



## Parrilla argentina

O Pobre Juan, que possui restaurantes em diversos estados do país, ficou conhecido pela grelha argentina e cortes de carnes nobres. O corte mais procurado do restaurante é o bife Pobre Juan, que é um corte especial da capa do ancho. O corte individual custa R\$ 158 e a versão com dois acompanhamentos custa R\$ 298. Geraldo Ribeiro, chef executivo do grupo, sugere a farofa de pistache (R\$ 76) e o palmito pupunha assado (R\$ 64) para acompanhar.

Segundo o chef executivo, o Wagyu (R\$ 492) é um dos pratos mais diferenciados do restaurante. “Essa linha

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS



## Bife de Wagyu no Pobre Juan

Para Geraldo Ribeiro, o ponto da carne é do gosto pessoal de cada cliente, mas o mais recomendado é ao ponto, que preserva a suculência e os sabores da carne. O ponto influencia na textura, na suculência, no sabor, no aroma e na cor da proteína. “O sabor dos cortes mais crus é mais complexo, pois o calor mais alto

(necessário para pontos mais passados) altera alguns dos compostos aromáticos naturais. Quem prefere sabores mais intensos e a “pureza” do sabor da carne geralmente opta por pontos menos passados”, destaca.

é proveniente da raça japonesa Wagyu, cujo gado é alimentado apenas por grãos especiais por 300 dias. Os seus cortes alcançam o elevado grau de marmorização 7”, comenta o chef.



# Trattoria Da Rosario

NA SUA CASA

É a Trattoria que você já conhece,  
da nossa casa para a sua.



Mais informações: (61) 3248-1672 ou leia o QR CODE.