



O flat iron é destaque no menu da Fazenda Churrascada

JAZZ · Sábados
29 de novembro
às 17h

Músicos da Orquestra Sinfônica do Teatro Nacional



Bife regional

Com um ano de atividade, a Bifeteria surgiu da vontade do gaúcho Fabrício de Filippis de trazer para a Brasília a gastronomia da cidade onde nasceu, Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. Segundo o proprietário, a culinária da cidade natal é a do “bife na chapa, polenta frita e maionese de batata caseira”. “É uma comida bem regional. Não é tão famosa como o galeto e o churrasco, mas é muito apreciada”, garante.

No menu, o bife bauru, feito com presente, queijo, molho



GUILHERME FELIX/CB/DA PRESS.

A parmegiana de filé-mignon varia entre R\$ 88 e R\$ 320 na Bifeteria

de tomate e molho de ervas, é o carro-chefe da casa. O prato é servido nas opções coxão (R\$ 62 — 200g) e filé mignon (R\$ 82 — 200g). “A comida do restaurante é aquela típica de almoço italiano, bem farta”, adianta Fabrício. Também há opções das carnes de 400g e 800g: “Uma parmegiana finalizada, por exemplo, pode chegar a 1,2kg”. O coxão à parmegiana sai a partir de R\$

65, enquanto o filé-mignon varia entre R\$ 88 e R\$ 320.

Os bifes com molho, como parmegiana e bauru, harmonizam bem com vinhos cabernet, segundo Fabrício. Os rótulos disponíveis no menu variam entre R\$ 58 e R\$ 128. Outra indicação são as cervejas nas marcas Eisenbahn (R\$ 10) e Heineken (R\$ 12), no tamanho long neck.

Opção de ouro

Especializado em cortes premium assados na parrilla argentina, o Açaougue do Berg é resultado da vontade de três amigos de abrirem um restaurante que atende às peculiaridades de diferentes famílias. Localizada no Setor de Clubes Sul, a casa se propõe a atender crianças, adolescentes e adultos, adaptando-se aos diferentes gostos e paladares gastronômicos.

No restaurante, são servidos 18 diferentes cortes na parrilla, com destaque para o prime rib, ou costela premium, (R\$ 33 — 100g), o tomahawk (R\$

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



O golden steak é destaque no menu do Açaougue do Berg

30 — 100g) e o porterhouse do Berg (R\$ 35 — 100g). Para acompanhar, a sugestão fica por conta do arroz parrillero (R\$ 38), com calabresa, cebolinha e batata palha e a salada do Berg (R\$ 55), com amêndoas, manga, presunto parma, tomate doce, alface-americana e mostarda e mel.

Outra opção que chama atenção no menu é o golden steak do Berg (R\$ 570 — 550g), prime rib da raça angus coberto com folhas de ouro comestíveis 24 quilates. Para o prato, outros acompanhamentos sugeridos são o purê de batata portenho (R\$ 40) e a farofa de banana-da-terra (R\$ 39).

MANHATTAN
SHOPPING
ÁGUAS CLARAS

Espetáculo
As Luzes do Natal
30 de novembro
Domingos, às 15h



Companhia de Teatro Néia e Nando