

CORREIO INDICA

Novidade na 708 Norte, a Griô Café Cultural vai além da gastronomia e destaca a cultura negra local

Isabela Berrogain

Nova cafeteria da Asa Norte, a Griô Café Cultural, inaugurada no início do mês, vai além das delícias do menu. Afrocentrada, a casa divide espaço com o Teatro Ribondi, na 708 Norte, e promete ser palco de exposições e apresentações musicais de artistas negros. No âmbito gastronômico, a intenção é que doces, pães e outros insumos sejam fornecidos prioritariamente por mulheres do DF e região, dando oportunidade também a fornecedores quilombolas, com deficiência e LGBTQIA+.

Criada pelo casal Adriana Caitano e Artur Ribeiro, barista e chef da cafeteria, a Griô leva a ancestralidade no nome. “Na África, os griôs são mestres guardiões da história oral do seu povo, que repassam para suas comunidades as memórias do passado para manter vivas as tradições locais”, explica Adriana. “Para nós, griô representa a importância de passar adiante o que aprendemos e agir para que nossas raízes ancestrais não sejam esquecidas”, destaca a proprietária.

A princípio, o restaurante não conta com cardápio fixo — são feitas mudanças semanais, mantendo

DIVULGAÇÃO/GRIÔ



No menu, estão presentes opções de drinks com e sem álcool

Divulgação/Griô



Os pães de queijo também marcam presença no cardápio da cafeteria

Além do café

sempre pratos vegetarianos e para o público infantil. As opções de café vão desde o tradicional coado (R\$ 8) ao irish coffee (R\$ 17), com uísque irlandês. Também fazem parte do menu chás

nas versões gelados (R\$ 15) ou quentes (R\$ 12), como o jóias do Cerrado, à base de folhas de mirtilo, laranja, maçã, canela, pimenta rosa e pimenta de macaco.

Para comer, sanduíches

de carne (R\$ 25), brioche vegetarianos (R\$ 20) e pães de queijo (R\$ 10 — 2 und.) são os pratos principais. Parfait (R\$ 20), cheesecake (R\$ 18), muffin (R\$ 8), bolo caseiro (R\$ 8) e cupcake (R\$ 10) são parte da seleção de doces da cafeteria.

Aos adeptos do brunch, a casa oferece o combinado país (R\$ 44), com soda italiana ou suco de laranja, bebida quente, fatia de bolo ou muffin e dois pãezinhos brioche acompanhados por molho marguerita ou geleia. O combinado continente (R\$ 65), soda italiana ou suco de laranja, bebida quente, fatia de bolo ou muffin, toast de pão artesanal acompanhado

por molho marguerita, goiabada cremosa ou geleia e bowl de iogurte grego, frutas vermelhas, geleia e granola é outra opção.

A carta de drinks conta com bebidas com e sem álcool, como o inhaí (R\$ 15), suco de laranja, xarope de curaçu e de frutas vermelhas, Sprite e cachaça Salinas, e o arco-íris (R\$ 14), suco de laranja, xarope de curaçu e de frutas vermelhas e Sprite. No menu kids, fazem parte a batida cremosa (R\$ 14), morango, sorvete de creme e xarope de morango com fini tubinho e o drink erê (R\$ 14), frutas vermelhas naturais, gelo e Sprite ou água com gás.