

Afeto regional

Próximo de completar 50 anos, o restaurante Palhoça sintetiza muito bem a familiaridade da tradicional culinária nordestina. Afinal, quando se trata de comida afetiva, os pratos preparados pela casa são verdadeiras joias da boa e clássica cozinha regional. Localizado na Epia Sul, o estabelecimento existe desde 1977 e, desde então, acumula uma fiel clientela apaixonada pela seleção de pratos e petiscos preparados no capricho.

Gilvanaldo Cunha é cozinheiro e proprietário do Palhoça desde a fundação do restaurante. Ele afirma

que o diferencial da casa está no fato de oferecer um combo de benefícios para os clientes. “O segredo é você vender qualidade. Comida boa, preço bom e bom atendimento, tem que juntar os três pacotes para dar certo”, justifica Givanaldo sobre o sucesso que o empreendimento faz, mesmo após 47 anos desde a inauguração.

Mais do que opções para saciar a fome, o Palhoça valoriza pratos compartilháveis para dividir com quem se ama. Exemplo disso é a tradicional carne de sol na brasa (R\$ 181), acompanhada por paçoca de carne, arroz, mandioca, feijão, queijo coalho e manteiga de garrafa. A porção de carne de sol serve até quatro pessoas e, segundo o proprietário, é o carro-chefe da casa.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Carne de sol na brasa do Palhoça