

FOTOS: BRUNA GASTON CB/DA PRESS



Costeletas do lombo do cordeiro, o carré francês faz parte do cardápio do Açougue do Berg



Arroz parrillero e salada do Berg são as sugestões de acompanhamento para o corte

Opção obrigatória

Casa especializada em cortes premium assados na parrilla argentina, o Açougue do Berg surgiu como solução à dificuldade de três amigos de encontrarem um restaurante capaz de atender às peculiaridades de diferentes famílias — filhos adultos, crianças, adolescentes, netos e gostos diversos de gastronomia.

“É uma homenagem à amizade e à boa comida”, define o proprietário Valmir Biberg, também conhecido como Berg. “É um lugar de altíssimo padrão, mas que recebe os clientes de maneira aconchegante, com risadas, longas permanências e muita diversão. Diversão familiar, amigos dando risadas e restaurantes de alto padrão quase nunca se encontram”, opina.

Em meio a opções suínas e bovinas, os ovinos também

têm vez no Açougue do Berg. “Restaurantes de carnes precisam oferecer carne de cordeiro, mas sempre compreendendo suas peculiaridades”, aponta o proprietário. O destaque da casa é o corte considerado o mais nobre da proteína, o carré francês (R\$ 165 — 500g), que reúne as costeletas do lombo do cordeiro, com os ossos limpos e expostos. “Servimos apenas cordeiro uruguaio, da marca Las Piedras, com criações nas regiões de Tacuarembó, Salto e Artigas, as melhores para a criação de ovinos”, garante.

Para acompanhar, a sugestão são os acompanhamentos arroz parrillero (R\$ 36), com calabresa, cebolinha e batata palha e a salada do Berg (R\$ 53), com amêndoas, manga, presunto parma, tomate doce, alface americana e mostarda e mel. Quando o assunto é harmonização, as indicações são o vinho argentino Angélica Zapata Cabernet Sauvignon (R\$ 429) e o rótulo chileno Casas Del Maipo Reserva Cabernet Sauvignon (R\$ 120). Os que preferem drinques clássicos, podem optar pelo tradicional negroni (R\$ 42).

ALMOÇO EXECUTIVO NO PLAY BOWLING!

DE SEGUNDA A SEXTA,
DAS 12H ÀS 15H.

PRATOS ASSINADOS PELO
CHEF RONNY PETERSON.

VALOR: R\$69,00.

DRINKS EXCLUSIVOS POR
ROBSON ROMANO & GUTTO LOPES.



play
bowling

clube
Cultura Recreativa



RESERVAS E INFORMAÇÕES: ☎ (61)99556-4529 @playbowlingpier21 Local: Shopping Pier 21

FAÇA SEU EVENTO AQUI! ANIVERSÁRIOS E
EVENTOS CORPORATIVOS COM PACOTES ESPECIAIS.