



O flat iron é destaque no menu da Fazenda Churrascada

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 parmesiana 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 parmesiana finalizada, por exemplo, pode chegar a 1,2kg”. O coxão à parmesiana sai a partir de R\$

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

Os bifes com molho, como parmesiana 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 Açougue 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 Açougue 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).

JAZZ · Sábados
29 de novembro
às 17h



Músicos da Orquestra Sinfônica do Teatro Nacional

MANHATTAN
SHOPPING
ÁGUAS CLARAS

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



Companhia de Teatro Néia e Nando