

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Isabela Berrogain

Com a chegada do fim de semana, os brasilienses se organizam para aproveitar a folga de sábado e domingo da melhor maneira possível. Para os moradores da cidade que gostam de desfrutar de uma boa e velha cerveja gelada, nada melhor do que aproveitar os fins de tarde em um dos inúmeros bares da capital. Neles, além da grande variedade de rótulos da bebida fermentada e demais drinques, o público pode escolher entre deliciosos aperitivos que compõem o que chamamos de comida de boteco.

Tais petiscos chegam a ser uma expressão da cultura gastronômica brasileira, com receitas que, apesar de simples, são saborosas e cheias de personalidade. Os pratos informais são perfeitos para compartilhar entre amigos, e ideais para acompanhar a bebida gelada.

Coxinhas, pastéis ou bolinhos de bacalhau, os aperitivos são parte essencial da experiência boêmia brasileira — por isso, o Divirta-se Mais, nesta semana, selecionou algumas das principais comidas de boteco da cidade. Confira!



PARA SABOREAR E RELAXAR

A comida de boteco se torna cada vez mais popular entre os brasilienses. Por isso, o Divirta-se Mais selecionou alguns dos principais botequins da cidade que oferecem aperitivos deliciosos para acompanhar a cerveja gelada

Para beliscar

Belisquetes não faltam no cardápio do Bilisco, como adianta o nome do restaurante que abriu as portas na 413 Norte em 2024. Um boteco de comida boa, com itens para comer com a mão — essa é a ideia do estabelecimento.

Entre as opções, destaca-se a barriguinta de porco (R\$ 36), lambuzada no molho de tucupi. Outras entradas que chamam atenção são o bolinho de baião de dois (R\$ 30) e o croquete de cupim com quiabo (R\$ 32).

Além dos sete rótulos de cerveja gelada disponíveis no menu, a casa oferece drinques de receitas autorais, como a batidinha de coco (R\$ 22) e o ziriguidum (R\$ 34), com cachaca de jambu, hortelã, limão e shrub de abacaxi.