



De BH para BSB

Restaurante belo-horizontino, a Bitaca da Norte abriu as portas em Brasília no fim de 2022. A história da casa, no entanto, começa em 2014, em Santa Tereza, bar boêmio da capital mineira. Lá, o estabelecimento funcionava como uma loja de esquina de 20 lugares, que, além de oferecer o melhor da culinária local, era ponto de venda de produtos artesanais, discos de vinil e filtros de barro.

Quase uma década após a inauguração em Belo Horizonte, o restaurante encontrou um espaço ainda mais

amplo, porém longe de casa — na 716 Norte. Da capital mineira, o restaurante trouxe o balcão com banquetas de frente para uma cozinha aberta, estantes de madeira preenchidas com boa cachaça e, claro, a culinária única.

O cardápio da casa é preenchido pela tradicional comida caipira, feita com bons ingredientes que, unidos, resultam em pratos fartos e petiscos variados. As opções no menu são trocadas sazonalmente, oferecendo surpresas deliciosas ao público brasileiro.

Para os que desejam ter uma experiência gastronômica completa, a sugestão é começar pelas entradas, com destaque para o jiló empanado com pão e

parmesão (R\$ 28) e o tradicional torresmo de barriga (R\$ 29). A indicação de prato principal, por sua vez, fica por conta da carne de sol feita na casa (R\$ 75 — duas pessoas), acompanhada por mandioca cozida na manteiga de garrafa, farofa de cebola e vinagrete.

Outra opção é o mamão no peito (R\$ 42), maçã de peito bovina cozida com mamão verde ao molho de cerveja preta, acompanhada por farofa de abacaxi com bacon. Quando o assunto é sobremesa, o restaurante oferece de tudo um pouco, ou “um cadinho de cada” (R\$ 24), prato composto por doces mineiros feitos na casa, como goiabada, doce de leite, doce de mamão e queijadinha.

Carne de sol feita na casa é outro destaque do cardápio