

MARCELO FERREIRA/CB/D.A.PRESS



Paella marinera é uma das estrelas do restaurante Calaf

Os encantos do Calaf

Boteco, restaurante espanhol, balada. O Calaf, um dos espaços mais versáteis e tradicionais de Brasília, abrange todas essas definições. O local surgiu em 1990, fruto do sonho de Venceslau Calaf, e, atualmente, é gerenciado pela filha Priscila. “Aqui, todo mundo se encontra”, afirma Priscila. O local é tão simbólico para a capital federal que, ao fechar temporariamente por

quatro meses devido aos impactos da pandemia, causou comoção entre todas as gerações.

Trazendo para o público brasileiro o melhor da cozinha espanhola com toque brasileiro, um dos carros-chefe do Calaf é a paella valenciana (R\$ 140, para duas pessoas). “É a receita da família da minha avó”, explica Priscila. “Tem cliente que pede

essa paella todos os anos, no aniversário, há 32 anos”, complementa. Como petisco para os que procuram o local para tomar uma cerveja ou um drink, o quibe do Calaf é um clássico. “Ele despontou em 2001 como um sucesso das rodas de samba. Até hoje, as rodadas de quibe e outros salgados deixam os clientes com água na boca”, garante.

Marca registrada candanga

Há 62 anos, o restaurante Roma é um dos endereços gastronômicos mais tradicionais da cidade. O local é comandado pela família Pitel desde 1964, quatro anos após o proprietário Simon Pitel deixar a cidade natal, Bruxelas, na Bélgica, para morar na capital federal. Antes da aquisição do local, o empresário nunca havia visitado um restaurante pela cozinha.

“Não tem como falar do Roma e não falar do nosso parmegiana”, diz Ângela sobre o carro-chefe do restaurante. De filé mignon (R\$ 169,90 — para duas pessoas) ou peito de frango (R\$ 139,90 — para duas pessoas), o parmegiana do Roma é tão aclamado pela clientela que virou até rodízio. Por R\$ 76,90, o cliente come quantos parmegianas aguentar. “Aqui a gente fala que o seu apetite é o limite, então

MARCELO FERREIRA/CB/D.A.PRESS



Peito de frango grelhado à brasileira é sucesso no Roma

enquanto o cliente aguentar comer, a gente vai continuar servindo”, assegura.

Para Ângela, outro prato destaque do local é o peito à brasileira (R\$ 104,90 — para duas pessoas), composto por peito de frango, arroz branco,

farofa brasileira, batata frita, banana à milanesa e molho vinagrete. “Ele é um prato abrasileirado, que agrada muita gente, porque tem uma variedade grande. Você consegue comer um pouquinho de cada coisa e sai super satisfeito”, avalia.

MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS



O Beirute oferece os clássicos filé a parmegiana, kibeirute e kibeirute vegano

União de culturas

“A gente é uma casa de comida árabe que tem as características da culinária nacional”, define Francisco Emílio sobre o Beirute. Desde 1996, o restaurante, que traz o melhor da cozinha árabe para o brasileiro, é conhecido por unir e agradar públicos de todos os tipos e idades, colecionando clientes fiéis.

Tradicional prato da casa, o filé à parmegiana (R\$ 68,40), acompanhado por arroz branco e fritas ou purê de batata, é o mais pedido pelo público. “O nosso parmegiana tem a cara da família”, pondera Emílio.

Outro clássico do restaurante é o quibe recheado denominado kibeirute. “Ele representa

bem a mistura entre as cozinhas árabe e brasileira, porque é um quibe com queijo, adaptação feita pelo Beirute”, explica. “As pessoas costumam falar que o kibeirute é um prato que tem a cara de Brasília”, complementa. Para os vegetarianos, o kibeirute de berinjela (R\$ 35,90), acompanhado por coalhada e tabule, é a opção ideal.

Também parte da história brasileira, o Beirute Norte, considerado o “filho caçula” da casa, completa 15 anos amanhã, com direito a comemoração com chorinho ao vivo e programação infantil.

***Estagiária sob a supervisão de José Carlos Vieira**

ONDE COMER?

Bar Brasília

Praça Pick Up, em frente ao Aeroporto Internacional Juscelino Kubitschek
Funcionamento diário, das 11h30 às 22h30

Calaf

SBS. Quadra 2, BL Q, Lojas 5/6. Asa Sul
Segunda, de 11h às 15h
Terça, 11h às 2h
Quarta a sábado, 11h às 4h
Domingo, 17h às 00h

Bar Beirute

Bloco A1, SHCS CLS 109 Loja 2/4
Diariamente, das 11h à 1h

Palhoça

SPMS, s/n - Lote 3 - Guarã
Segunda à quinta, de 11h às 15h
Sexta, sábado, domingo e feriados, de 11h às 17h

Figueira da Villa

Vila Planalto Acamp DFL ACP. DFL LT. 01
Segunda à sábado, a partir das 12h
Domingo, das 12h às 17h

Roma

W3 Sul 511 - Asa Sul
Almoço: segunda à domingo, de 11h às 15h
Jantar: segunda à sábado, de 18h30 às 22h