

## Tradição no litoral e na capital

Apesar de tradição na cidade há 40 anos, o Ki-Mukeka começou a escrever sua história na gastronomia brasileira em 1978, em Cabuçu, na Bahia. Liderado por Ivone Marlene de Jesus, com a ajuda de um fogão quatro bocas e dos sete filhos, o restaurante foi surpreendido por um sucesso quase imediato, o que resultou em convites para levar o restaurante para Feira de Santana (BA), Salvador e, posteriormente, para Brasília, replicando o melhor do litoral baiano no quadrado central. Como adianta o nome da casa, o carro-chefe

MARIANA LINS



do estabelecimento são as moquecas, com opções de pescada amarela (R\$ 202,90

— 2 pessoas), camarão (R\$ 219,90 — 2 pessoas) e moqueca de filé de badejo (R\$

225,40 — 2 pessoas), todas acompanhadas por arroz, pirão e farofa.

**Moqueca de camarão do Ki-Mukeka**

## Ambiente praiano

Natural de Sobral, no Ceará, Lucidio Carneiro abriu as portas do restaurante Jijoca, em meio à pandemia, no intuito de aproximar a cidade de Brasília com o melhor do litoral brasileiro. “Eu quis trazer um pouco da minha região para a capital federal”, conta o sócio-proprietário da casa. “A proposta é trazer um ambiente praiano, principalmente voltado para Jericoacoara — Jijoca é um município cearense em que a principal praia é Jericoacoara”, explica.

No menu do restaurante, a grande estrela é o camarão, que, inclusive, vem da própria região do Ceará. Já nas opções de



**Camarão da orla do Jijoca**

entrada, o fruto do mar chama a atenção do cliente — o camarão da orla (R\$ 49,88), porção de camarões ao alho e óleo, e o abacaxi cearense (R\$ 54,88),

camarões salteados, molho branco e queijo gratinado, são os mais pedidos pelo público. Os pratos principais, por sua vez, vão desde o tradicional risoto de

camarão (R\$ 59,88), ou risoto cearense, ao talharim do mar (R\$ 53,88), macarrão ao molho branco com camarões salteados no tempero secreto.