

Experiência oriental

Localizado na 111 Sul, o Soban Korean Cuisine tem como missão trazer à capital federal a mais tradicional comida coreana. Por meio do menu do local, os responsáveis pelo restaurante, Paulo Yang e a chef Patrícia Lee, oferecem ao público brasiliense uma fiel experiência oriental, sem fusões ou misturas com a gastronomia brasileira. As receitas que fazem parte do cardápio do local vêm da família de Patrícia, de ascendência coreana, que são passadas de geração a geração. “Muitas pessoas que já foram a restaurantes desse tipo de gastronomia nos Estados Unidos, ou até mesmo na Coreia, vêm ao Soban e falam que a gente não perde para nenhum deles”, garante Paulo.

Parrilla uruguaia

Com foco na gastronomia uruguaia, o Pueblito é resultado do trabalho de três empreendedores da capital apaixonados por carne. No menu, a casa reúne opções de cortes nobres do alimento, como angus e hereford, preparados à lenha na parrilla, além de saborosos aperitivos e dos famosos chivitos, sanduíches uruguaiois de filé mignon. O restaurante também conta com ambiente temático e oferece happy hour de aperitivos, drinques e chopes durante todos os dias da semana. De quinta a domingo, por sua vez, o público pode desfrutar de música ao vivo no local.

MARIANA LINS



BulPan BulGoGui, o famoso churrasco coreano, do Soban

A sugestão de entrada, segundo os responsáveis pela casa, fica por conta do DaKangJeong (R\$ 65), pedaços de frango empanados e marinados com molho da casa. Entre os pratos

principais, o BiBimBap (R\$ 52), o “mexidão coreano”, e o JabCheBap (R\$ 62), composto por arroz, macarrão de batata doce refogada com carne bovina, legumes e cogumelo, são os mais

pedidos atualmente. O Soban ainda conta com pratos para compartilhar, como o BulPan BulGoGui (R\$ 185), ou churrasco coreano, e opções vegetarianas, à base de tofu e cogumelos.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Entrecote do Pueblito, acompanhado por pão de alho

Segundo o sócio Bruno Rabelo, o entrecote (R\$ 62,50) é o carro-chefe da casa, corte macio

saboroso e suculento que harmoniza com o vinho Pueblito (R\$ 97). Para completar a experiência,

Bruno indica a sobremesa banana na brasa (R\$ 26), servida com caramelo e uma bola de sorvete.