

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Disco de carne com queijo do Confraria do Padim

Fórmula perfeita

Originalmente criado para juntar dinheiro para o casamento do proprietário, Anderson Yotsumoto, a Confraria do Padim se tornou ponto de encontro em Taguatinga. “A ideia inicial era servir comida e bebida somente para os amigos, mas logo depois o bar viralizou na internet”, lembra Anderson. Para ele, o grande diferencial da casa é “o resgate da comida de boteco simples, em ambiente descontraído e sem etiqueta”.

Quando o assunto é caipirinha (R\$ 18), o proprietário garante: “Ingredientes frescos, ácidos e tropicais casam de forma certa com a cachaça e na fórmula da caipirinha”. Entre as opções do menu, a sugestão é a harmonização entre o drinque brasileiro e o petisco disco de carne com queijo (R\$ 12). “A acidez da bebida combina bem com as frituras que são tradicionais dos botequins”, afirma Anderson.

Ponto de confraternização

Projeto de sete amigos, o Deboche abriu as portas na Asa Norte há três anos com o objetivo de se tornar um ponto de celebração da amizade. “Nos 20 e poucos anos, as pessoas vivem realidades diferentes, têm padrões de consumo diferentes e capacidades financeiras diferentes. O Deboche surge como uma opção de unir todos esses amigos, que podem estar em momentos de vida diferentes”, explica o sócio Gabriel Corbal.

A céu aberto, o bar oferece ao público desde o tradicional litrão a cervejas artesanais, passando por drinques sem álcool e sucos, em um cardápio que conta com uma variedade de petiscos e sanduíches. “A ‘essência’ do Deboche sempre foi servir todo mundo”, destaca Corbal.



Opções de petisco do Deboche

Entre as opções do menu que harmonizam bem com a caipirinha (R\$ 23,95), o sócio indica o filé de tilápia com batata frita (R\$ 59,90). “Nada combina melhor com caipirinha de limão do que um peixinho”, sugere. Aos veganos, o ideal é o petisco bolinho da tia Lu (R\$ 26,95), com quinoa, aveia e tomate seco. Acompanha molho de alho.