



ÁGUAS

DA BAHIA AO
ESPÍRITO SANTO, DO
MAR A ÁGUA DOCE, O
DIVIRTA-SE MAIS
INDICA SEIS
RESTAURANTES
DA CAPITAL PARA
SE DELICIAR COM
MOQUECAS E PEIXES
DE DIFERENTES
SABORES



RAFAEL FACUNDO

Chef da Casa Baco, Gil Guimarães recomenda o lombo de pirarucu na folha de couve

Temperos variados

Criada pelo chef Gil Guimarães em 2020, a Casa Baco mescla as culinárias brasileira e italiana em um menu único e diversificado. A casa, que abre espaço para as pizzas napolitanas no período da noite, dá destaque para a comida nacional no almoço, com direito a utilização de produtos do Cerrado, do Norte

e da caatinga do Nordeste. Em meio às opções do cardápio, Gil recomenda o lombo de pirarucu na folha de couve, servido nas porções de 200g (R\$ 95) e 400g (R\$ 139) e acompanhado por feijão manteiguinha de Santarém (PA).

“A gente prepara ele na parrilla, enrolado na folha de couve. É uma pegada bem legal”, afirma

o chef. Segundo Gil, o público tem se interessado cada vez mais pelos produtos brasileiros: “O próprio pirarucu é um peixe que tem uma boa saída. As pessoas veem com bons olhos”. Para harmonizar, o chef sugere o vinho branco Cobogó (R\$ 223), da Vinícola Brasília, de toque refrescante e ideal para acompanhar pescados.

Sabores baianos

Iniciada em 2015 como um simples e pequeno tabuleiro de acarajé em uma praça no Cruzeiro Velho, a Casa de Mainha nasceu da perseverança, esforço e saudade de Ray Neto da comida e tempero familiar da Bahia. Enquanto trabalhava durante o dia, e realizava o sonho de estudar gastronomia à noite, ele se aventurava na cozinha nos fins de semana para passar o tempo e aplacar a falta que sentia de casa.

Logo, o sabor baiano, a qualidade do acarajé e a propaganda dos clientes fiéis tomaram proporções que ele não imaginava e culminaram no surgimento da casa como é conhecida hoje. “A proposta era ter um ambiente para receber as pessoas como se fosse família e isso deu muito certo. Nos reinventamos durante o período da pandemia com o serviço de delivery, mas

agradecemos à vida pela volta à normalidade e podermos receber nossos amigos e clientes em nossa casa novamente, buscando sempre oferecer o melhor da gastronomia baiana”, ressalta Ray.

A moqueca mais procurada da casa é a do chef, com opções para duas e para quatro pessoas (R\$ 189 e R\$ 329, respectivamente). Feito com posta de pescada amarela, camarão fresco, polvo e lagostim, o prato harmoniza bem com vinho branco, segundo Ray, ou caipiroska e cerveja gelada nos dias mais quentes. “O público frequentador da Casa de Mainha é bem diversificado e eclético a nível de comidas e opções. Recebemos muitas famílias que se reúnem para estar com a gente no fim de semana, e que preferem pratos mais práticos, como bobó de camarão ou a posta de pescada frita”, conta.

DIVULGAÇÃO



A moqueca do chef é feita com posta de pescada amarela, camarão fresco, polvo e lagostim

“Temos também os grupos de baianos que pedem o prato de caruru, que é tradição na mesa baiana, mas o mais bacana são os grupos de jovens que se reúnem para comer acarajé com Coca-Cola, isso é muito legal”, finaliza o chef.