



FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

A expansão de uma grife

A abertura da Chicago Prime no Shopping ID, na última terça-feira, no espaço ocupado anteriormente pelo Paris 6, como a sexta operação da marca essencialmente brasiliense, deu ensejo para que os proprietários revelassem um segredo até então bem guardado:

“A sétima Chicago Prime vai abrir as portas na Praça Pick Up em frente ao Aeroporto Internacional de Brasília, no mês de agosto”, proclamou Ana Carolina Chaer, gestora da grife, que encontrou na proteína bovina sua melhor expressão gastronômica. A nova unidade vai funcionar onde era o Bar Brasília, resgate de um ícone da cidade que não deu certo naquele endereço. A boa notícia é que o Chicago 7 terá estacionamento e manobrista gratuitos, promete a restauratrice, de olho nos novos empreendimentos que surgirão na vizinhança, como o Shopping Partage e o complexo LOG.



Eduarda atua ao lado de Carol no comando da casa de carnes que tem deliciosa salada Juliana



Ponto estratégico

Já no Shopping ID, vaga não é problema, pois existem 900 na garagem do subsolo. “A posição estratégica desta loja, no começo da Asa Norte, atende o público da Esplanada dos Ministérios, do Noroeste e do Sudoeste”, comenta Carol, como é conhecida a fundadora da grife, que surgiu em 2014 como boutique de carnes em uma lojinha na 114 Sul, tocada por ela e o marido Alexandre Valério. A filha Eduarda Chaer, de 22 anos, também participa da administração.

Com 170 lugares no salão,



além de um espaço reservado com mais 60, o restaurante tem na parrilla a grande atração. Uma mesa para até 16 pessoas foi montada em frente ao fogo, permitindo que o cliente acompanhe o preparo das carnes. Fraldinha, picanha, bife ancho, além do corte Tomahawk (ideal para compartilhar 950g por R\$ 298) são destaques do cardápio. Também fazem muito sucesso na mesa a batata frita trufada com parmesão (R\$ 33,90), o palmito pupunha na brasa (R\$ 58,90) e a salada juliana (foto), de alface

americana, palmito, cenoura, parmesão e batata palha temperada com molho cremoso à base de mostarda, que também pode ser compartilhada por R\$ 46,90.

Aos 10 anos de existência, a grife ganhou uma logomarca que encurta o nome para apenas 4 letras: CHCG, esculpidas em metal escuro, ornamentam a fachada e a parede lateral, segundo o projeto da MAAI Arquitetura. Está prevista para funcionar todos os dias de 12 às 23h. Reservas pelo 3263-3948 ou @chcgcarnes no instagram.

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS