



e pele bem crocante. Assim temos, ao mesmo tempo, uma carne muito suculenta e cozida, a ponto de quase desmanchar, e, por fora, uma crosta bem fritinha e crocante”, descreve o chef.

Outra estrela do cardápio

da casa é o tutu com pernil de panela (R\$ 38), prato que utiliza de técnicas tradicionais e ingredientes que representam a cozinha caipira. Para harmonizar, a sugestão é a caipirinha de limão capeta e cachaça do Jequitinhonha (R\$ 28).

Torresmo de barriga da Bitaca da Norte



Eita torresão do Primeiro Bar

Experiência completa

As primeiras vezes são sempre inesquecíveis e, há mais de 10 anos, o Primeiro Cozinha de Bar procura resgatar, por meio de experiências gastronômicas, o mesmo sentimento no público brasiliense. Unindo boa comida e música ao vivo, a casa se define como um “bar familiar” — a casa conta com um ambiente de brinquedoteca para os pais que desejam levar os filhos ao ponto, localizado no Setor de Indústrias Gráficas (SIG). No menu da casa, o eita

torresão (R\$ 69,90), torresmo de barriga, crocante por fora e macio por dentro, faz sucesso. O prato é acompanhado por couve crispy e por molhos de goiabada e barbecue. A feijoada (R\$ 42,90) é outro grande destaque, acompanhada por arroz branco, couve, vinagrete, farofa, laranja e, claro, torresmo.

O restaurante oferece uma extensa carta de cervejas e drinques autorais para harmonizar com as delícias do cardápio.