

Bar nipo-brasileiro

Kayo Magalhães/CB/D.A Press

Inspirado nos tradicionais bares japoneses, o Gaijin traz para o centro de Brasília um gostinho da cultura boêmia nipônica. A ideia da casa surgiu a partir de uma viagem para São Paulo, conta o proprietário Thor Heringer, regada a boa comida. “O nosso diferencial é o ambiente descolado, aliado à uma gastronomia ousada e bons drinques”, avalia Thor. Assim como nos izakayas, como são chamados os botecos do Japão, no Gaijin a comida fica de segundo plano para que as bebidas brilhem.

Aos que desejam conhecer a casa, Thor indica os drinques autorais melona (R\$ 39), feito de bourbon fat wash, licor de melão gaijin, conserva



Gyoza de porco do restaurante Gaijin

de pickles de melão, bitter aromático e calda de açúcar, e o saketsu (R\$ 37), composto por sakê fortificado gaijin, cordial artesanal de matchá

e gin tanqueray london dry.

Para harmonizar, a sugestão fica por conta do harumaki de língua de boi (R\$ 22), rolinho primavera

de língua de boi e kimchi, e o gyoza de porco (R\$ 25), massa recheada com carne de porco e chutney de repolho, respectivamente.

Casa de vó

Batizado em homenagem à avó da proprietária Ana Letícia, o Café Marilda é um dos estabelecimentos que abriram as portas em meio à pandemia e sobreviveram ao período de lockdown da pandemia. A decoração da casa também é inspirada pelo ambiente familiar de Ana, decorada com diversas peças que vieram da casa da própria Marilda.

“Marilda era minha avó materna e também meu xodó. Morei com ela até casar e foi com ela que aprendi que comida é carinho. Ela era uma cozinheira de mão cheia e muitas das nossas receitas são dela. Nossa campeã de vendas, por exemplo, a torta de maçã (entre R\$ 23 e R\$ 28) é uma receita que ela aprendeu no colégio interno antes de

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Torta de maçã do Café Marilda

completar 10 anos”, destaca a proprietária.

A sobremesa amada pela clientela da casa é feita

à base de maçã e chantilly. Segundo Ana, a opção combina perfeitamente com o café ‘coadin’ da casa (entre

R\$ 10 e R\$ 20) ou um dos microlotes de café especial (entre R\$ 16 e R\$ 25) do restaurante.