

DIVULGAÇÃO/OLINDA COMIDA NORDESTINA



Sensação afetiva

Com mais de 35 anos de história, o Olinda Comida Nordestina, originalmente Olinda Carne de Sol, é um dos restaurantes mais

tradicionais de Brasília. O local é ideal para os que querem se aproximar do Nordeste, ou reviver momentos passados na região.

Neste feriado, o chef Romão Olinda recomenda a carne de sol completa (R\$ 164), que serve em média quatro pessoas, e acompanha arroz, feijão fradinho,

macaxeira cozida ou frita, paçoca de carne de sol, vinagrete e manteiga de garrafa. “O prato é feito especialmente para compartilhar, além de trazer receitas tradicionais do Nordeste e muito sabor caseiro, dando uma sensação afetiva que o dia e todas as mães merecem”, destaca Romão.

Para os veganos

O churrasco vegano mais completo da cidade — é o que o *Apetit Natural* promete para este Dia das Mães. Para os que apreciam a culinária vegana, o restaurante conta com um bufê variado e caprichado, por R\$ 64,90. Com lasanhas, massas, acarajé e até feijoada, o *Apetit* oferece diversas opções veganas, com o grande diferencial do churrasco. “Eu sou suspeita para falar, mas a nossa especialidade realmente é o churrasco. É algo diferenciado, que você não encontra em qualquer lugar vegano na cidade”, argumenta Sônia Souza, chef do restaurante.

Para além da comida vegana, o restaurante, que é pet friendly, promete cuidado em todas as áreas. “No *Apetit*, nós temos essa característica de chegar, conversar com os clientes, checar se está tudo bem, se a pessoa se sente à vontade, se sente em casa”, complementa.

Carne de sol do Olinda Comida Nordestina

MARIANA LINS



Sônia Souza, chef do restaurante *Apetit Natural*