

Legado da Bahia

Com quase 40 anos de história em Brasília, o Ki—Mukeka faz parte da história da cidade. O primeiro restaurante da rede foi inaugurado em 1978 em Cabuçu, Bahia, por Ivone Marlene de Jesus, com a ajuda de um fogão quatro bocas e dos sete filhos.

O sucesso quase que imediato das delícias vendidas pelo local resultaram em convites para levar o restaurante para Feira de Santana, Salvador e, eventualmente, a capital federal. “É uma grande satisfação poder ser um dos restaurantes mais tradicionais da cidade e ser, de certa forma, parte da

MARIANA LINS



Moqueca de camarão, destaque do menu do Ki-Mukeka

cultura de Brasília”, declara Cristina Oliveira, uma das responsáveis pela casa.

Fazendo jus ao nome do local, o carro-chefe

do menu é a moqueca de camarão (R\$ 219,90 — 2 pessoas), que vem acompanhada por arroz, pirão e farofa. Também há opção

de moqueca de pescada amarela (R\$ 202,90 — 2 pessoas) e moqueca de filé de badejo (R\$ 225,40 — 2 pessoas).

Tempero gaúcho

O restaurante Galeteria Gaúcha é tradição na cidade desde 1987. A casa é um feito do riograndense Arnaldo Sonda, que saiu da cidade de Anta Gorda, Rio Grande do Sul, para abrir um restaurante que trouxesse o sabor da comida italiana com os moldes da região do Sul para os brasilienses. “Por ser um restaurante tradicional e pioneiro nessa área, conseguimos enxergar como uma comida afetiva, não só para os gaúchos, mas também aos brasilienses que nasceram e cresceram

MARIANA LINS



O rodízio de galeto é o principal atrativo da Galeteria Gaúcha

frequentando o restaurante”, diz Gabriel Sonda.

O rodízio de galeto (R\$ 54), realizado de terça

a domingo na unidade do Lago Norte, é o forte do restaurante. Já na Asa Sul, a sugestão da casa é

a combinação do galeto (R\$ 27) com polenta frita (R\$ 25) e massa talharim à bolonhesa (R\$ 27).