

# Da água para a boca

Não viajou? Não se preocupe! *O Divirta-se Mais* separou seis restaurantes que aproximam o público brasiliense do clima de férias

Davi Cruz

Isabela Berrogain

Com o início de um novo ano, nada mais justo do que aproveitar o recesso e as férias para um merecido descanso. As redes sociais têm sido, nas últimas semanas, inundadas por fotos de praias e lugares paradisíacos do interior do Brasil, dando aos moradores que ficaram em Brasília um gostinho do clima de férias.

Os candangos, no entanto, não precisam se preocupar: espalhados pela cidade, restaurantes buscam replicar a energia litorânea e interiorana no quadradinho central. “Aproximar nossa capital do litoral é, para nós, motivo de orgulho”, declara Francisca Roque, proprietária do Chale da Traíra. “A gente brinca que aqui só falta mesmo o mar, porque aquela paz que a gente tem quando chega na praia, abre a cerveja gelada e aprecia o momento, você consegue desfrutar conosco”, garante.

KAYO MAGALHAES/CB



Traíra sem espinha é um dos pratos oferecidos pelo Chale da Traíra

Com a famosa traíra sem espinha como carro-chefe, a casa ainda aproxima o público à calmaria das beiras dos rios com pratos que contemplam peixes de água doce.

De acordo com Lula Portela, responsável pelo Camarada Camarão, é um desafio, mas também uma

oportunidade fazer a ponte entre o Cerrado e o litoral brasileiro. “Nós queremos levar aos nossos clientes de Brasília o gostinho de praia, com pratos que remetem às lembranças do mar e do Nordeste. Para isso, nós cuidamos de todos os detalhes, desde a

escolha dos fornecedores e produtores, que garantem a origem e a qualidade dos nossos frutos do mar, até a decoração do restaurante, que é moderna, rústica e regional, com elementos que fazem referência à cultura e à natureza nordestina”, pontua Portela.