ESPAÇOS DO DF APÓSTAM NA UNIÃO ENTRE BOA **GASTRONOMIA E** OPCÕES DE LAZER PARA CONQUISTAR O PÚBLICO DA CAPITAL

Isabela Berrogain

Melhor ainda que sair para comer bem no fim de semana, é poder desfrutar de espaços que unem a gastronomia com opções diversas de lazer. Cada vez mais, restaurantes da cidade se tornam ponto de encontro de amigos e familiares por oferecer atrativos que vão além do cardápio.

"O brasiliense tem procurado por espaços em que, além de do bom atendimento e da bebida gelada, ele encontre meios de se divertir", avalia Daniela Oliveira, proprietária do Tata Kombinado. Toda quinta, o restaurante promove noites de karaokê gratuito.

"Brasília é uma cidade adolescente, que ainda está descobrindo do que gosta e do que não gosta", acrescenta Mari Moutella, proprietária do Paradeiro. "Nós fazemos parte dessa tradição recente de juntar várias propostas no mesmo espaço e tentamos reunir várias tribos e nichos, que na verdade se revelam um só", conta a sócia, que promove no espaço eventos como saraus e contações de histórias.

Nesta semana, o Divirta-se Mais apresenta restaurantes que, assim como o Tata Kombinado e o Paradeiro, apostam na união entre a boa gastronomia e opções de lazer para conquistar o público da cidade. Confira!

MBINAC

Os sanduíches Distraídos venceremos e Na vertigem do dia são carro-chefe no menu do Paradeiro

Culinária e literatura

Localizado em uma área que une livrarias, bares e cafeterias, o Paradeiro surgiu com o objetivo de juntar todas essas opções em um só espaço. "Um projeto feito em família, tocado com amigos e multiplicador de agregados", define a proprietária Mari Moutella. Em meio a um jardim e uma coleção de livros, a casa promove e recebe saraus, leituras dramáticas, lançamentos literários, contações de histórias e música ao vivo.

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

"O Paradeiro faz parte dessa tradição recente de juntar várias propostas no mesmo espaço e tenta reunir várias tribos e nichos, que na verdade se revelam um só. Quem chega e fica aqui na esquina da 309 Norte costuma topar tudo. Lê um pouco, leva um livro de presente, toma um cafézinho coado, vem a um sarau e prova as comidinhas", afirma Mari.

Em meio às opções de lazer, a boa gastronomia não fica de fora. Segundo a proprietária, o carro-chefe da casa é o Distraídos venceremos (R\$ 52), sanduíche de carne de panela na baguete artesanal com queijo canastra maçaricado e couve crispy, batizado em homenagem ao livro de Paulo Leminski.

Outro destaque é o Na vertigem do dia (R\$ 50, sanduíche de pernil na baguete artesanal com maionese de sriracha, abacaxi grelhado e rúcula, nomeado em homenagem à obra de Ferreira Gullar. "Os sanduíches do cardápio são ideais para dividir com alguém ou comer muito bem sozinho", sugere Mari.