

Quintal de vó

“A ideia era trazer a essência de quintal de vó para a capital, um lugar aconchegante e acolhedor, com pratos que abraçam. Lugar que remete à família e ao bem estar”, define Rhuan Miguel sobre o restaurante Raiz Caipira. Com uma estética de fazenda do interior e ao som de música sertaneja, o local dispõe redes de descanso e do melhor da culinária mineira preparada em fogão à lenha e panela de barro.

O carro-chefe da casa é a galinha caipira (R\$ 159,90), meia galinha caipira na panela de barro, arroz, tutu de feijão, quiabo e angu de milho verde. Outra opção do cardápio é a rabadá com agrião (R\$ 109,90), um tipo de guisado feito com rabo do boi acompanhado por arroz, creme de milho e agrião fresco.

MARIANA LINS



Moqueca do Raiz Caipira



Aponte a câmera do celular para o QR Code e conheça o restaurante Raiz Caipira



DIVULGAÇÃO/TRATTORIA DA ROSARIO

Linguine golfo de Napoli, do restaurante Trattoria da Rosario

De Napoli para Brasília

Proprietário da Trattoria da Rosario, o chef italiano Rosario Tessier chegou a capital em 1994 e abriu o restaurante em 2002. “Consegui, com muito trabalho, transformar meu restaurante em um dos mais renomados e frequentados por famílias, turistas, corpo diplomático e personalidades”, relata.

Segundo Tessier, é difícil decidir o carro-chefe do local. “Como falar de carro-chefe, quando eu vendo experiência e não cardápio. Tenho diversos pratos que expressam muitas experiências que fica difícil mencionar”, avalia. O chef nasceu em Napoli e, por isso,

propõe pratos que o fazem reviver essas memórias, como o linguine golfo de Napoli, massa com lula, camarão e tomates frescos (R\$ 139). Além do menu diverso, a casa conta, atualmente, com vinhos de 25 países e mil rótulos.

Outra indicação do chef é o filé alla bismarck (R\$ 149), 300g de filé mignon de black angus em crosta de cebola caramelizada, ervilha, presunto de parma, acompanhado de nhoque ao molho Alfredo. “Um prato bem interessante, trata-se de uma releitura do clássico bife acebolado, lógico com tempero italiano”, destaca o proprietário.

ONDE COMER?

RESTAURANTE KI-FILÉ

CLN 405, bloco A, loja 55. De segunda a sexta, das 11h às 22h. Sábado e domingo, das 11h às 16h

VISTA LINDA

Núcleo Rural Lago Oeste, Rua 14, 379. De sexta a domingo, das 8h às 18h

TRATTORIA DA ROSÁRIO

SHIS QI 17 loja 215. De terça a sexta, das 12h às 15h e das 19h30 à 0h. Sábado, das 12h às 16h e das 19h30 à 0h. Domingo, das 12h às 17h

DONA JU COZINHA E BAR

SHA conjunto 6, chácara 529, 1 Avenida

Vereda da Cruz, 18G - Águas Claras. De terça a quinta, das 16h às 23h30. Sexta e sábado, das 11h às 23h30. Domingo, das 11h às 17h

RAIZ CAIPIRA

CLS 211, bloco B, loja 35. Terça e quarta, das 12h às 15h. Quinta, das 12h às 16h.

Sexta e sábado, das 12h às 17h. Domingo, das 12h às 16h

RESTAURANTE SEVERINA

Quadra 301, rua D, conjunto 1 - Águas Claras. De quarta e quinta, das 11h às 15h. Sexta, das 11h às 23h. Sábado e domingo, das 11h às 16h