

# Churrasco uruguaio

O Figueira La Parrilla recebe este nome devido a uma frondosa árvore que cobre o restaurante uruguaio, cujo tronco é atração dentro do local. Vários negócios de diversos tipos de culinária passaram pelo mesmo ponto, mas a árvore permaneceu por ali e pelos nomes que chegaram e se foram.

Quem também permaneceu foi o hoje proprietário Lucas Matheus, que trabalhou como garçom por seis anos no restaurante anterior e, atualmente, além de gestor, é chef parrillero. “Sua paixão por churrasco fez com que a parrilla se tornasse um amor incondicional, que hoje se reproduz em todo o aprendizado que teve com o antigo chef uruguaio”, informa a gerente do local, Gabriela Vieira.

Típica forma de fazer churrasco em países sul-americanos como o Uruguai e a Argentina, a parrilla produzida no Figueira, se complementada pelos devidos acompanhamentos, proporciona, segundo Gabriela, uma “experiência única que fica na memória”.

**O restaurante Fogão de Pedra trabalha com sistema self-service com mais de cem opções todos os dias**

MARIANA LINS/ESP.CB/D.A PRESS



**O chef parrillero Lucas Matheus apresenta assado de tira de wagyu australiano, um dos carros-chefes do Figueira La Parrilla**

Atualmente, dois cortes se destacam na procura e nas vendas: o assado de tira de wagyu australiano e Angus black (R\$ 79,90), mistura de raças de gado que “traz

uma carne marmorizada e com um sabor espetacular”; e o bife ancho (R\$ 84,90), “um carne extremamente macia com um marmoreio evidente e a famosa

gordura entremeada na carne”. Para eles, ela sugere os acompanhamentos de salada Juliana (R\$ 36,90), farofa de ovos (R\$ 16,90) e polenta figueira (R\$ 28,90).

## Comida sempre quente

Em novembro de 1996, aparecia no centro de Brasília um respeitável exemplar da culinária mineira, em seus “mais autênticos e tradicionais sabores”. Proprietária do restaurante Fogão de Pedra, Elba Ferreira conta que o objetivo do negócio familiar sempre foi oferecer aos clientes qualidade e variedade.

“Trabalhar com a

comida típica de Minas aqui no coração de Brasília é muito prazeroso, pois quando se fala em Minas Gerais a primeira coisa que lembramos é de sua farta comida”, reflete. Pratos como churrasco, feijoada, galinhada e banana frita são servidos fartamente em buffet self-service, que conta com mais de 100 opções todos os

dias. “Resolvemos batizar o restaurante como Fogão de Pedra porque temos um sistema de aquecimento das pedras de argila expandida que liberam esse calor para manter as panelas de ferro aquecidas e a comida sempre quente”, explica.

De segunda a sábado, o quilo é R\$ 77,90 e, aos domingos e feriados, ele passa para R\$ 79,90.



MARIANA LINS