

Raízes portuguesas

DIVULGAÇÃO/BARTÔ

Restaurante que também funciona como loja de vinhos e lounge, o Bartô, antes sob o nome de Bartolomeu, chegou a Brasília há 10 anos carregando as raízes portuguesas da casa originária de Goiânia. No restaurante, comandado pelo proprietário João Paulo Araújo, todos os pratos são finalizados no forno à lenha, com a possibilidade de harmonização com mais de 300 rótulos que são vendidos a preço de atacado.

Quando o assunto é bacalhau, a indicação de João Paulo é um dos clássicos da casa, o bacalhau Pil pil (R\$ 318 — três pessoas), lombo de bacalhau assado no azeite com alho, cebola, brócolis, tomate italiano, tomate



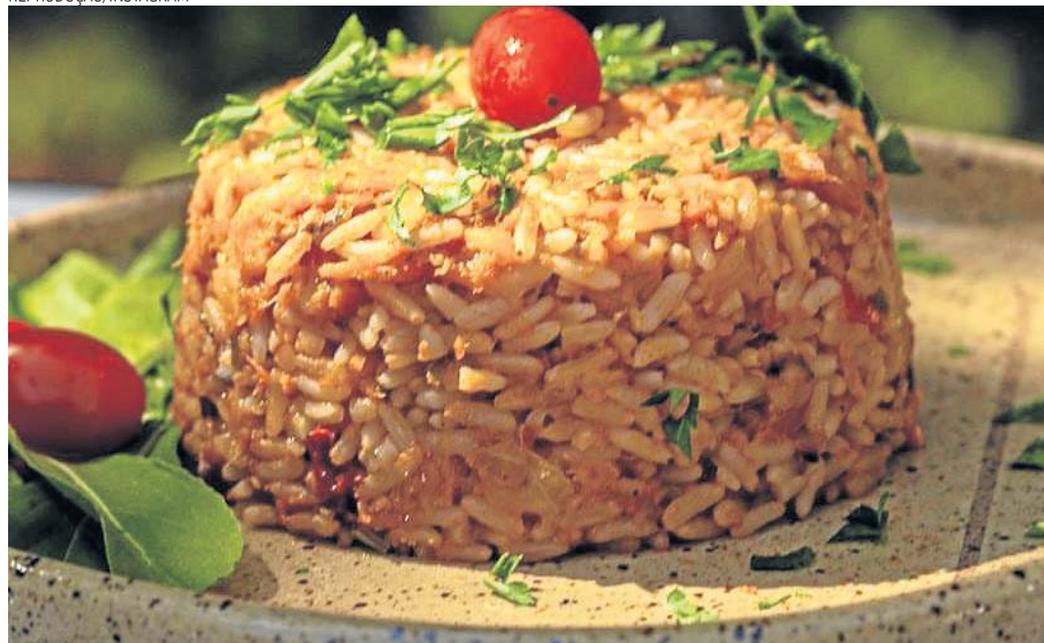
Bacalhau Pil pil do restaurante Bartô

cereja e azeitona preta, acompanhado por arroz

siciliano. Para harmonizar, o proprietário sugere o vinho

tinto Santa Vitória Grande Reserva (R\$ 208).

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Arroz de bacalhau do O Tuga

ONDE COMER?

BARTÔ

CLS 409, bloco C, lojas 6 e 10. De segunda a quinta, das 12h à 0h. Sexta e sábado, das 12h à 1h. Domingo, das 12h às 17h

DOM FRANCISCO

Asbac. De segunda a sábado, das 12h às 23h. Domingo, das 12h às 17h. CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15. De segunda a sexta, das 11h30 às 15h30 e das 19h à 0h. Sábado, das 11h30 à 0h. Domingo, das 11h30 às 17h

TUGA

Espaço Aroeira - SHIN Área Especial 3, loja 2, Polo Verde. Sábados, domingos e feriados, das 11h às 16h

Tradição europeia

No Brasil há 30 anos, o português Antônio Barriana escolheu a capital federal para reproduzir as delícias que estava acostumado a saborear em casa. O Tuga surgiu como um

drive-thru de bacalhau e polvo na brasa na descida da Ponte JK e, com o sucesso, se transformou em casa fixa no Espaço Aroeira, Lago Norte. “Nossos pratos são todos preparados na brasa,

segundo as receitas tradicionais portuguesas”, garante o proprietário.

O restaurante trabalha com três combos de três etapas, todos com bolinho de bacalhau como entrada e pastel de Belém de sobremesa. As opções de prato principal, por sua vez,

ficam por conta do arroz de bacalhau (R\$ 60), lascas de bacalhau a lagareiro (R\$ 95) e lombo de bacalhau a lagareiro (R\$ 155). Os valores são referentes ao combo. Para harmonizar, a indicação fica por conta da tradicional sangria (R\$ 17 — 500ml).