

CORREIO INDICA

Maria Luísa Vaz*

Criado em 2025 por Claude Capdeville, o Bu.té.quim une comida boa, chope gelado e banheiro limpo. O estabelecimento, localizado na quadra 306 sul, surgiu com a falta que Claude sentia de um boteco com estufa – para os clientes consumirem tanto unidades individuais quanto porções coletivas –, e ele desenvolveu a ideia com um sócio por dois anos antes dela se materializar no que hoje é o Bu.té.quim.

“A estufa dá a liberdade de poder pedir pequenas quantidades de várias coisas diferentes. Como são porções pequenas, ela tem preços baixos, então você pode comer pouco, gastando pouco e comer com variedade”, explica Claude. A casa oferece diversas opções para o almoço, o tradicional PF (R\$ 29), com opções de carne cozida, bife e frango grelhado, é acompanhado de arroz, feijão, macarrão ao sugo e salada.

O cardápio inclui pratos como a parmegiana — de filé (R\$ 62) e de frango (R\$ 48) — e o filé à mornas, típico de São Paulo, um filé mignon preparado com alho em lâminas e dourado

FOTOS: DIVULGAÇÃO

PF de bife
acebolado

MARIANA CAMPOS



Claude Capdeville

Filé à mornas
individual (R\$ 60)NASCE UM
BOTECO
RAIZ

Chope gelado, batidas, petiscos bem mineiros e boas conversas definem o Bu.té.quim, uma boa opção para aqueles que preferem curtir o fim de semana em um ambiente descontraído e relaxado

no azeite e agrião, acompanhado de fritas, servido individualmente (R\$ 60) ou para duas pessoas (R\$ 122). Outro prato que merece destaque é o Joelho de

porco (R\$ 160), assado com batatas e servido com farofa de ovos.

Como um bom boteco, a casa tem inúmeras opções de bebidas, como a clássica caipirinha de

limão (R\$ 19), o chope (R\$ 12) e batidinhas (R\$ 9) de coco e maracujá. “Tudo é feito com muito carinho, com muito esmero. Essa é a nossa ideia, atender bem, com cortesia e simpatia no clima descontraído de boteco. E não é bar, é boteco mesmo. Tiramos do papel e estamos felizes e esperando vocês para virem conhecer o Bu.té.quim”, finaliza Claude.