



Em meio à seca e às altas temperaturas, o brasileiro busca opções ao ar livre na hora de escolher onde comer no fim de semana. Confira a seleção do Divirta-se Mais

Para dar um fresco

Isabela Berrogain

A seca e o calor do inverno brasileiro incentivam os moradores da cidade a procurarem opções ao ar livre para aproveitarem os sábados e domingos. No Plano Piloto e ao redor do centro da capital do país, restaurantes oferecem ao público uma experiência gastronômica agradável em contato com a natureza, unindo boa comida com belas paisagens e um clima mais ameno. A brisa fresca e a luz natural, por exemplo, são ideais para proporcionar aos amantes da culinária uma refeição prazerosa

nos dias mais quentes da estação.

Localizados na Asa Norte e na Vila Planalto, respectivamente, o Aflora Gastrobar e o Casarão são exemplos de restaurantes que aproximam pratos saborosos a ambientes agradáveis. “Queríamos que as pessoas pudessem sentir como se estivessem em uma cidade do interior, almoçando em meio às árvores

e à natureza”, descreve, por exemplo, o proprietário do Casarão, Adriano Teixeira. Outro atrativo dos estabelecimentos são as atrações musicais que realizam apresentações ao vivo aos sábados e domingos.

Entre as opções gastronômicas a céu aberto, os restaurantes à beira do Lago Paranoá também ganham destaque. “Eu acho que o brasileiro procura

um pouco desse ar praiano que, na verdade, não vem da praia. Tudo à beira do lago remete um pouco a essa atmosfera de mar, frescor, vento, água”, lista Thiago Paraíso, chef do Ouriço Farol. “A ausência do mar acaba nos fazendo fugir para opções próximas a isso, e acho que, no lago, a gente acaba se sentindo em um ambiente fora de Brasília”, avalia.

Polvo espanhol do Ouriço Farol

Gostinho de mar

Capitaneado por Thiago Paraíso, a ideia do Ouriço Farol, loja irmã do Ouriço da 405 Sul, surgiu de um convite do Iate Clube ao cozinheiro para chefear um restaurante na parte interna do local, que estava

inoperante desde 2019. “É uma proposta linda. Tem uma varanda legal e uma parte de deck bem bacana virada para o lago e para a náutica deles. O espaço tem tudo a ver com frutos do mar, então funciona muito bem”, defende Thiago.

Em meio às opções do menu, um dos principais destaques é o polvo

espanhol (R\$ 134), servido com batatas crocantes, tomate e minicebola salteados em azeite de alho e salsa de ervas e limão. As moquecas também chamam atenção no cardápio — são nove tipos servidos pela casa.

O cliente pode escolher entre banana (R\$ 56), polvo (R\$ 294 — 2 pessoas),

camarões (R\$ 185 — 2 pessoas), vieiras (R\$ 319 — 2 pessoas), frutos do mar (R\$ 178 — 2 pessoas), camarões e peixe (R\$ 178 — 2 pessoas), peixe e pirão (R\$ 159 — 2 pessoas), camarão com banana-da-terra (R\$ 149 — 2 pessoas), peixe com banana-da-terra (R\$ 109) e camarão com pirão (R\$ 179 — 2 pessoas).