

Clássico da Asa Sul

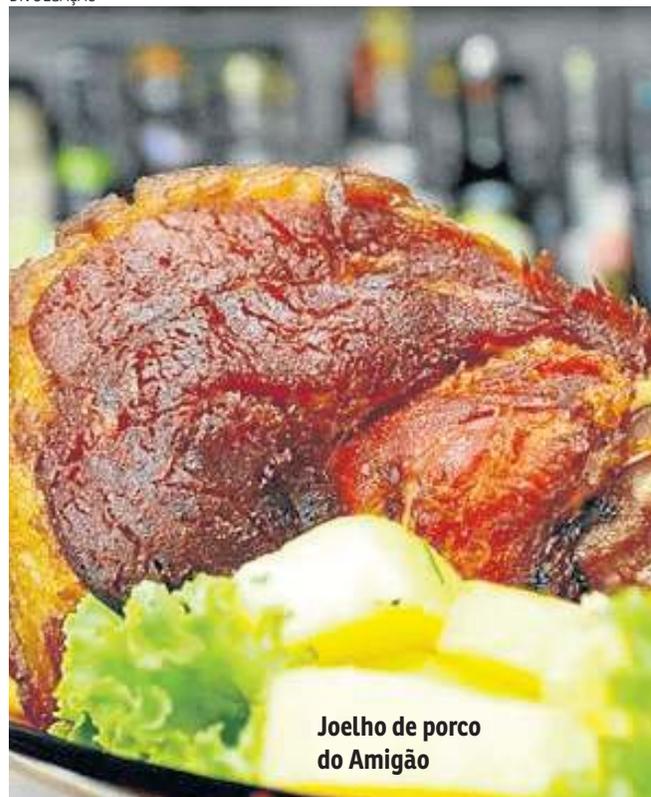
Desde os anos 1980, o Amigão se afirma na cidade como um bar com cerveja gelada e ótimos petiscos. Com a chef Marta Shimamoto, desde a inauguração, o espaço é um clássico na capital e já completou quatro gerações de frequentadores na 506 Sul.

O sócio, Pedro Arake, destaca que um dos pratos referência da casa é o Joelho de porco (R\$ 149,50), o preferido dos clientes. “Generosamente servido com batatas sauté e a pele deliciosamente à pururuca, sempre acompanhado de uma bela cerveja estupidamente gelada, serve até três pessoas de bom

apetite. Aliás, todos os pratos do Amigão são muitíssimo bem servidos. Bem acima da média”, comenta Pedro.

O sócio comenta que o Amigão é o botequim do coração dos brasilienses. “Temos fregueses de todos os lugares, até de fora do Distrito Federal. De bancários a diretores de banco, passando por empresários e deputados. Funcionários aposentados e ativos; a clientela é bem diversificada. Até por essa diversidade de origem, etária, profissional, o Amigão retrata bem o que é Brasília, de tanta gente diferente que se encontra aqui”, enfatiza Pedro Arake.

DIVULGAÇÃO



Joelho de porco do Amigão

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Filé à parmegiana do Beirute

Memória afetiva

Fundado em 1966, o Beirute estabeleceu uma profunda conexão afetiva com Brasília. Conhecido pela culinária árabe e pratos para compartilhar, a casa atende a famílias brasilienses e é passada de pai para filho. Francisco Emilio, filho de Francisco Marinho, comanda a unidade da Asa Norte.

Para ele, o prato que representa a cidade é o filé à parmegiana, que tem três versões:

para duas ou três pessoas (R\$ 172,60), o individual (R\$ 86,90) e o executivo, disponível durante a semana no valor de R\$ 57,50. “O carinho dos brasilienses por esse prato pode ser atribuído à sua conexão com a cultura local, além da nostalgia que muitos sentem ao degustar algo que faz parte de suas memórias e experiências em família e entre amigos”, destaca o dono.

Gastronomia com uma bela vista

Localizado no Pontão do Lago Sul, o Sallva oferece uma boa culinária com uma paisagem às margens do Lago Paranoá. Completando nove anos este ano, a chef brasiliense Fabi Pinheiro destaca que a casa mistura a culinária italiana e brasileira. Os nossos preparos são feitos artesanalmente seguindo os princípios da culinária mediterrânea e com técnicas da nova cozinha contemporânea. Contamos histórias com cada preparo”, comenta Fabi.

Com montagem que remete à Catedral de Oscar Niemeyer, o prato sugerido é feito com camarões empanados e fritos servidos com risoto al pesto (R\$ 185), arroz cremoso à base de manjerição, azeite, queijo grana padano e nozes.



Camarões crocantes do restaurante Sallva

ANSELMO LEITE/DIVULGAÇÃO

ONDE COMER?

Amigão

CRS 506
De segunda a sexta, das 11h às 21h30
Sábado, das 11h às 18h

Beirute

CLS 109, bloco A1, loja 2/4
De segunda a sábado, das 11h às 01h
Domingo, das 11h às 22h

CLN 107, bloco D, loja 1
De segunda a sábado, das 11h às 01h
Domingo, das 11h às 22h

Casa Baco

Shopping Casa Park (SGCV, lote 22, loja 105)
De segunda a quarta, das 12h às 15h30 e das 18h às 23h30
Quinta, das 12h às 23h30
Sexta, das 12h às 16h e das 18h às 23h30
Sábado, das 12h às 23h
Domingo, das 12h às 23h30

Dom Francisco

CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15
De segunda a sexta, das 11h30 às 15h30 e das 19h às 00h
Sábado, das 11h30 às 00h
Domingo das 11h30 às 17h

St. de Clubes Esportivos Sul, trecho 2, conjunto 31
De segunda a sábado, das 12h às 23h
Domingo, das 12h às 17h

Sallva

Pontão do Lago Sul
De segunda a quinta, das 11h às 00h
Sexta e sábado, das 11h às 01h
Domingo, das 11h às 00h