

O sabor da brasa

Especialistas em fogo, o Rebu surgiu em Taguatinga há dois anos, com objetivo de ser uma casa de churrasco caseiro em Brasília. A brasa e a fumaça são o grande diferencial do restaurante — todos os pratos do menu, seja no molho, na carne ou em algum outro ingrediente, passam pelo fogo. No Rebu, o gosto do churrasco não está apenas nas carnes, mas também nas opções de entradas, lanches e hambúrgueres. Quando se trata de cortes de carnes, o destaque da casa é o short rib angus (R\$ 99 — duas pessoas), ao lado do steak de chorizo (R\$ 99 — duas pessoas).

DIVULGAÇÃO



Short Rib do restaurante Rebu

Para três ou mais pessoas, o restaurante conta com opções como a churrascada Rebu (R\$ 139), com linguiça artesanal,

pão de alho, steak de sol, steak de chorizo, arroz parilheiro, vinagrete, farofa e mandioca. Os que desejam saborear as carnes da casa

com um bom drinque, o Rebu oferece ao público um happy hour de pratos e bebidas, de terça a sexta, das 11h30 às 20h.

Variedades de carne

Em apenas sete anos de funcionamento, a Steak Bull já se tornou um dos nomes mais queridos pelos brasilienses quando se trata de carnes nobres. Localizada no Setor de Clubes Esportivo Sul, a principal unidade da casa oferece ao público um rodízio premium e variado (de R\$ 99 a R\$ 129), com mais de 30 opções de bovinos, suínos, aves e pescados. Entre os principais cortes, destacam-se a picanha, o chorizo e o carré de cordeiro. O restaurante ainda conta com um bufê de mais de 20 acompanhamentos, sushis e sobremesas.

Para Paulo Godoy, diretor de operações da churrasceria Steak Bull, a preferência dos brasilienses em relação

Steak Bull/Divulgação



Carré de cordeiro da Steak Bull

aos diversos cortes é clara. “A picanha é a preferida pelos brasilienses, com

certeza. Além dos cortes do cupim, o bife ancho e a mainha”, aponta.