



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Um toque brasiliense

Aos 63 anos, Brasília ganha um endereço gourmet que lembra a cidade no menu, no ambiente e nas pinturas da parede com motivos locais nos quais não falta sequer a capivara, fiel moradora do Lago Paranoá. Chama-se Merceria Bar & Restaurante, que abriu as portas anteontem para o público, sob o comando de dois casais: os donos Vicente Chaves e Stela Almeida e o filho João Victor Chaves e a mulher Ana Karolyna Chaves. Fica no Bloco C da 404 Sul, que com a vizinha 405, as duas quadras comerciais já se consagraram “a Rua dos Restaurantes”.

### Menu extenso

Para começar há steak tartar de filé bovino e de salmão, ambos por R\$ 52, que vem belamente apresentado com uma tuille sobre as torradas; carpaccio com molho de três mostardas (R\$ 49); burrata especial sobre cama de tomates confitados, pesto e crispy de presunto de parma (R\$ 75) e batatas rústicas, além de pasteis e até torresmo. Brusquetas de cogumelos e salmão defumado são outra opção para iniciar a degustação.

Servidas em porções

A experiência no setor de alimentação veio do atendimento que o empresário prestou por muitos anos às escolas particulares no Distrito Federal. Isso fez com que Vicente desenvolvesse interesse pela gastronomia a ponto de participar da elaboração do cardápio com o chef baiano de ascendência alemã Willy Meinking, que passou pelo Limoncello, Doma Rooftop, Villa Tevere e Universal.

Embora a casa esteja apenas começando, o proprietário já vislumbra a expansão da grife replicando-a em outros lugares, em função não só do menu

menores há ainda quase 10 sugestões de petiscos, entre elas, bolinho de bacalhau, arancine de camarão (foto) e linguíça de pernil recheada. Na panelinha, que tem a cara de mercearia, vem o baião de dois com pipoca de queijo coalho e pancetta à pururuca, que é para duas pessoas mesmo (R\$ 75) ou camarão flambado com arroz cremoso (R\$ 80).

Algumas preparações têm três formatos: individual por R\$55; duas pessoas, R\$ 105 e três por R\$ 159, como é o caso da costela de porco caipira

MARCUS HENRIQUE/DIVULGAÇÃO



contemporâneo, mas também da pegada descontraída e instagramável do ambiente. “Nossa meta é expandir como empreendedores da gastronomia pela

capital, assim como com outros empreendimentos gastronômicos que vierem a surgir, mantendo-os sob nossa gestão”, ressalta o empresário.

### Vinhos exclusivos

Para harmonizar com a variedade de sabores, a casa fez parceria com as importadoras Videira e Vinhos SA, que trouxeram mais de 200 garrafas com rótulos de sete países: Brasil, Argentina, Chile, Itália, Espanha, Portugal e França. Com iluminação retrátil, a adega está instalada no mezanino. No térreo, o salão principal traz um jardim vertical e plantas suspensas no teto. Antes você passa pelo bar com banquetas junto ao balcão para apreciar ao vivo o trabalho do mixologista Gutto Lopes.

Merceria funciona segunda e terça-feira, das 12h às 15h, quarta a domingo, das 12h às 0h. Telefone: 99964-3597 e *instagram*: @merceariabarerestaurante

Marcus Henrique/Divulgação



desossada e empanada na farinha panko, marinada e assada por oito horas, recheada de queijo gruyère, muçarela e catupiry, servida com purê de batata

baroa, salada coleslaw e molho barbecue próprio. Também há menu executivo com três etapas (entrada, principal e sobremesa) por R\$ 54,90.