



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Vem aí Chicago 6

Depois de seis anos de funcionamento, fechou as portas no último dia de novembro o restaurante Paris 6, uma franquia vinda de São Paulo instalada numa área de quase mil quadradinhos no shopping ID, na Asa Norte, que já está sendo reformada para receber o Chicago Prime, a sexta operação da grife, uma das principais casas de carne da cidade.

“A pandemia fechou a única unidade que tínhamos na 110/111 Norte (Plaza Norte) e estamos voltando agora para atender não só os clientes do Paris 6, mas dos escritórios, torres e hotéis da região”, anuncia a proprietária Ana Carolina Chaer (foto), mais conhecida por Carol, que é a alma da empresa familiar formada ainda pelo marido Alexandre Valerio, especialista em carnes (foi açougueiro desde a juventude) e as duas filhas do casal.

À frente do Chicago Express no aeroporto, Eduarda Chaer, de 22 anos, formada em administração pela UnB, vai tocar o novo Chicago, enquanto a irmã mais nova Amanda, de 20, quer ser DJ. Espaço é que não falta para instalar as carrapetas. Na entrada ficará a parrilla, bem

à vista dos clientes distribuídos num grande salão de 170 lugares, decorado em estilo moderno com concreto e madeira nas cores cinza e preto. O projeto é assinado pelo escritório MAAI Arquitetura, que trocará a fachada e o piso da loja, daí “a inauguração estar prevista só para o fim de março ou início de abril”, diz Carol.

Destaques

Os cortes mais pedidos são de black angus: fraldinha (R\$ 169) e bombom, que é o miolo da alcatra (R\$ 139) T-bone, ambos para duas pessoas, além da salada juliana (foto ao lado da fraldinha) de alface americana, palmito, cenoura, parmesão e batata palha, temperada com molho cremoso à base de mostarda, que também pode ser compartilhada (R\$ 44,90).

O diferencial da casa é o processo de maturação dry aged da carne bovina através de um equipamento europeu que o Chicago Prime foi o primeiro restaurante no Brasil a importar, comenta a restauratrice. No cardápio, T-bone dry aged de 650g sai por R\$ 290, enquanto o Tomahawk de quase um quilo, R\$ 298, 950g.

KAYO MAGALHÃES/CB



FOTOS: CHICAGO PRIME/DIVULGAÇÃO