KAYO MAGALHÃES/CB/ D.A PRESS

Moqueca mista baiana acompanhada de arroz, pirão e farofa do restaurante Casa de Mainha — Comida Baiana

Comida aconchegante

O restaurante Casa de Mainha nasceu da vontade de Ray Neto, proprietário do empreendimento, de se manter conectado com as raízes baianas e matar a saudade da comida da mãe e da avó. Como o restaurante busca o verdadeiro sabor da comida baiana, eles montaram uma logística para trazer insumos diretamente de Salvador. "Trazemos camarão seco, azeite de dendê e, em alguns meses conseguimos trazer outros frutos do mar da Água de Meninos, um polo pesqueiro de Salvador. O sabor de tudo fica muito original e impecável", enfatiza Ray.

Apesar de a casa ter começado com foco no acarajé e o petisco ter muita saída, a Moqueca do Chef (R$ 164,99) se tornou a queridinha do cardápio. "Ela é composta por todos os frutos do mar que trabalhamos: peixe, camarão fresco, lagostim e polvo. O prato serve duas pessoas e acompanha arroz, pirão e farofa", relata o proprietário.

Divulgação

Linguiça artesanal com lascas de pequi no Fogão Goiano Bandeirante

Aoo Goiás

No Núcleo Bandeirante, o Fogão Goiano oferece comida regional e conta com redes ao ar livre que permitem contato com a natureza, espaço dedicado a drinques e música ao vivo nos fins de semana. "Com uma vasta variedade de pratos quentes e frios, nosso restaurante se destaca com mais de 70 opções, levando dedicação e carinho para nossos clientes", destaca Everaldo dos Santos, proprietário do estabelecimento.

A casa oferece serviço de bufê a quilo (R$ 59,90) de segunda a sexta e aos sábados, domingos e feriados (R$ 69,90). Mesmo com toda a variedade de opções, a linguiça artesanal de sobrecoxa com lâminas de pequi é a pedida que mais conquista os clientes.