

## CORREIO INDICA

Andrés Ruiz\*

# Comida nas ruas de Brasília

**F**ebre no país inteiro, os food trucks tiveram origem nos Estados Unidos, por volta de 1870. Na época, pequenos caminhões serviam refeições, cozinhadas de forma prática, para funcionários de fábricas locais. Após a

crise imobiliária de 2008, o país americano passou a oferecer em massa esse tipo de empreendimento, uma vez que são alternativas mais baratas.

O preconceito em cima de comidas de rua, com isso, passou a ser quebrado. No Brasil, a onda

chegou primeiro em São Paulo, por volta de 2013, e logo se espalhou pelo país. No Distrito Federal já são vistos todos os tipos de culinária oferecidos por esse tipo de estabelecimento, desde hambúrgueres e cachorro-quente até massas e acarajé.

## Santo Acarajé

Com o lema “O sabor da Bahia em Brasília”, o Santo Acarajé funciona como um restaurante móvel que roda Brasília levando o acarajé à boca do brasiliense. O Tradicional no Prato (a partir de R\$ 27), o Acarajé Porção (a partir de R\$ 50) e o Acarajé no Papel (a partir de R\$ 24) são as três opções oferecidas, com a versão vegana de cada uma delas. Quanto à localidade, o food truck atua em diferentes regiões de acordo com o dia da semana, de segunda a sexta, das 17h30 às 21h30. Hoje, o Santo Acarajé desembarca no Comércio Solar de Brasília, no Jardim Botânico, e no Sudoeste (CCSW 05, loja 64, Edifício Ômega Center).

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



DIVULGAÇÃO



## Cantina do Roque

Especialista em risotos e massas, a Cantina do Roque também se estabelece de forma flexível. Na maior parte do tempo em Águas Claras (Q. 204), o truck roda Brasília e divulga a localidade diariamente nas redes sociais (@cantinadoroque). Um dos especiais da casa, o Fettuccine de filé mignon ao 4 queijos custa R\$ 42. Eles abrem a partir das 17h30.

## Garcez Burger

Para os fãs de hambúrguer, o Garcez Burger está sempre estacionado em Águas Claras (Blvd Norte rua 17) e prepara variadas opções de hambúrgueres artesanais. A fim de saciar aquela fome, a sugestão vai para o Duplo da Casa (R\$ 28), servido com pão brioche, dois burgers artesanais de 120g, queijo prato, alface americana, tomate fresco, cebola roxa e maionese. Por mais R\$ 10, o pedido acompanha batata frita e refrigerante. O Garcez está aberto de terça a domingo, das 18h às 22h30.

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



## Dog do Jhow

O Dog do Jhow possui unidades fixas em vários pontos de Brasília. Passando por Águas Claras (Ruas 07 Sul, 33 Sul e 33 Norte) e Guará II (QE 24) até o Plano Piloto, o food truck se tornou referência. Também há unidades no Gama, Núcleo Bandeirante, Vicente Pires, Riacho Fundo, Samambaia, Recanto das Emas, Taguatinga Norte, M

Norte, Paranoá e Park Sul. O endereço de cada uma pode ser visto no instagram (@dogdojhow). De um Dog Simples (R\$ 13) a um Combo Dog Duplo (R\$ 20), o cliente pode experimentar a melhor combinação do tradicional cachorro quente brasiliense. O Dog do Jhow abre todos os dias, das 17h30 às 23h30.