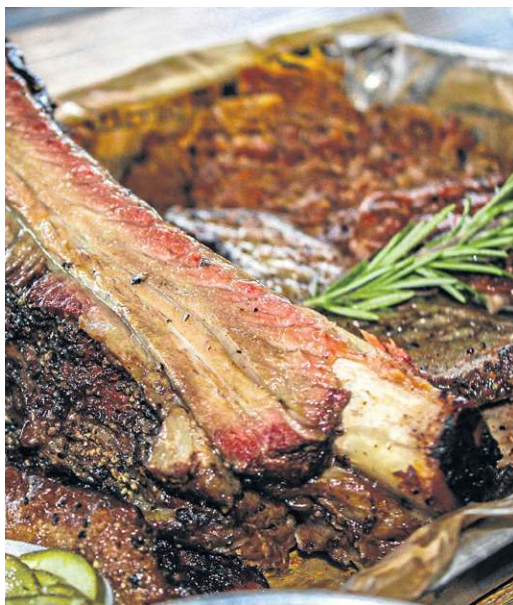


Sabor norte-americano

Batizado em homenagem à esposa do proprietário Jonathan Nobre, Agatha Alecrim, o Alecrim Smoke House é uma casa especializada no famoso churrasco norte-americano, oferecendo ao público cortes de carne que levam, no mínimo, 6 horas para ficarem prontos. Para os amantes de carne defumada, as opções começam já nas entradas, como, por exemplo, com os croquetes de pulled pork (R\$ 31,90 — 6 unidades), feitos com lombo defumado em lenha frutífera por 6h e empanados no panko. O destaque dos pratos principais, por sua vez, fica por conta do american platter (R\$ 239,90), bandeja composta por todos os cortes do churrasco americano — costelinha suína, costela bovina, brisket e pulled pork.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

American Platter do Alecrim Smoke House

Churrascão de domingo

Inaugurado três dias antes do lockdown da pandemia, o Superquadra Bar comemora quatro anos no mês de março. Desde 2020, a casa busca aproximar o público de Brasília ao conceito de churrasco acessível. “Nosso projeto sempre foi de trazer o churrasco para um ambiente mais informal e descontraído, relembrando os churrascos de finais de semana com os amigos”, conta o proprietário Tônico Lichtsztejn. No menu, o restaurante conta com diversos cortes de carne, sejam grelhados, assados ou defumados, tornando a



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Sanduíche de pastrami do Superquadra Bar

experiência do cliente a mais completa possível.

Quando se trata dos defumados, a casa conta com três destaques. “Temos a mainha defumada (R\$ 24,90 — 100g), sem especiarias, somente no sal, em que exploramos o sabor que a fumaça traz para carne; o brisket (R\$ 89,90 — 300g), peito bovino, defumado por 6h e assado por mais 6h, que leva uma camada de temperos

especiais, servido com maionese de batatas assadas e pickles”, lista o proprietário. Por fim, o pastrami (R\$ 55) também é um dos carros-chefes da casa. “Sanduíche de pastrami que tem uma carne curada por 21 dias, depois defumada e assada, servido com pão artesanal, mostarda, pickles e sour cream. Esse é um clássico do Superquadra e já tem seu público fiel”, garante Lichtsztejn.

Delícias rurais

Resultado do sucesso do Festival Churrascada no Brasil, evento gastronômico que vendeu 30 mil ingressos e reuniu mais de 100 chefs nacionais e internacionais especialistas em churrasco, o Fazenda Churrascada conquistou São Paulo antes de se destacar na capital federal. Desde 2022, a casa localizada no Clube do Golfe atrai amantes do velho e bom churrasco em um espaço que procura aproximar o público ao ambiente rural e rústico. “Somos uma plataforma de experiências relacionadas ao churrasco, onde família e amigos se reúnem para celebrar”, pontua André D’Alessandro, sócio da Fazenda Churrascada Brasília.

Voltada para cortes

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Cupim defumado do Fazenda Churrascada

selecionados de carne, a casa conta com um menu que reúne variadas opções de assados e grelhados, e é claro que os defumados não ficam de fora. Uma das estrelas do cardápio é o cupim defumado (R\$ 72 — 300g), macio e suculento, servido fatiado e servido com molho BBQ de Jack Daniel’s. “Oriundo no Nelore, ele é um corte amplamente difundido no Brasil, contando com diversas formas de preparo por todo o território nacional.

Aqui na Fazenda, trouxemos a técnica do American BBQ e aplicamos nesse corte que se adaptou muito bem ao estilo de preparo por ter bastante colágeno e gordura, os quais derretem devido à longa exposição ao calor sob temperatura controlada (o preparo leva em média 8h sob uma variação de temperatura de 90°C a 120°C), tendo como resultado uma carne com bastante maciez e suculência”, explica Andrey Angelim, head chef da casa.

ONDE COMER?

ALECRIM SMOKE HOUSE
Guará – QE 26, bloco B, loja 2
Taguatinga – QSC 19
De terça a sexta, das 18h às 23h
Sábado, das 11h às 23h
Domingo, das 11h às 16h

COSTELA BRÁSILIA
Vicente Pires - Rua 8 Chácara
186 Loja 2
De terça a sábado, das
10h30 às 23h
Domingo, das 11h às 15h

FAZENDA CHURRASCADA
Clube de Golfe de Brasília (St. de
Clubes Esportivos Sul Trecho 2)
De terça a quinta, das 12h às 23h
Sexta, das 12h à 0h
Sábado, das 11h30 à 0h

Domingo, das 11h30 às 19h
SUPERQUADRA BAR
CLN 404, bloco B, loja 44
Segunda, das 9h às 17h
De terça a sábado, das 11h às 22h45

Domingo, das 11h às 17h
THE BOSS BBQ
Águas Claras, rua 7 norte (em
frente ao Mr Hoppy)
Sábado e domingo, das 11h às 16h