

Artur Alexandre/ Divulgação



**Bife de chorizo para toda família no Caminito Parrilla**

## Parrilla argentina

Inaugurado em 2017, o Caminito tem quatro unidades em Brasília. Inspirado na rua em Buenos Aires, o restaurante recria a estética do bairro La Boca, com decoração vibrante e um menu elaborado para trazer a experiência completa da parrilla argentina. “Nossa intenção é fazer com que os clientes saboreiem cada momento enquanto estão aqui, por isso estamos sempre qualificando a nossa equipe para proporcionar o melhor atendimento”, conta Erick Nunes, gerente de marketing.

Como sugestão, o bife de Chorizo, da chef Paula Labaki, custa R\$ 284,90 e é uma refeição para toda família. São 750g de carne com mais quatro acompanhamentos: arroz Caminito, farofa de ovos, batata frita e salada julienne.

## Sabores latinos

Comandado pelo chef argentino e um dos maiores assadores do mundo, Bienvenido Sotello, o restaurante Fuego Alma e Vino foi inaugurado há pouco mais de três anos e já se tornou uma das principais casas de carnes da cidade. Especializado em parrilla, a casa traz inspirações de países da América do Sul, oferecendo no menu pratos e cortes típicos da Argentina e do Uruguai.

No cardápio, os grandes destaques ficam por conta do ojo de bife (R\$ 192

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



**Assado de tira do restaurante Fuego Alma e Vino**

— 500g), miolo do contrafilé, o bife de chorizo (R\$ 115 — 300g), parte traseira do contrafilé, o bife ancho (R\$ 192 — 500g), corte da parte dianteira do contrafilé e o assado de tira (R\$ 149 — 500g)

, corte típico portenho mais fino da costela do boi. Entre os acompanhamentos, as sugestões são o arroz parrillero (R\$ 29,90), o papatasso, (R\$ 33), risoto de funghi (R\$ 55) e legumes na parrilla (R\$ 36).

## Assados e defumados

Novidade no Gama, a Costela do Geleia é uma unidade do Geleia Burger, transformada no ano passado. “A Costela do Geleia é uma marca que nasceu no ano passado. Aproveitamos um ponto com 15 anos de tradição. É uma unidade diferenciada, mas com a excelência do Grupo Geleia”, conta o proprietário Alexandre Geleia.

A costela defumada é o diferencial da casa. O processo de preparo utiliza o pit smoker, equipamento específico para o preparo que assa e defuma a carne ao mesmo tempo. As carnes

Kayo Magalhães/CB/D.A



**Prato servido no Costela do Geleia no Gama**

ficam de 10 a 12 horas neste processo, valorizando o sabor e a textura. “Servimos a costela acompanhada de arroz branco, feijão tropeiro e batata frita. Acompanhamentos simples, bem executados, para dar ainda mais destaque ao sabor marcante da costela. Uma boa pedida

para o almoço em família!”, afirma o dono.

Os valores variam entre R\$49 (uma pessoa), R\$89 (duas pessoas), R\$119 (três pessoas) e R\$149,90 (para grupos de quatro pessoas).

**Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco\***

### ONDE COMER?

#### CAMINITO PARRILLA

- Avenida das Araucárias, 635. SIG, quadra 8, lote 2375. De segunda a quinta, das 11h às 15h e das 18h à 0h. Sexta e sábado, das 11h à 1h. Domingo, das 11h às 22h30. CLN 403, bloco D, térreo.

CLS 404, bloco A, loja 13. De segunda a quinta, das 11h à 0h. Sexta e sábado, das 11h à 1h. Domingo, das 11h às 22h30.

#### CHARD BY CHICAGO PRIME

- Pontão do Lago Sul. De segunda a domingo, das 12h à 0h

#### COSTELA DO GELEIA

- St. Central, quadra 39. Terça, das 17h às 23h30. De quarta a domingo, das 18h às 23h30

#### FUEGO ALMA E VINO

- CLS 112, bloco A, loja 3. De segunda a sábado, das 12h à 0h. Domingo, das 12h às 18h

#### MERCADO DEL PUERTO

- CLS 104, bloco A, loja 1. De segunda a quinta, das 12h às 23h. Sexta e sábado, das 12h à 0h. Domingo, das 12h às 17h

#### RICCO BURGER

- ParkShopping. De segunda a domingo, das 12h às 23h