

Inaugurado em 2017, no Sudoeste, o Caminito nasceu da vontade de trazer para a capital a tradicional parrilla argentina, com cortes nobres e ótimo custo benefício. “Começamos com o propósito de entregar algo verdadeiro, sem firula, com qualidade, preço justo e hospitalidade. A nossa essência continua a mesma: fogo, qualidade e acolhimento”, enfatiza Rafael Lago, um dos sócios da casa. Hoje, o projeto também conta com uni-

dades na Asa Norte, Águas Claras e Asa Sul.

O destaque do menu é o flat iron black (R\$ 159,90), um corte extremamente macio, saboroso e com uma crosta de queijo que dá o toque especial da casa, segundo Lago. Como acompanhamento, a sugestão é o arroz caminito e batata frita e o Vinho Caminito Malbec (R\$ 99,90), de Mendoza. “Nosso

Clássica parrilla argentina



Flat iron black com crosta de queijo do Caminito

rótulo exclusivo, aromático e feito sob medida para acompanhar a parrilla, combina perfeitamente com a suculência e o sabor do flat iron”, destaca o sócio.

De acordo com Lago, o grande diferencial da casa é a constância e o preparo, que depende da qualidade da carne, da temperatura da parrilla, do tempo, da distância do fogo e da

quantidade de sal ideal. “Com a gente, o cliente sabe que vai comer bem sempre a um custo benefício. Trabalhamos com carnes selecionadas, parrilla tradicional, cortes exclusivos e acompanhamentos clássicos feitos com capricho. O serviço é leve, atencioso, acolhedor. É aquela experiência de sentar, relaxar e confiar sempre no padrão”, finaliza Rafael.

Alta gastronomia

O Fuego Alma e Vino surgiu com o propósito de trazer a parrilla argentina para a capital. Introduzindo a técnica autêntica da brasa e da parrilla e a paixão pelos cortes, a casa eleva a experiência do público a um novo nível de alta gastronomia. “O nome da casa é uma promessa cumprida. O ‘fuego’ é a parrilla de alto nível que trata os melhores insumos com precisão” explica Leandro Caetano, sócio da casa.

Para ele, o principal diferencial da casa é a alta qualidade das carnes oferecidas “Temos o corte perfeito: produto de alta qualidade, assador experiente, fogo baixo e paciência”, descreve, além



Ojo de bife do Fuego Alma e Vino

disso, ele ressalta a excelência na cocção da carne, que é “frequentemente creditada à expertise argentina que comanda a brasa”. Para o jantar, Leandro sugere o ojo de bife (R\$ 198), o bife ancho (R\$279) ou o bife de chorizo (R\$ 193), “cortes clássicos que atingem a suculência e a maciez ideal na nossa parrilla”, define. Para harmonizar, ele recomenda o Aperol Spritz (R\$ 45).

ONDE COMER?

Açougue do Berg

Setor de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 (ao lado da Asbac)
Segunda, das 11h45 às 16h
De terça a sábado, das 11h45 à 0h
Domingo, das 11h45 às 22h
Manhattan Shopping (Rua 16 Sul, 5, loja 212 — Águas Claras)
Todos os dias, das 10h às 22h

Bifeteria

CLN 103, bloco A, loja 37
De terça a sexta, das 11h30 às 15h
Sábado e domingo, das 11h30 às 16h

Caminito Parrilla

Avenida das Araucárias, 635 — Águas Claras
De segunda a quinta, das 11h à 0h
Sexta e sábado, das 11h à 1h
Domingo, das 11h às 22h30
SIG, quadra 8, lote 2375
De segunda a quinta, das 11h às 15h e das 18h à 0h
Sexta e sábado, das 11h à 1h
Domingo, das 11h às 22h30
CLS 404, bloco A, loja 13
CLN 403, bloco D, térreo

De segunda a quinta, das 11h à 0h
Sexta e sábado, das 11h à 1h
Domingo, das 11h às 22h30

Chicago Prime

CLS 114, bloco B, loja 10/11
Segunda, das 12h às 16h
De terça a sábado, das 12h às 23h
Shopping ID (Condomínio do Edifício Venâncio 3000, quadra 6, conjunto A, lojas 34/37)
De segunda a sábado, das 12h às 23h
Domingo, das 12h às 17h

Fazenda Churrascada

Clube de Golfe de Brasília (Setor de Clubes Esportivos Sul Trecho 2)
De terça a quinta, das 12h às 23h
Sexta, das 12h à 0h
Sábado, das 11h30 à 0h Domingo, das 11h30 às 19h

Fuego Alma e Vino

CLS 112, bloco A, loja 3
De segunda a sábado, das 12h à 0h
Domingo, das 12h às 18h

festival de RISOTO
LUCCA
RESTAURANTE

SEXTAS E SÁBADOS | JANTAR



MENU DEGUSTAÇÃO DE
5 SABORES POR R\$90

3H DE ESTACIONAMENTO GRÁTIS

SHS, QD 6, BRASIL 21 SUÍTES - BLOCO F, 1º ANDAR

CONHEÇA
MAIS:



BRASIL 21

WWW.RESTAURANTELUCCA.COM.BR