

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Prato parmegiana de coxão mole

finalizada, por exemplo, pode chegar a 1,2kg". O coxão à parmegiana sai por R\$ 65, enquanto o filé-mignon custa R\$ 88.

Os bifes com molho, como a parmegiana e o bauru, harmonizam bem com

vinhos cabernet, segundo o proprietário. Os rótulos variam entre R\$ 58 e R\$ 87. Outra indicação são as cervejas — no menu, estão disponíveis nas marcas Eisenbahn (R\$ 10) e Heineken (R\$ 12), no tamanho long neck.



Porchetta é o carro-chefe do Le Birosque

## Casa do porco

Comandado pelo chef Luiz Trigo, o Le Birosque é conhecido como a casa da melhor carne de porco de Brasília. O restaurante, localizado na Quituart, surgiu do desejo de Trigo, na época professor de gastronomia na Unieuro, de voltar para o mercado. “Eu optei por trabalhar com a carne de porco, com um toque de comida italiana, que tem a ver com as minhas origens, no interior de São Paulo”, conta o cozinheiro.

“No Le Birosque, preparamos uma comida muito simples, mas com técnica, como é o caso da porqueta com polenta (R\$ 75), carro-chefe da casa e um prato tradicional, feito com qualidade técnica”, afirma o chef.