O gosto da brasa

Opções não faltam para os amantes de carne na capital. Confira seis restaurantes que oferecem ao público assados e defumados saborosos

Mariana Reginato*

Em Brasília, é possível encontrar diversas opções para aqueles que são fãs de carne. Seja na brasa, na parrilla ou assados, os pratos que têm a proteína como destaque sempre encantam os clientes e apresentam uma diversidade de preparos e acompanhamentos para todos os gostos. No almoço ou no jantar, os restaurantes da cidade cumprem as expectativas nesse quesito.

Inspirados na culinária uruguaia, americana ou argentina, as carnes estão no foco dos restaurantes brasilienses. Leandro Pompeo, sócio do Fuego, comenta um pouco sobre o que torna o restaurante especial: "A casa especializada em parrilla traz inspirações de países da América do Sul, com pratos e cortes típicos da Argentina e do Uruguai, além de referências da gastronomia italiana e contemporânea com um alto padrão de qualidade dos insumos para agradar o exigente paladar brasiliense."

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Prato flat iron com purê de mandioquinha do Ricco Burger

Paixão pelo fogo

Conhecido pelos hambúrgueres, o Ricco Burger também oferece carnes para agradar todos os gostos. Idealizado com a proposta de utilizar bons ingredientes para comer hambúrguer de uma forma mais saudável, o foco do restaurante está na brasa, utilizada no preparo dos hambúrgueres, carnes e até alguns acompanhamentos. "O Ricco nasceu juntando quatro sócios apaixonados por fogo, brasa e bons ingredientes. É importante para nós um cuidado com as receitas, exclusividade nos molhos e um blend que fizesse sentido para a gente", conta a chef Renata Carvalho.

A unidade do Park Shopping trabalha com parrilla. Todos os cortes da casa são selecionados, mas a chef tem seus preferidos. O flat iron é um dos queridinhos de Renata. No valor de R$ 72, a carne já vem com um acompanhamento. Renata sugere o purê de mandioquinha, feito sem leite, creme de leite e manteiga, apenas com batata baroa, batata bolinha na brasa, cebola, alho e sal marinho.

A nobreza da carne

Inaugurado em 2023, o Chard by Chicago Prime está localizado no Pontão do Lago Sul e é especializado em cortes nobres. "O restaurante apresenta um menu inspirado em sofisticadas casas de carnes europeias e dos Estados Unidos. Sob conceito sofisticado e moderno, o Chard apresenta um cardápio que mistura referências de quatro anos de viagens da empresária Ana Carolina Chaer", conta a sócia Eduarda Chaer.

Como sugestão para aproveitar o melhor da casa, a sócia indicou o Tomahawk, corte de ancho com osso, servido com manteiga de ervas ou trufada. O prato custa R$ 349 e serve duas pessoas. Para acompanhar a carne, a sugestão é a batata frita trufada com parmesão (R$ 35).