica Iwamura. Além dos tradicionais sashimis de Atum e Salmon, pode-se optar pela Tainha, Robalo, Pargo, Linguado, Olhete e Polvo.

Nas opções quentes o macarrão de arroz (Bifun) ganha novas companhias na panela: carne, frango e legumes, em uma espécie de Yakisoba mais leve. O Yakibifun custa R\$ 21,80 para uma pessoa.

Mas a principal novidade do restaurante Light Sushi em 2009 ainda está por vir: Iwamura está testando um Menu Degustação com pratos de qualidade inédita em Campinas. "É um sonho de consumo dos meus clientes e estamos montando com todo cuidado o menu degustação para surpreender e agradar", explica.

FAQ

Como divulgar uma notícia para o Baladas?
[Entre em contato conosco, através deste link.](#)

O que é RSS?

Como comunico um erro?

O que são Tags?

Posso comentar nas notícias?

Busca

Busque por nome, rua, bairro ou cidade:

Esta semana:

12 13 14 15 16 17 18 19

[Ver calendário mensal](#)



Clique e conheça receitas deliciosas.