

Sabor gaúcho

Para os amantes de churrasco, o Asa Gaúcha, da 709 norte, é um convite para uma experiência gastronômica mais que especial. O menu, que funciona no formato de bufê, mescla a rica tradição da culinária gaúcha com a inovação de uma cozinha criativa e cheia de qualidade. Embora o grande destaque sejam as carnes nobres, preparadas com extremo cuidado, o Asa Gaúcha também oferece uma infinidade de opções e acompanhamentos que agradam a todos os paladares.

Toda essa história começou há 19 anos. Criado como um negócio familiar, o restaurante é atualmente administrado pelos irmãos Júlia, de 38 anos, e Arthur Werlang, 36, junto com Alana, 35, esposa de Arthur. “Tudo começou com o meu pai. Ele já tinha conhecimento sobre carnes e era apaixonado por gastronomia. Cozinhas muito para a nossa família e comprou esse ponto para sustentar a casa”, relata Arthur.

A afeição e a paixão pela cozinha foram, então, transmitidas para os filhos, que seguiram os passos do pai e assumiram a operação do restaurante. Ao longo desses 19 anos, o Asa Gaúcha passou por diversas adaptações e melhorias, moldando-se até chegar ao que é hoje. Para isso, Júlia conta que o processo foi repleto de desafios, mas que a jornada foi gratificante e resultou no formato diversificado atual do bufê.

Formada em gastronomia, atualmente Júlia fica à frente da cozinha e é responsável pela autoria e incorporação de diversos pratos ao cardápio. “Além de ter cursado a



Júlia, Alana e Arthur Werlang comandam o Asa Gaúcha

faculdade, eu faço muita pesquisa na internet e tenho muita experiência indo aos lugares. Conheço novos pratos e os modifico, dando o nosso toque e deixando-os com a cara do Asa” descreve.

Embora o bufê diversificado seja uma atração à parte, o grande protagonista é, sem dúvida, o churrasco. Além da picanha, a queridinha dos brasileiros, o cardápio inclui cortes como bife ancho, costela, maminha, alcatra e Denver. Segundo Arthur, o segredo do sucesso está na qualidade das carnes. “A gente segue um processo bem exigente. Nossos cortes são todos da linha angus e a gente tenta sempre levar os melhores lotes para entregar a melhor carne para os pratos”, relata ele.

Outra iguaria que conquista os clientes é a famosa polenta frita, um quitute típico do Sul à base de milho. No Asa Gaúcha, ela leva um toque de queijo parmesão e segue uma receita especial que



O churrasco e a polenta frita são os mais populares do restaurante

resulta em uma polenta consistente, macia e extremamente saborosa. Nossa receita passou por diversas modificações ao longo dos anos, com muito desenvolvimento até chegar ao que é hoje”, garante Júlia. Não é à toa que se tornou um verdadeiro xodó da casa.