



Prato PF da
chef do Caju
Limão

Cultura de boteco

Inaugurado há quatro meses, o Caju Limão abriu as portas no coração da cidade para reforçar a importância da cultura de boteco na capital federal. Na 202 Norte, o restaurante e bar preenche os principais requisitos de um bom botequim — petiscos fritos na hora e cerveja gelada.

“O ambiente, com uma área bem arborizada e varanda bem ampla, é o principal diferencial da casa. É um espaço muito agradável para os clientes e traz aquela essência de boteco e comida brasileira”, descreve o sócio-proprietário Gustavo Leal.

Aos que desejam explorar o cardápio, são diversas as opções de petiscos típicos de botequim, assinados pela renomada chef Babi Frazão. A indicação do sócio-proprietário, no entanto, é o petisco barriga à pururuca (R\$ 24,90) para iniciar os trabalhos. Como prato principal, a escolha é o PF da chef (R\$ 69,90): picanha preparada na parrilla com alho frito servido com arroz de castanha de caju, farofinha crocante, fritas e vinagrete de feijão, também criação de Babi.

Para harmonizar, a sugestão é o chope na tulipa (R\$ 8,90), marca registrada da casa. Outra opção é o drinque que dá nome ao restaurante, a caipirosca de caju limão (R\$ 29,90). As sobremesas ficam por conta do brigadeiro de colher (R\$ 14,90) ou bolo de chocolate (R\$ 24,90). (IB)

RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA

COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS
DAS 11:30H ÀS 23:30H

 /CHURRASCARIAMPAS

