

Explosão de sabores

Há quatro anos, o The Boss BBQ tem como proposta trazer o típico churrasco texano para a cidade. “Nosso projeto simples, porém ambicioso, procurava chegar com algo novo, que pudesse encantar o paladar das pessoas”, lembra o sócio Yuri Nogueira. “O brasileiro ama churrasco. Pensando nisso, chegamos à conclusão de que não poderia dar errado”, afirma. Com um ticket médio de R\$ 30 a R\$ 40, a casa trabalha com oito opções de proteínas, além de oferecer ao público um arroz carreteiro (R\$ 24 — 900g) feito

no tacho à lenha. “Nosssa principal recomendação é o brisket (R\$ 14,90 — 100g), picanha americana que no Brasil é o peito bovino, um corte que, geralmente, não é muito valorizado até o momento que deixamos ele assando e defumando em um processo que pode passar de 10h. Usando a lenha e a temperatura certa, ele proporciona uma experiência única em uma explosão de sabores com suculência e maciez”, garante o sócio. Outro diferencial da casa também é o frango defumado (R\$ 69 — kg), queridinho dos clientes.

INSTAGRAM/REPRODUÇÃO



Frango defumado do The Boss BBQ

Trattoria Da Rosario & Figli
Desde 2002

Venha descobrir o sabor da excelência italiana no **mais premiado de Brasília!**

Reservas
QI 17 - Lago Sul