

CORREIO INDICA

Boemia aniversariante

Na onda de comemorações do aniversário de Brasília, o *Divirta-se Mais* preparou um roteiro de bares que são a cara da capital federal

Gabriel Borges*

Prestes a completar 64 anos, a cidade de Brasília é berço de um importante e vibrante reduto boêmio, com tradicionais bares e botequins que sobrevivem ao tempo desde a fundação da capital federal. Em função da relevância que alguns desses estabelecimentos possuem para o cotidiano do brasiliense, o *Divirta-se Mais* indica dois bares que são a cara de Brasília, responsáveis por carregar no nome anos de história e pratos que ficaram marcados no paladar dos clientes mais fiéis.

O Pardim é um tradicional bar no Plano Piloto, mais precisamente no comércio

local da 405 Norte. Com 13 anos de história e inaugurado no coração da Asa Norte, o estabelecimento é comandado pelo baiano Jarbas Pardim, que ressalta o compromisso de manter uma clientela fiel e parceira do negócio. “Desde a fundação, o bar é um ponto de encontro de professores, estudantes, músicos, frentes de apoio à cultura e ativistas”, observa. O prato carro-chefe do cardápio é o conhecido sanduíche de pernil (R\$ 24,90), que pede para ser acompanhado daquela cerveja gelada. Aos finais de semana, a feijoada servida pela casa ao som de muito samba é a pedida certa.

DIVULGAÇÃO



A tilápia e o tucunaré fritos são destaque no cardápio do Toca do Peixe

Outro bar que tem se destacado entre os estabelecimentos boêmios da capital federal é o Toca do Peixe, no Núcleo Bandeirante. Fundado por uma família de piauienses, o bar tem chamado a atenção pela variedade de opções no menu, que inclui petiscos, drinks e uma seleção de pratos executivos montados no capricho. Lucas Anthonnie é proprietário do estabelecimento e explica o atual momento do negócio, inaugurado entre 2006 e 2007. “Somos muito mais do que uma simples empresa familiar. Somos um local onde nossos clientes se reúnem para saborear os melhores

pratos da região, onde sorrisos e histórias são compartilhados a cada garfada. É um verdadeiro refúgio gastronômico”, comenta.

Entre os destaques do cardápio do Toca do Peixe, estão a tilápia (a partir de R\$ 89,90) e o tucunaré (a partir de R\$ 109,90) fritos. Ambos os pratos consistem em peças inteiras de peixe fritas em óleo de algodão, acompanhadas de baião de dois, farofa e salada. Outro ponto alto entre tantas opções de pratos é o filé de pescada-amarela (a partir de R\$ 229,90), servido com arroz e pirão.

***Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco**

Explore sabores irresistíveis. Pães e massas artesanais, drinks e bebidas quentes em um ambiente onde cada detalhe é pensado para te proporcionar uma experiência única.

Faça sua reserva na Bénita Paninoteca!



@benitapaninoteca
www.saboresdabenita.com.br

