

# A nobreza da carne

Versatilidade e sabor: conheça os restaurantes da cidade que exploram os diferentes cortes de carnes nobres

**Isabela Berrogain**

Não é segredo que o brasileiro ama um bom churrasco, e na capital federal não é diferente. Espalhados pela cidade, não

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

faltam restaurantes, churrasarias e casas de carne que oferecem ao público as delícias e sabores dos diferentes cortes de carne — afinal, tudo é motivo para um bom churrasco,

seja um aniversário, uma confraternização de fim de ano ou alguma data comemorativa.

Para Paulo Godoy, diretor de operações da churrasaria Steak Bull, é unânime o gosto dos brasilienses por churrasco. “Nosso seguimento é referência no mundo todo quando falamos de churrasaria e rodízios, onde conseguimos servir diversos cortes de carnes, assados na brasa, parrilla e no bafo, com uma qualidade e sabor que é do brasileiro”, detalha Paulo Godoy, diretor de operações da churrasaria Steak Bull.

Apesar do típico sabor nacional, Leandro Pompeo, sócio do Fuego Alma e

Vino, destaca as influências internacionais no churrasco brasileiro. “O brasileiro possui diversas influências de vários países por conta de sua formação. Isso influenciou bastante nos gostos gastronômicos, como, por exemplo, o sul do país com o churrasco fogo de chão, inspirações europeias e as carnes assadas”, exemplifica.

Resultado de influências nacionais ou internacionais, o churrasco sempre cai bem para o brasiliense. Por isso, o Divirta-se mais selecionou, nesta semana, seis restaurantes que oferecem ao público os mais diversos sabores dos cortes de carne bovina. Confira!



Flat iron e maminha do Superquadra Bar

## Para além das churrasarias

Apesar de inaugurado há apenas quatro anos, o Superquadra Bar já se tornou uma das casas de carne mais amadas pelo brasiliense. Criado pelo proprietário

Tonico Lichtszejn no intuito de aproximar o público da capital ao conceito de churrasco acessível, o espaço aproxima o cliente do churrasqueiro em um ambiente

informal e descontraído, como os churrascos com os amigos de família.

No menu, encontram-se os mais diversos cortes de carnes nobres, como o flat

iron (R\$ 89 — 300) e o assado de tira (R\$ 89 — 300g), por exemplo. Os acompanhamentos complementam a experiência do público, com opções como o famoso arroz de costela assada (R\$ 44,50) e a galinhada especial (R\$ 39).