

## Churrasco acessível

Com a proposta de trazer para o centro do país um churrasco mais acessível, o chef Tonico Lichtsztejn inaugurou, três dias antes do lockdown da pandemia, o Superquadra Bar. Localizado na 404 Norte, a casa não tem divisão entre cliente e churrasqueiro, possibilitando que o público acompanhe o processo de preparo das carnes, em um clima intimista.

O carro-chefe do restaurante é a maminha assada e defumada (R\$ 39 — 150g), que se destaca pela releitura da técnica norte-americana de defumação. “É um resgate da defumação

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



A maminha do Superquadra se destaca pela releitura da técnica norte-americana de defumação

brasileira, sem o exagero de tempero dos americanos e que outros lugares também usam. Usamos, então, a fumaça como ingrediente”, explica o chef.

Para acompanhar, o restaurante conta com cervejas das marcas Blue Moon (R\$ 22,90) e Lagunitas (R\$ 22,90), além das tradicionais Amstel (R\$ 16,50 — 600ml),

Heineken (R\$ 19,50 — 600ml), Eisenbahn (R\$ 17,50 — 600ml) e Stella Artois (R\$ 13), e dos chopos Esplanada Lager (R\$ 12 — 300ml) e Sessions Ipa (R\$ 19 — 300ml).



Para que escolher entre **pizza ou massa** se você pode ter os dois ao mesmo tempo.

Massas realmente feitas a mão com os ingredientes frescos e muito **amor** envolvido. São 45 anos atendendo nossos clientes com toda dedicação e carinho que vocês merecem.

Agradecemos por poder fazer parte do seu dia a dia.



**Primo Piato**  
Pizzas e Massas

CLN 208  
Bloco D (61) 3447-9320

Peça Agora!

