



HADDOCK

O haddock, também conhecido como eglefim ou arinca (de nome científico *Melanogrammus aeglefinus*) é um peixe marinho, encontrado em ambos os lados da costa do Oceano Atlântico.

É um peixe semelhante ao bacalhau, geralmente encontrado em profundidades entre os 40 e os 133 metros, podendo chegar aos 300 metros. Os espécimes mais jovens preferem as águas mais superficiais, enquanto os mais velhos preferem as mais profundas. O seu habitat compreende temperaturas entre os 2° e os 10°C.

Com uma trajetória que remonta às tradições de conservação de alimentos, o haddock atravessou fronteiras e conquistou o paladar de diversas culturas, consolidando-se como uma estrela da gastronomia mundial.

No Brasil é comercializado somente defumado. Aliás, um artigo define a origem do haddock defumado como um acidente. Foi na Escócia, dizem que por volta do século XVIII, que um dos galpões de salga do haddock foi acidentalmente incendiado. Com isso, os peixes salgados foram defumados e originaram a maravilhosa iguaria que, atualmente, chega ao Brasil importado do Chile.

Dentre os peixes, o Haddock ocupa lugar de destaque na alta gastronomia sem questionamento. Uma carne super delicada, saborosa e com textura quase que amanteigada em suas lascas. Defumado e com uma coloração dourada bem tênue.

O haddock será o grande destaque do Menu Especial de Outubro no LA DOC, trazendo sua versatilidade e sabor marcante para receitas exclusivas elaboradas pelo sócio Osmânio Rezende. Esse peixe de tradição europeia promete agregar sofisticação e autenticidade aos pratos, alinhando-se à proposta do restaurante de valorizar ingredientes de alta qualidade.

  LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747



SUGGERIMENTI SPECIALE DI OTTOBRE

In Evidenza

Antipasto

Ceviche de haddock **83**
Ceviche de haddock, limão, azeite, maçã verde, salsão e coentro fresco

Piatto Principale

Haddock alla salsa di limone
Accompagna purè di patate al formaggio canastra **148**
Haddock cozido por imersão ao molho de limão
Acompanha purê de batata com queijo canastra

Altri Suggestimenti

Piatto Principali

Tagliolini artigianale con carciofi alla bottarga **118**
Massa fresca con alcachofra e ova de tainha curada na casa

Pappardelle ripiena di costata di manzo mozzarella alla propria salsa e cipolla caramelata **91**
Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella, ao próprio molho e cebola caramelizada

Risotto con ragù di anatra nella sua propria salsa e mela caramelata **119**
Arroz arbóreo com peito de pato ao próprio molho e maçã caramelizada

Tournedos di manzo alla salsa di funghi porcini
Accompagna risotto allo parmigiano **124**
Filé mignon grelhado ao molho de cogumelos secos italianos
Acompanha risoto de parmesão italiano

Dolce

Budino di formaggio con guava **42**
Pudim cremoso à base de queijo parmesão e creme de goiaba