

Tradição na cidade

Uma das mais conhecidas churrascarias da cidade, a Steak Bull é sinônimo de rodízio de carnes nobres para os brasilienses. No Setor de Clubes Esportivo Sul, a principal unidade da marca oferece mais de 30 opções de bovinos, suínos, aves e pescados, incluindo as queridinhas picanha, cupim, bife ancho e maminha. Entre os principais cortes, destacam-se a picanha, o chorizo e o carré de cordeiro. O restaurante oferece um bufê de mais de 20 acompanhamentos, sushis e sobremesas.

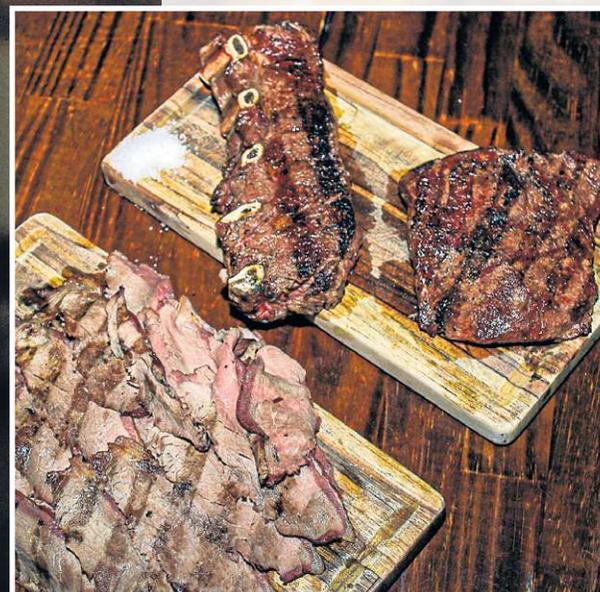
No almoço, o valor sai por R\$ 169 durante a semana e aos fins de semana e feriados, R\$ 189. No jantar, o preço é de R\$ 139. Crianças de até 5 anos não pagam, enquanto as de 6 a 10 pagam R\$ 89.

São mais de 30 cortes de carne no rodízio do Steak Bull

Churrasco acessível

“O Superquadra é sobre cerveja gelada, churrasco, fogo e boa comida”, define o proprietário Tônico Lichtztein sobre a casa de carnes da 404 Norte. Segundo o chef, o restaurante surgiu da ideia de tornar o conceito de churrasco mais acessível. Por isso, o estabelecimento foi criado pensando em aproximar o cliente do churrasqueiro em um ambiente informal — no salão, os cozinheiros preparam as carnes em meio às mesas.

No menu, os destaques são o flat iron (R\$ 99 — 300g) e o assado de tira (R\$ 85 — 300g). As guarnições também são um show à parte — o arroz de costela assada (R\$ 49) é um dos queridinhos do público.



O flat iron e o assado de tira são destaques no Superquadra Bar