

Churrasco coreano

Localizado no Setor Hoteleiro Sul, o SSam Korean Steakhouse nasceu da vontade de trazer ao Brasil a experiência completa do autêntico churrasco coreano. “Mais do que oferecer uma refeição, estamos proporcionando uma verdadeira imersão nesta cultura”, garante o proprietário Paik. “Tornamos a experiência ainda mais imersiva com um ambiente que convida os clientes a desfrutarem da cultura pop coreana”, diz.

No menu, o destaque é o bulgogui (R\$ 199 — duas pessoas), famoso churrasco

coreano. O prato é feito diretamente na mesa do cliente, com uma chapa para a grelha da carne e dos demais acompanhamentos, como o típico kimchi. Para acompanhar o prato, Paik sugere a limonada de limão-siciliano artesanal (R\$ 18), inspirada na tradição coreana, e o soju (entre R\$ 54 e R\$ 59), bebida alcoólica típica da Coreia e “excelente opção para harmonizar com o churrasco”, indica o proprietário. Por fim, o sorvete com nozes (R\$ 28) é a principal sugestão de sobremesa da casa.



MARIANA REGINATO

O churrasco coreano é feito diretamente na mesa do cliente, com auxílio dos garçons



CHICAGO PRIME

CASA DE CARNES

Há 10 anos com você!



Há uma década, o Grupo Chicago Prime tem o prazer de compartilhar momentos especiais com os apreciadores de carnes nobres de Brasília. Nossa dedicação em oferecer uma experiência única se reflete em cada detalhe: do rigoroso controle de qualidade das nossas matérias-primas ao sabor memorável que chega à sua mesa, sempre acompanhado por um atendimento acolhedor e ambiente convidativo.

Com 8 unidades espalhadas pela cidade, estamos sempre perto de você para celebrar os bons momentos à mesa. Agradecemos por nos permitir fazer parte da sua história e esperamos continuar proporcionando experiências gastronômicas que encantam e aproximam pessoas por muitos anos mais.