

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Moqueca de camarão do Ki-Mukeka

A Bahia é aqui

Às margens do Lago Paranoá, o Ki-Mukeka procura levar o público brasiliense diretamente para as paradisíacas praias baianas, onde começou a história do empreendimento. No ano de 1978, em Cabuçu, Bahia, foi inaugurado por Ivone Marlene de Jesus o primeiro restaurante da rede, com a ajuda de um fogão quatro bocas e dos sete filhos, que hoje carregam o legado da mãe por todo o Brasil.

Quatro décadas após a inauguração bem-sucedida, responsável por abrir portas para as lojas de

Salvador, Brasília e São Paulo, as receitas da casa ainda são as criadas naquela época por Dona Ivone.

Apesar do menu vasto, com opções como vatapá (R\$ 28,90) e acarajé (R\$ 33,50), o carro-chefe do menu são as moquecas, que dão nome ao restaurante. O maior destaque fica por conta da de camarão (R\$ 235,50), acompanhada por arroz, pirão e farofa. Também há opção de moqueca de pescada amarela (R\$ 223,90 — 2 pessoas) e moqueca de filé de badejo (R\$ 247,90 — 2 pessoas).

Tempero baiano

Capitaneado pelo chef Ray Neto, o Casa de Mainha Comida Baiana surgiu com o intuito de fazer boa comida baiana fora da Bahia. O restaurante do Cruzeiro, no entanto, começou a se aventurar pela cozinha nordestina aos poucos, inicialmente oferecendo ao público apenas acarajé e abará. Com o sucesso da casa, a cozinha se expandiu para as moquecas, bobós e pescadas. “Tentamos buscar e manter nossa tradição e cultura familiar no preparo dos

pratos, preservando assim uma identidade gastronômica”, afirma o chef.

No menu, são sete versões da iguaria, desde a tradicional, de peixe (R\$ 149 — duas pessoas), até a moqueca do chef (R\$ 189 — duas pessoas), combinação entre todos os frutos do mar que a casa trabalha — peixe, camarão fresco, polvo e lagostim. Para os vegetarianos, há opção de moqueca de banana-da-terra (R\$ 179 — duas pessoas). Os pratos são acompanhados por arroz, pirão e farofa.

RAY NETO



Moqueca mista do Casa de Mainha Comida Baiana

RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA

COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS
DAS 11:30H ÀS 23:30H

IG / CHURRASCARIAPAMPAS