



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Comida do sertão

Taguatinga, Água Claras e Guará, todas na vizinhança de Ceilândia, a cidade mais nordestina do Brasil fora do Nordeste, exibem a grife Mandaka, que contempla a comida mais autêntica do Brasil. Carne de sol, queijo coalho e macaxeira (mandioca) formam o saboroso trio, que o restaurateur Thiago Lucena têm planos de levar para a Asa Sul com a ajuda do irmão Hudson, que cuida da parte financeira. Por enquanto, ele concentra esforços no Guará II, onde instalou há três meses um container para atender a 150 pessoas em área pública, no meio da praça na Avenida do Contorno, QE 30/32.

Diferentemente das duas casas anteriores, o container exhibe o que Thiago chama de “cozinha de logística rápida”, na qual estão acopladas as três fases do preparo: parrilla, forno e fritadeira. Em volta, ficam as mesas bem no estilo botecão, bastante simples. Os pratos são de alumínio e vidro só no copo americano usado no serviço do refri e cerveja.

FOTOS: LIANA SABO/CB



Linguíça



Macaxeira

MANDAKA/DIVULGAÇÃO



Queijo coalho

Padrão steak

A casa prima pela origem dos ingredientes, como a linguíça que vem de Formiga (MG), o queijo coalho, a manteiga de garrafa e o feijão de corda do Rio Grande do Norte, enquanto a carne de sol – estrela do menu – é feita pelo dono, que tem a expertise herdada dos pais nordestinos (foram proprietários do Mandacaru na década de 1980, primeiro na 408 Sul, depois na QI 9 do Lago Sul).

Em 2016, Lucena viajou para Miami e Orlando onde visitou várias steaks houses americanas e viu outros procedimentos com a carne que ele acabou seguindo na loja do Pistão Sul. Passou a usar parrilla e adotou o padrão steak para a carne de sol, que é sucesso da casa. Vem com 350g sob o queijo coalho levemente derretido com macaxeira cozida e geleia de pimenta no prato intitulado Do cowboy, por R\$ 99,90, que serve até três pessoas. Se elas provarem antes a linguíça Formiga — leva o nome do município mineiro onde é produzida —, recheada com queijo da Canastra em porção de 500g, ainda sobra.

Outro prato que é muito pedido é o Mandacaru de carne de sol Angus (350g), fatiada sobre baião de dois escoltada com macaxeira frita, paçoca e vinagrete por R\$ 119,90. Além da especialidade da casa, tem assado de tira, picanha, costelinha de porco e galeto, com destaque para o beef ribs, 600g de costela bovina defumada no pit smoker, regada com molho chimichurri e acompanhada de mandioca cozida (R\$ 129,90).

