

Sabor bem nordestino

MARCELO FERREIRA/CB/D.A.PRESS



O Palhoça é considerado um dos pioneiros da comida nordestina no Distrito Federal. Fundado em 1978, pelo casal Maria de Lurdes e Nilo Salvino Leite, o restaurante deu os primeiros passos como um quiosque até, hoje, se tornar um dos principais destinos da carne de sol do Nordeste. “Mantemos a casa simples, mas sempre primamos pelo nosso atendimento. Procuramos ser o melhor possível, a um preço acessível

e com comida feita com muito carinho”, conta Jorge Eustáquio Oliveira, um dos sócios do restaurante.

O carro-chefe do Palhoça é a carne de sol (R\$ 139,90, serve quatro pessoas), servida com arroz, feijão, mandioca, paçoca e queijo de manteiga ou coalho, e a isca de peixe (R\$ 60). No entanto, o visitante pode saborear outros pratos típicos nordestinos, como buchada de cabrito, a galinha cabidela e dourada no molho ou frita.

A carne de sol completa do restaurante Palhoça tem muita história

MARCELO FERREIRA/CB/D.A.PRESS



Pratos Dona Flor e rancho à moda Santos do Figueira da Villa

Com gostinho uruguaio

Conhecida como a casa brasileira da parrilla uruguaia, o Figueira da Villa, inaugurado em 2007, está sob nova direção e conta com o chef pernambucano Valentim Ferraz. No novo menu, a inovação e a alta gastronomia andam de mãos dadas. “Trouxe uma pegada contemporânea, com pratos inovadores, mantendo a tradição uruguaia, que é o forte da casa, mas trazendo o que há de novo no mercado.”

O destino é um dos marcos da Vila Planalto, estando “ao redor” de uma árvore figueira de mais de 30 anos. “Quem é antigo na Vila Planalto sabe o quanto esse restaurante teve e tem história para contar”, elogia o chef.

Ferraz compôs o cardápio unindo a própria história aos também consagrados pratos do Figueira. “O ancho a moda

santos (R\$ 89,90), que é o corte ancho especial, defumado na parrilla, acompanhado de ovo da gema mole, farofa de castanha, arroz cremoso de gorgonzola e batata rústica; remonta a minha trajetória pessoal, com elementos da minha infância, mas adaptando para o melhor corte uruguaio, o ancho.”

Outro destaque é o camarão figueira (R\$ 69,90), preparado no vinho, com os acompanhamentos de arroz cremoso de queijo e coberto por batata palha. “O camarão fica marinando por 12h no vinho branco, passamos especiarias e uma massa crocante e leva três tipos de molhos diferentes: a geleia de pimenta biquinho, que remete ao Nordeste; a geleia de abacaxi, cítrica; e a geleia agridoce”, finaliza.