

BRUNA GASTON/CB/D.A PRESS

**Isabela Berrogain**

Há quem diga que poucas coisas representam o Brasil melhor do que um churrasco bem-feito. A tradição de saborear diferentes cortes de carne com os amigos e a família em um domingo virou paixão nacional, e na capital federal não é diferente. Para os que preferem ficar longe das churrasqueiras e evitar o trabalho na cozinha, restaurantes espalhados pela cidade se especializam na arte das grelhas e das parrillas para oferecer ao público os tais sabores tão amados.

Segundo Melo Alves, responsável pelo recém-inaugurado Dom Tango, a qualidade da carne é o segredo por trás de um bom churrasco. “É preciso ser bem rigoroso com a escolha do frigorífico, saber toda a procedência da proteína, além do armazenamento, ter um bom mestre parrillero para assá-la, e claro, muita técnica”, lista o gerente do restaurante.

“Além disso, os brasileiros gostam bastante da carne que vem com uma leve gordurinha para dar aquele sabor especial”, acrescenta Melo. Confira as opções oferecidas pelo Dom Tango e outros restaurantes de Brasília.

O Dia do Churrasco foi ontem, mas sempre é tempo de celebrar essa paixão nacional. Conheça restaurantes especializados em servir saborosos cortes de carne

# Viva o churrasco!

## Serviço exclusivo

Novidade na cidade, o restaurante Dom Tango abriu as portas há pouco mais de um mês com o objetivo de trazer um serviço voltado para a exclusividade. Localizado no Setor Hoteleiro Sul, a casa dispõe de atendimento diferenciado com capacidade para até 50 clientes por turno. Alguns

dos principais atrativos do estabelecimento, por exemplo, são a sala VIP com capacidade para 20 pessoas e uma sala exclusiva para apreciadores de charutos.

Com uma boa variedade de cortes de carnes nobres argentinas e uruguaias, o cardápio do Dom Tango traz como destaque o ojo de bife (R\$ 146,90 — 220g), miolo do ancho. Para acompanhar, há opções de guarnições como purê de abóbora com

gorgonzola (R\$ 58,90), farofa de ovos com cebolinha (R\$ 27,90) e arroz ao leite com queijo curado (R\$ 41,90).

Outras indicações de cortes especiais são o assado de tira (R\$ 138,90 — 220g) e o tomahawk (R\$ 249,90 — 500g), ideal para dividir. Aos que tem costume de harmonizar carnes e vinhos, alguns dos rótulos sugeridos são Carmen Discovery (R\$ 89), El Enemigo (R\$ 367) e Luigi Bosca (R\$ 413).