

Gabriel Borges*

Isabela Berrogain

A conhecida capital do rock se transforma, cada dia mais, na capital do samba. Nos últimos anos, Brasília foi tomada pelas tradicionais rodas do estilo musical nascido no Rio de Janeiro, e, nos bares e restaurantes da cidade, o ritmo envolvente toma conta. Atrás dos mais agitados batuques, o público brasileiro une-se à fome com a vontade de comer e vai atrás do verdadeiro sabor do samba fim de semana adentro.

Assim como os amigos, familiares e uma boa cervejinha gelada, os petiscos e tira-gostos também fazem parte da experiência que os sambas proporcionam. “O samba e a culinária se complementam em meio a muitos assuntos e risadas, nas mesas que guardam segredos e muitas histórias”, avalia Jarbas Pardim, proprietário do Bar Pardim, espaço sinônimo de samba na capital.

Ditado também pelo ritmo do gênero, o Calaf Brasília é um dos principais bares da cidade que exala gastronomia e samba. “A conexão entre gastronomia de bar e samba é inimaginável. Absolutamente tudo combina com a alegria do samba ao vivo”, observa o proprietário Venceslau Calaf.

Com a chegada do fim de semana, nada melhor do que se organizar para curtir um bom samba e as delícias que acompanham o ritmo. Por isso, o Divirta-se Mais selecionou seis bares e restaurantes da cidade que aproximam o samba e a gastronomia em uma saborosa mistura de sabores. Confira!

Cardápio musical

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Sambinha a céu aberto

Localizado no meio da W3 Norte, o Na Seis Comida de Bar é uma opção mais do que especial para curtir aquele sambinha com petiscos de boteco. O destaque do estabelecimento fica para o próprio espaço do bar, uma vez que as mesas, dispostas a céu aberto, prezam pela integração entre clientes, que não

medem esforços para cair nos gracejos do samba. “O samba é informal, assim como nosso bar”, garante o sócio-proprietário Jomilton Júnior.

Para os que querem cair nas graças do samba, que, na casa, ocorre nas sextas, às 18h, e aos sábados, às 19h, Júnior recomenda o petisco parrilla com as mãos

(de R\$ 14 a R\$ 46), porções de carne cortada para comer com as mãos, acompanhada por batata bolinha e farofa. Outra indicação é a seleção de petiscos (R\$ 47), um mix da casa com dois bolinhos de cupim, dois croquetes de costela e duas coxinhas de galeto.

A harmonização dos tira-gostos fica por conta das