

Cliente: Planetário**Veículo: Pernambuco.com****Seção: Gastrô****Data: 11.10.13****PERNAMBUCO.COM**

Novidades »

Cardápio do Planetário ganha oito novos pratos

Menu da rede de fast food traz receitas com carnes, peixes, frango, camarão e saladas, além de petiscos

Tatiana Meira

Publicação: 11/10/2013 17:45 Atualização: 11/10/2013 19:15

Oito pratos novos entraram no cardápio da rede Planetário - Fast Food. Agora, o cliente tem à sua disposição 25 receitas diferentes, que incluem preparos com carnes, peixes, camarão e frango. Entre as novidades, estão o *Frango Astro* (R\$ 18,50), empanado com tomate seco e muçarela e o *Filet ao Parma*, dois medalhões cobertos com o presunto de parma em tiras, molho madeira e champignons (R\$ 21,90). Depois de um festival dedicado aos cortes argentinos, também passaram a fazer parte do menu a *Colita de Quadril* (maminha; R\$ 19,50) e o *Bife de Choriço*.

O Planetário também se destaca pela quantidade de acompanhamentos. São 25 deles, com pedidas que vão do *Feijão Tropeiro* ao *Risoto de Tomate Seco com Linguíça Portuguesa*. A novidade neste rol é o Arroz Integral, que vem sequinho, como manda o figurino. São três acompanhamentos por prato, que vem em porções generosas, e incluem apostas como o brócolis puro, com a verdura salteada na manteiga. Uma curiosidade é que eles oferecem também um capítulo de Petiscos, com bolinhos e as tradicionais fritas, embora este não seja o foco da rede.

Ao contrário de outras franquias de fast food, o restaurante traz DNA 100% pernambucano. Foi fundado pelo empresário Francisco Amaral há 13 anos e, depois de sete anos à frente do negócio ele franqueou a marca, que hoje existe em lojas nos Shoppings Guararapes, Tacaruna e Recife. Em breve, vai expandir para outros estados, começando pelo Shopping MonteCarmo, em Betim (Minas Gerais), com projeto arquitetônico do escritório de Humberto Zírpoli.

Segundo Francisco, o segredo do Planetário é seguir a linha da culinária internacional, com receitas como *Camarão ao Thermidor* e *Filet ao Chateaubriand*, e levando a comida à mesa em um tempo média de 7 a 8 minutos. Na parte mais leve do cardápio, pratos com peixe (salmão e pescada amarela) e dois tipos de saladas: a que leva o nome da rede de fast food, e vem com manga, cenoura e repolho roxo (R\$ 16,90) e a *Satélite*, que leva alface, tomates secos, bacon e croutons.