

# brasilienses



**Caiu no gosto do povo! O *Divirta-se mais* selecionou, nesta semana, seis restaurantes responsáveis pelos pratos que estão no cardápio afetivo da cidade**

**Bife de tiras de picanha é um dos carros-chefe do restaurante BSB Grill**

Acompanhada por queijo coalho e mandioca, a carne de sol é o grande destaque do Armazém do Juca



MARIANA LINS/ESP.CB

## A terceira asa da capital

A fim de competir com os prestigiados restaurantes do Plano Piloto, o Armazém do Juca ganhou asa própria e se tornou referência gastronômica no DF. No estilo “casa de praia”, o espaço em Taguatinga Sul, recebe desde pessoas de terno e sapato social a clientes de camisa simples e chinelo, porque o mais importante é a extroversão de um ambiente focado em boa alimentação, música e bebidas.

Para Creison Konrad, proprietário do Armazém do Juca, as pessoas buscam algo que vá além da aparência.

“Aqui vendemos experiência às pessoas. Você pode decorar bem um prato, mas se ele não tiver sabor não vai adiantar”, aponta ele. Para tornar isso possível, o restaurante muda o cardápio a cada três meses.

Muito embora atualizar o paladar do público seja uma boa opção, a casa também preza pela preservação daqueles que são campeões de vendas e caíram no gosto da clientela. É o caso do petisco de carne de sol recheada com queijo coalho e acompanhada de mandioca (R\$ 63,90). “Ele agrupa duas preferências do brasileiro: a carne e o queijo”, comenta ele.

## Gastronomia e arte

Inspirado na romântica Paris dos anos 1920, o Paris 6 vem para mesclar cultura e gastronomia pelo Brasil. Fundada em São Paulo, em 2006, por Isaac Azar, o restaurante procura integrar a cultura nacional ao homenagear artistas dos mais variados segmentos no próprio cardápio.

A diversidade do restaurante não se limita ao cardápio e promete imergir o cliente em uma viagem completa. “Arquitetura e decoração inspirada nos bistrôs e brasseries franceses, trilha com músicas



**Prato Medalhões à “Chorão”, com medalhões de filé mignon ao molho rôti com shiitake sobre risoto de queijo brie**

francesas e decoração com ares parisienses”, relata a sócia Rebeca Castro sobre a experiência do Paris 6.

De comida vegetariana e vegana a opções de carnes, peixes e risotos, a casa é um ponto de encontro para todos os gostos. O carro chefe é o prato de Medalhões à “Chorão” (R\$ 97), com medalhões

de filé mignon ao molho rôti com shiitake sobre risoto de queijo brie. E não é apenas de salgados que o restaurante conquistou o público. Por parte das sobremesas, o Grand Gateaux à “Paloma Bernardi” (R\$ 52), com calda de Nutella, morangos em pedaços, avelãs granuladas e leite condensado é destaque.