



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Frango (sem osso) na brasa

Abriu as portas no Bloco B da 207 Sul, endereço que há 25 anos abriga restaurantes — desde o Buon-gustaio passando pela Santa Pizza e chegando ao Miau que Mia —, uma grife baiana chamada Juvenal Brasa & Cerveja. Segundo a história, Juvenal era o nome do galo do senhor Lourival, que onde ia lá se fazia acompanhar pela ave, e eram vistos sempre juntos, especialmente nos bares atrás de uma boa cerveja gelada no encontro com amigos.

Quem traz a marca para Brasília é o empresário Antenor de Oliveira, responsável por mais de 20 operações com foco em frango desossado e picanha na brasa espalhada pelo Nordeste. Aqui, as duas iguarias são o carro-chefe do Juvenal, que também oferece música ao vivo com couvert artístico por R\$ 12.

JUVENAL BRASA & CERVEJA/DIVULGAÇÃO



### Escolta de guarnições

São muitas as opções para degustar o frango desossado assado na brasa e gratinado com queijo parmesão. Ele pode vir inteiro, que serve até 5 pessoas por R\$ 99; meio serve 3 pessoas por R\$ 69; inteiro na fonduta de queijos por R\$ 129 e meio por R\$ 89. Outra receita com molho de tomate, manjeriço e muçarela é o frango napolitano: inteiro por R\$ 129 e meio por R\$ 89.

Como se não bastasse, há ainda parmegiana

de peito de frango, de coxa/sobrecoxa e o prato especial Juvenal Escândalo Filé de Frango, que são duas camadas de bife à milanesa com muçarela e catupiry por cima finalizado com molho branco e parmesão gratinado por R\$ 129. Todos os pratos são acompanhados de quatro guarnições: maionese de batatas, baião de dois ou arroz branco, farofa de ovos e salada da casa, de folhas, tomate e cebola.

### Pizza à noite

A picanha na brasa, outra atração gastronômica vem com chimichurri, enquanto o filé-mignon, manteiga de ervas ou gorgonzola, ambos por R\$ 159 cada, servem 3 pessoas. Farofa e vinagrete acompanham as guarnições. O cardápio traz ainda lingüiça de porco na brasa, hambúrguer e pizza assada em um dos fornos mais tradicionais da cidade. “Deu trabalho para instalar o forno rústico, mas de alta tecnologia”, relembra

Marcelo Terra, dono da Santa Pizza, inaugurada em setembro de 2001.

Diferentemente dos sabores gourmets do passado, como cogumelos de paris gigantes, vindos do Rio Grande do Sul, Juvenal optou pelo menu clássico: calabresa, quatro queijos, marguerita e portuguesa, entre outras. Funciona de terça a quinta, de 12h a zero hora; sexta e sábado, de 12h a 1h e, domingo, de 12h a zero hora. Reservas: 99234-0200.