

Representação africana

A paixão do chef Chidera Umenyilia Okeke pela culinária começou ainda na infância e, em 2017, resultou na criação do Simbaz Culinária Afro e Bar, primeiro restaurante africano em Brasília. “Nosso cardápio foi mapeado com as principais características dos 54 países do continente africano, e tem como proposta oferecer ao público a culinária, língua e cultura das quatro principais regiões que compõem a África”, explica o chef.

Na casa, o destaque é River níger (R\$ 46,90), tilápia grelhada com azeite, pimentão, alho, vinagre e molho de tomate. O prato é acompanhado por banana da terra frita ou cozida. Neste ano, Chidera, que foi cozinheiro das delegações da Nigéria na

Carlos Vieira/CB/D.A Press



Copa do Mundo de 2014 e nas Olimpíadas do Rio, em 2016, preparou promoções especiais para os dias de

jogos do Brasil e dos países africanos. A cada gol das seleções, a cerveja Original sai pela metade do preço.

Chidera Simbaz,
chef do restaurante
Simbaz, na 412 norte

¡Arriba!

Com 27 anos de história, o El Paso é o restaurante mexicano mais tradicional da capital. “O El Paso representa o México culturalmente em Brasília”, afirma David Lechtig, chef da casa. “Além da culinária, nós falamos de cinema, dança, música, artesanato”, complementa. Entre os pratos principais do local, o combo tijuana (R\$ 139) reúne um pouco dos principais pratos mexicanos — burritos de carne, tacos rancheros, quesadillas de cebola e champignon, coxinhas da asa em panko, potato skins, chili, salsa roja, guacamole e totopos.

As enchiladas (de R\$ 58

MARIANA LINS



Restaurante
El Paso
Prato: EL Paso
combo

a R\$ 79), tortillas de milho recheadas, também são um dos destaques do El Paso. Elas são acompanhadas por arroz mexicano, pasta de

feijão e guacamole. Assim como em todas as Copas do Mundo disputadas pelo México, o restaurante irá transmitir os jogos da seleção

mexicana. O chef David convida os brasilienses a assistirem às partidas com uma boa margarita, bebida típica do México.