

CORREIO INDICA

Espetinho celestial

O Churrasquinho da Dona Divina conquista cada vez mais admiradores em Águas Claras

Davi Cruz*

O cheiro do espetinho de rua deixa muita gente com água na boca. Entretanto, muitos não se arriscam a degustar o “filé de gato”, apelido dado à iguaria popular pela eventual procedência duvidosa. Esse não é o caso do churrasquinho da Dona Divina, um dos food trucks mais procurados de Águas Claras. O espaço gastronômico fica ao lado da Estação de Metrô Concessionárias e está aberto todos os dias, das 18h às 23h30.

Além de vários tipos de cortes de proteínas, como frango, medalhão, contrafilé, kafta com coração, linguiça apimentada e toscana, calabresa e coração. O lanche pode ser acompanhado de um baguete, farofa, vinagrete e queijo muçarela maçaricado. Todavia, o que não falta no lanche e no ambiente é sabor, requinte e alegria, toque especial e diferenciado do criador do espaço gastronômico, Lucas Roberto.

O carro-chefe do espaço gastronômico é o Kafta com coalho e barbecue, iguaria

FOTOS: REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



A queridinha: frango com bacon, tomate e maionese verde



Baguete de contrafilé e queijo maçaricado

bastante requisitada pelos clientes do churrasquinho. Todos os sabores de espetinho são R\$ 10, já os preços das baguetes variam entre o simples e o duplo, que custam



Espetinho de linguiça, frango com bacon e kafta com queijo coalho



Baguete de contrafilé

respectivamente R\$ 23 e R\$ 33. O churrasquinho da Dona Divina surgiu em 2021 em Ceilândia e hoje é localizado em Águas Claras. A ideia inicial era homenagear a avó de

Lucas, sinônimo de simplicidade e amor, segundo ele.

Ao **Correio**, Lucas Roberto comenta sobre a essência do espaço gastronômico. “O churrasquinho nunca perderá a essência dele, até mesmo porque o nome que carregamos é o da minha avó, Dona Divina”, declara Lucas.

Lucas Roberto ainda comenta os planos e projetos futuros para o churrasquinho. “Pretendemos virar uma empresa, para em um futuro próximo ou distante, começarmos a vender franquias do churrasquinho. Mas, sempre com os pés no chão e trabalhando dia após dia”, encerra.

Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco