

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Em 2015, Luiz Trigo, chef nascido no interior de São Paulo, dividia o tempo dando aulas de gastronomia na graduação e pós-graduação das faculdades Unieuro e Ceub. Ele, no entanto, tinha o desejo de poder trabalhar também aos fins de semana, comandando cozinhas e trabalhando com culinárias que remetiam à própria história de vida. Foi aí que surgiu o Le Biosque, na tradicional Quituart, restaurante voltado para a versatilidade da carne de porco, com um toque de comida italiana, característica que remete à casa da avó.

O cardápio da casa é voltado para o conceito da comida de bar, com destaque para opções como o sanduíche de porchetta (R\$ 39), no pão baguete e salsa de abacaxi, torresmo de rolo (R\$ 46), barriga crocante oriental (R\$ 55), bolovo da casa (R\$ 28), com carne bovina e suína, e croquete de lombinho (R\$ 39 — 4 unidades)

“A grande característica da carne suína é ser versátil. Você a emprega em diversas formas: coxão, assada, grelhada, ensopada, frita, empanada”, lista o chef. “É uma carne extremamente saborosa, com uma gordura que não é tão agressiva”, avalia Trigo. Em relação aos pratos principais, o carro-chefe da casa é a porchetta (R\$ 75), assada, lentamente, por 6h. O prato é acompanhado por polenta cremosa.



O torresmo de rolo é uma das principais entradas do Le Biosque

Porchetta é o carro-chefe do Le Biosque

TESOURO DO LAGO NORTE

Localizada no lado Norte da cidade, a Quituart abriga uma das principais casas de porco de Brasília. Inaugurada há 10 anos, o Le Biosque é comandado por Luiz Trigo e remete à história de vida do chef paulista



“No restaurante, fazemos uma comida com técnica, mas com técnica. É esse o caso da porchetta, por exemplo, ou da bochecha de porco (R\$ 79), que são comidas tradicionais”, explica o chef.

SERVIÇO

Le Biosque

Quituart (QI 10 Lago Norte)
Sábado e domingo,
das 12h às 16h

Para além da carne suína, o rosbife (R\$ 59), com broto de agrião e lascas de queijo, é outro destaque do menu e harmoniza bem com os mais de 10 rótulos de cervejas e chopes servidos na casa. Outras opções são o bolovo de bacalhau (R\$ 33), assado de tira Angus (R\$ 80 — 350g) e o flat iron grelhado (R\$ 75).