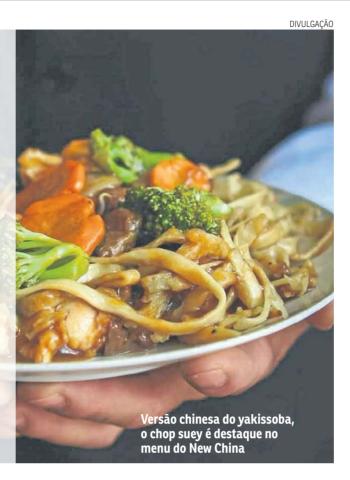
Raízes asiáticas

Um dos principais restaurantes chineses da cidade, o New China foi inaugurado em 1978, sob o comando do casal Yang. Desde então, a casa preza por manter as raízes asiáticas — quem prepara os pratos do menu, por exemplo, é uma equipe com mais de 20 anos de casa, capacitada por um chef chinês.

Ao longo das mais de quatro décadas de tradição, o restaurante, hoje gerido por Jackson, filho do casal Yang, se mantém fiel aos primeiros clientes: os pratos não sofreram muitas alterações ao longo dos anos e as massas e pães continuam sendo feitas de forma artesanal.

No menu, um dos destaques é o macarrão chop suey (R\$ 70), o yakissoba chinês. O prato é um dos mais tradicionais da casa e é oferecido nas versões carne, frango, camarão, porco ou legumes para os vegetarianos.



Pioneiro na área

Primeiro estabelecimento de Brasília especializado em culinária chinesa, o China Restaurante foi fundado por Tin Ching Sui em 1973 e até hoje é considerado uma das principais referências orientais da cidade. Atualmente gerido pelo filho Jânio Tsui, a casa faz questão de manter as receitas e tradições que conquistaram os primeiros clientes, que hoje frequentam o ponto da 103 Sul acompanhados dos filhos e netos.

Na casa, Jânio participa semanalmente da escolha de insumos, com o objetivo que os ingredientes e temperos selecionados representem de forma fiel o sabor original das receitas. A equipe da cozinha, que em sua maioria trabalha no restaurante há mais de 30 anos, também faz questão de manter cada etapa da forma como o chef Tin Ching Tsui, que se tornou cozinheiro na escola de culinária chinesa, ensinou.

Entre as opções do menu, o prato mais pedido é o frango xadrez com legumes (R\$ 73 — duas pessoas). Para acompanhar, a sugestão é o chá verde ou de jasmim (R\$ 28 — duas pessoas), como é de costume dos chineses.

