



Costela assada na brasa servido na Boina Costelaria

Gustavo Moreno/CB/DA Press

de carnes, açougue, rotisserie e restaurante. No último, destaque para carnes nobres elaboradas na parrilla. Carré de cordeiro uruguaio, ancho e t-bone são alguns dos cortes oferecidos. Para acompanhar, farofa mineira, legumes na brasa ou arroz biro-biro. Capacidade para 80 pessoas.

\$

GAÚCHO DA VILA

(Tamboril, Rua 4, cs 12, Vila Planalto; 3879-0019 e 98125-9938) De segunda a sábado, das 11h30 às 16h. Durante a semana, a sugestão do dia com carnes mistas, arroz, feijão, salada e farofa. Os principais cortes da casa vêm direto do Uruguai. É o caso do bife de tira, corte de costela típico, que chega à mesa acompanhado por sete guarnições. Para os paladares mais aguçados, é ofertado ainda a paleta de cordeiro, com 1,5kg. Para beber, uma seleção de cachaças brasileiras. CD: todos.

\$

MEXICANA

CHILI'S TEX MEX FAST FOOD

Q, SHCN CL 304 BLOCO C Loja 55 - Asa Norte, Brasília - DF, 70736-530. Abre de segunda a sexta, de 12:00 às 16:30 e depois reabre às 18h e segue até as 22h. Comida raiz mexicana, como tacos, guacamole entre outros.

\$

CHINESA

CARECA

(407 Norte, Bl. B; 3274-3291. 411 Norte, Bl. B; 3274-9427. 412 Sul, Bl. B; 3345-5296)

De segunda a sexta, das 11h30 às 15h, e das 19h às 22h30; sábado e domingo, almoço até as 16h. O restaurante é um dos mais tradicionais da Asa Norte. Durante a semana, costuma ser muito procurado por estudantes, em virtude das fartas porções e do preço acessível. O macarrão com frango, carne e legumes. Para sobremesa, a porção de banana caramelizada. CC e CD: todos. Capacidade para 200 pessoas (407 Norte), 150 (411 Norte) e 40 (412 Sul).

\$

e domingo, das 11h30 às 15h. O restaurante é conhecido pelo bufê, além dos caldos e sopas servidos no jantar e das sobremesas. CC e CD: todos. TQ: Alelo, Sodexo e TR. Capacidade para 120 pessoas.

\$

SANTO FRANGO

(506 Norte, entrada pela W2, 3201-1100) De terça a domingo, das 11h30 às 15h. Delivery de quinta a sábado, das 18h às 22h. O estabelecimento é especializado em comida brasileira. Item mais vendido, o frango é desossado, temperado com ervas e gratinado com queijo parmesão tem duas versões.

Na primeira alternativa vem inteiro com farofa e vinagrete. O cliente escolhe outros quatro acompanhamentos. CC e CD: Todos. TQ: Alelo, Vale Shop e Greencard. Capacidade para 55 pessoas.

\$

ÁGUAS CLARAS

BOINA COSTELARIA

(QS 5, Lt. 7, próximo ao Pistão Sul, Taguatinga; 3797-4155). De segunda a sexta, das 11h30 às 14h30; e sábado e domingo, das 11h30 às 15:30. Ambiente simples e comida caseira em Águas Claras. O corte tradicional de costela é assado em brasa suave por até

seis horas e servidas com arroz, mandioca cozida na manteiga, farofa e vinagrete. É também o acompanhamento da picanha fatiada, assada na parrila. Nos fins de semana, os clientes também podem optar pela costelinha suína com acompanhamentos. CC e CD: todos. Ticket Refeição, Sodexo e Visa vale. Capacidade para 200 pessoas.

\$

CARNES

ASA GAÚCHA

(709/710 Norte, Bl. E; 3340-0104) De segunda a sexta de 11h30 às 14h30; sábado das 11h35 às 15h30. As carnes mais nobres

aparecem no bufê de almoço. Alcatra, picanha, maminha e costela estão entre as opções. Na bancada, a variedade é grande. Há camarão e diferentes tipos de arroz e purês. Também oferece no bufê de sobremesas, que varia diariamente e acompanha o preço do bufê de comida. CC e CD: todos. Vale Refeição. Capacidade para 280 pessoas.

\$

CHICAGO PRIME GRILL

(114 Sul, Bl. B, ljs 10 e 11; 3346-4819) De segunda a sexta, das 8h à 22h; sábado, das 8h às 18h; domingo e feriado, das 8h às 15h. A casa se divide em quatro categorias - boutique