

CORREIO INDICA

Cozinha latina na cidade

Caferante — Bar e Restaurante oferece, em Vicente Pires, uma seleção de pratos argentinos, chilenos e paraguaios, com destaque para a tradicional sopa paraguaia

Amantes ou curiosos da gastronomia latino-americana têm um novo destino: o Caferante — Bar e Restaurante, em Vicente Pires. O também café, inaugurado em 2021, oferece a tradicional sopa paraguaia (a porção individual é R\$ 13,90, sem recheio, e R\$ 20,90, com recheio de carne). O prato, como explica a Nancy Baeza, dona do espaço, é um bolo salgado feito com harina de maíz, o fubá de milho; queijo meia cura; ovo; leite; manteiga; um toque de banha de porco; e cebola.

“Conta a lenda que a cozinheira do presidente Carlos Antonio López deixou a

sopa passar do ponto. Secou e virou um bolo. O presidente aprovou a invenção e o prato entrou para a culinária do país. Brinca-se que o Paraguai é o único país com sopa sólida do mundo”, conta a empresária. “Temos duas versões: tradicional, sem recheio, e recheado com carne moída e nosso tempero secreto.”

Algumas das demais especialidades são Chipa guazú (R\$ 21,90 e R\$ 9,90 a fatia), uma torta de milho tradicional do Paraguai, com queijo, ovo, manteiga e cebola; as empanadas chilenas, de carne com ovo e de frango (R\$ 9,90); e o bolo de banana bêbada (R\$ 12,90 a fatia e R\$ 21,90 a bandeja com 500g), feito com banana e coberto com calda de rum e laranja.

Cardápio

O Caferante surgiu do desejo da Nancy em abrir uma cafeteria com um cardápio diferente. “Sempre estive envolvida com gastronomia. A verdade é que, desde que cheguei ao Brasil, há mais de

ARQUIVO PESSOAL



Nancy Baeza: “Fui escolhendo e testando receitas da cozinha latino-americana em geral”

ARQUIVO PESSOAL



10 anos, comecei a desenvolver a ideia. Fui escolhendo e testando receitas da cozinha latino-americana em geral, até completar um cardápio que tivesse a cara que eu queria para o café.”

Segundo a empresária/chef, a ideia por trás do café é ter um menu conectado com a memória afetiva dos países sul-americanos, com pratos difíceis de se encontrar em Brasília. “Nesse sentido, não poderia faltar a empanada, que é um pastel assado. Trouxe comigo as receitas de recheios que ajudava minha mãe a preparar e outras típicas da Argentina e do Chile”, diz Nancy, que é paraguaia.

Sopa paraguaia servida no Caferante — Bar e Restaurante