



Afogadinho do vovô
(picadinho de filé ao
molho mostarda),
do Restaurante Beirute

Francisco Emílio, proprietário do tradicional restaurante Beirute, na Asa Sul e na Asa Norte, enfatiza a conexão entre a culinária árabe e a cultura carnavalesca do Quadrado. O bar tornou-se um ponto de encontro para artistas e produtores culturais de diversas origens, incluindo organizadores de blocos, como o Pacotão,

que aborda, criticamente, as questões políticas. Foi nesse ambiente com uma atmosfera criativa que se definiram os temas que seriam levados às ruas. Também estavam presentes os produtores do Galinho, que introduziu o frevo em Brasília, entre outros que contribuíram para a construção do carnaval brasileiro.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Prato misto árabe
frio do Beirute

Frevo árabe

A apreciação dos canjangos por pratos árabes é evidenciada pela longevidade pelo êxito de estabelecimentos, como o Beirute. Os generosos almoços e o atendimento quase familiar da casa conquistaram os brasilienses. O proprietário Francisco Emílio expressa sua gratidão por esse carinho e aconselha os clientes que pretendem aproveitar o carnaval a se manterem bem hidratados, intercalando o chope – que, segundo ele, está sempre gelado no Beirute – com um copo de água.

A generosidade das porções oferecidas faz deste

restaurante uma boa opção para os foliões que desejam almoçar em grupo. Emílio recomenda, especialmente, o Misto Árabe Frio (R\$46,50), um prato que combina kibe cru, pastas de berinjela, coalhada, grão-de-bico e tabule. “A grande vantagem desse prato é que, apesar de ser bastante farto, ele não é pesado. Assim, quem for aproveitar o carnaval pode sair satisfeito, mas sem se sentir empanurrado”, explica. Com essa opção, os clientes podem desfrutar de uma refeição leve, ideal para manter a energia durante a maratona da folia. (AM)