

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Apesar de voltado para as variedades da carne de porco, o Le Birosque, restaurante localizado na Qui-tuart, vai além das receitas suínas. No menu, que segue o conceito comida de bar e passa por tira gostos, entradas e “sandubas”, o destaque também vai para os rosbifes da casa, feitos com filé-mignon e ideais para serem acompanhados por uma boa cerveja gelada.

São duas as opções do prato de carne bovina — um com agrião, azeite e lascas de parmesão (R\$ 59) e o ton-nato (R\$ 60), uma releitura do clássico vitello tonnato, prato piemontês de vitela fria fatiada, coberta com um molho cremoso semelhan-te a maionese, aromatizado com atum.

Na adaptação gastronô-mica do Le Birosque, a receita é servida também com alca-parras e azeitonas desidra-tadas. “Funciona muito bem essa mistura de carne e pei-xe”, opina o chef Luiz Trigo, responsável pela cozinha do restaurante.

Para acompanhar as duas versões do rosbife, a indi-cação de Trigo é a cerveja Pilsen, que, segundo ele, vai bem com ambos os pra-tos. “A riqueza do molho de atum, entretanto, combina também com opções mais encorpadas da bebida, como um Pale Ale e IPA”, sugere. Cruls, Brahma, Stella Artois, Spaten, Patagonia, Beck’s e Heineken são as marcas que fazem parte da carta de be-bidas da casa.

Para quem também quer



LIANA SABO/CB/D.A. PRESS

Feito com a carne nobre, o rosbife do Le Birosque também leva na receita agrião, azeite e lascas de parmesão. Segundo o chef, o prato harmoniza perfeitamente com a cerveja Pilsen

Luiz Trigo
comanda a
cozinha do
Le Birosque

FALANDO EM FILÉ-MIGNON...

desfrutar da especialidade da casa, as entradas que são carro-chefe são o torresmo

de rolo (R\$ 46) e o três por-quinhos (R\$ 55), porção de língua caipira picante,

torresmo de barriga crocante e carne de sol de lombo suíno feita na casa.