

Andrés Ruiz\*

Isabela Berrogain

Com a ascensão do mercado gastronômico de Brasília, moradores da capital têm, cada vez mais, aproveitado a variedade culinária explorada pelos restaurantes da cidade. São casas que se aventuram pelos pratos típicos de cada região do país e também trazem, para a capital, sabores internacionais. No entanto, são diversos os exemplos de espaços gastronômicos que se tornaram clássicos para os brasilienses e reúnem os pratos queridinhos dos candangos. Nesta semana, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes que têm, como carro-chefe, delícias que caíram no gosto do povo.

Para Issa Jabra Attie, proprietário do BSB Grill, um prato amado pela clientela precisa ter qualidade e padrão. Creison Konrad, proprietário do Armazém do Juca, pontua que o público procura mais que apenas gastronomia. “Hoje as pessoas buscam experiências, não só comer e beber, porque isso fazemos em casa”, aponta.

Beto Pinheiro, sócio—proprietário das franquias Coco Bambu e Vasto, também destaca o gosto requintado dos moradores da capital, além da importância da tradicionalidade. “O brasiliense é um cliente inteligente, antenado, viajado. Ele procura qualidade e fazer um bom negócio, comer um prato com bons insumos que seja compatível com o valor e que serve bem ele e a família”, afirma.

# Os queridinhos dos

MARIANA LINS



## Qualidade que vem de berço

Com receitas de origem familiar, o BSB Grill vem com a proposta de reunir amigos e familiares em um espaço aconchegante e acolhedor. A união de cortes especiais de carne com a culinária árabe fez do restaurante uma referência na capital. Para além da cozinha, o ambiente ainda traz a temática do automobilismo como destaque, porque a família também possui uma história muito forte no esporte.

Para cair no goWsto da galera, o prato de um restaurante é precedido por três características essenciais na opinião da proprietária, Issa Jabra Attie. “Qualidade, padrão e atendimento são coisas indispensáveis aqui. Sempre foi nossa

preocupação levar o que se tem de melhor aos clientes e amigos”, conta ele.

Nesse contexto, o ambiente familiar é transferido para a clientela que frequenta o espaço. “É uma casa de brasilienses para os brasilienses”, comenta Issa. Para ele, a qualidade do prato é indispensável e supera até mesmo o preço, porque assim o cliente pode ser fidelizado e cada sensação no restaurante se torna única.

O carro chefe é separado em dois: de entrada, a esfirra folhada (R\$ 15) é a mais pedida. Já quanto ao prato principal, o bife de tiras de picanha completo com três acompanhamentos (R\$ 253 — serve duas pessoas) é o que mais sai. Para ambos os pedidos, o Chopp Brahma se encaixa na recomendação de bebida da casa.