



Comer, votar e rezezar

Botecar 2025 conta com 35 bares do Distrito Federal, e o público tem até 14 de dezembro para eleger o melhor prato inédito, com o tema "Sabores Artesanais – Feito à Mão, Feito com o Coração"

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Prato Galeto Athos Bulcão, do Buteco da Elma, no Guará, inspirado no artista modernista nascido no Rio de Janeiro e que adotou Brasília com sua arte

» DARCIANNE DIOGO

A edição de 2025 do Botecar Brasília entra na reta final. Até 14 de dezembro, 35 bares do Distrito Federal disputarão o prêmio do melhor prato inédito. Este ano, o tema é “Sabores Artesanais – Feito à Mão, Feito com o Coração”.

O **Correio** percorreu três bares do Sudoeste e do Guará na última quarta-feira e provou os mais diferentes sabores concorrentes. No Buteko 101, o prato foi fígado acebolado com jiló. Como acompanhamento, um pão francês fresquinho. No Guará 1, o boteco Solanos serviu um crocante croquete de salmão, com molho de maracujá e vinagrete de alcaparras com pão sírio. A última parada foi no Buteco da Elma, que trouxe um prato inspirado na obra de Athos Bulcão: galeto com farofa, batata frita e vinagrete. No ano passado, esse mesmo bar levou o grande prêmio com peçoço de peru.

Os pratos concorrentes do Botecar custam entre R\$ 18 e R\$ 59,90. Segundo destaca a própria organização, o evento é um tributo aos responsáveis por fazer da cozinha um espaço de expressão e pertencimento. “O que torna o Botecar especial é o protagonismo de quem cozinha. Cada prato tem uma história viva, um toque pessoal. São mãos que misturam técnica, memória e emoção”, destacou Antônio Lúcio, organizador do festival, em nota. Para a votação, o público poderá escolher os favoritos dentre todos os visitados. A votação popular e do júri elegerão os vencedores do evento. O festival trará, sobretudo, uma oportunidade para conhecer os bares envolvidos.

Confira, ao lado, a lista de todos os bares participantes e os respectivos pratos, por ordem alfabética.



Quem quiser provar um fígado diferente pode gostar do prato Fígado Arte, do Butteko 101, no Sudoeste. Leva cebola e jiló e, como acompanhamento, um pão francês fresquinho

O Bar do Solanos, no Guará, está concorrendo com o prato Cavalo Marinho: um croquete de salmão com pão sírio e molho de maracujá



BOTECAR BRASÍLIA 2025
Até 14 de dezembro. Pratos entre R\$ 18,00 e R\$ 59,90. Para votar, acesse: www.festivalbotecar.com.br/bsb/

Aquilombar

Prato: Linguíça de Trançado Pernambucano — Uma celebração da arte e do sabor! Linguíça artesanal de pernil suíno servida em trançado em espiral, inspirada na riqueza do artesanato de Pernambuco. Cada mordida revela um tempero balanceado e um sabor intenso e defumado. Inspiração: Inspirado no trançado de palhas dos povos originários Xukuru, do agreste pernambucano.

Arpège Bar

Prato: Rabada Peretti com Crocante de Polenta — Rabada desfiada e succulenta, cozida lentamente e servida sobre polenta cremosa de parmesão, dourada e crocante por fora, macia por dentro. No topo, pickles de quiabo artesanal e redução do molho da rabada, encorpado e profundo em sabor. Inspiração: Inspirado na força, fluidez e brasilidade das obras de Marianne Peretti, o prato traduz em sabores o mesmo impacto que seus vitrais provocam: intensidade, contraste e poesia.

Bar do Chico Pança

Prato: Vitrais — Croquete de costela defumada com creme de requeijão e bechamel. Inspirado na escultura em vitrais da Catedral de Brasília, obra da artista franco-brasileira Marianne Peretti.

Bar do Mocotó

Prato: Chorona Candanga — Costelinha suína temperada na pasta de alho, cebola, colorau, vinho branco, limão e caldo de carne. Acompanha farofa de ovos e maionese de batata caseira. Inspiração: homenagem à escultura Chorona Candanga, de Túlio Rois, que celebra o espírito de Brasília e o choro, gênero musical cheio de emoção.

Beirute Sul

Prato: Cobogó do Beira — Pastel com queijo chanchliche artesanal, coalhada cremosa e requeijão. Acompanha geleia de pimenta com maçã e romã. Inspirado na geometria dos cobogós da arquitetura de Brasília, celebra o encontro entre forma e sabor.

Bilisco Bar de Beliscos

Prato: Sumi-e - Trio de mini sanduíches de tempurá de lula, barriga de porco no tarê, la-yu, maionese de missô e funcho marinado no limão. Inspirado na artista brasileira Hiromi Takano, une delicadeza e atenção aos detalhes como em suas obras orientais.

Blcogee

Prato: Trançado — Pão de queijo trançado com linguíça e mostarda de doce de leite. Inspirado nas palhas trançadas dos cestos artesanais.

Boteco Sabiá

Prato: Croquete do Sabiá — Porção com seis croquetes de costela defumada e molho bechamel, acompanhados de barbecue de goiabada. Inspiração: representa o encontro entre tradição e criatividade, com sabores intensos e rústicos, feitos no fogo e na lenha.

Boteco Seu Gerson

Prato: Combo de bolinhos — Bolinho de pirão com rabada e bolinho de mussarela com alho. Inspirado no fuxico, artesanato brasileiro feito de retalhos.

BSB Grill

Prato: Moela ao Molho Sugo — Preparada com vinho tinto, cebola e tomate. Acompanha torradas. Inspiração: receita do cozinheiro da casa, Luciano Rodrigues.

Bu.Té.Quim

Prato: Prexequinhas Mamulengo — Disquinhos de carne suína com jiló, servidos com geleia de jabuticaba picante. Inspirado nos bonecos mamulengos do Centro-Oeste.

Buteco da Elma

Prato: Galeto Athos Bulcão — Galeto com farofa, batata e vinagrete. Inspirado na obra de Athos Bulcão, celebra a harmonia entre o simples e o belo.

Buteco do Encontro

Prato: Pitú — Almôndegas de carne bovina e suína ao molho de tomate, com mussarela gratinada e cebolinha, acompanhadas de pão fatiado. Inspiração: homenagem ao diretor de teatro e artista Pitú, ícone da cena cultural brasiliense.

Buteko 101

Prato: Fígado Arte — Fígado, jiló, cebola e chimichurri. Inspirado no Mercado Central de Belo Horizonte.

Cantinho da Tia Ro

Prato: Língua do Boi Teodoro — Língua ao molho, acompanhada de pão. Inspirado em uma receita familiar transmitida de mãe para filho.

Cattos Villa Restaurante e Choperia

Prato: Chuleta do Planalto — Duas chuletas douradas no alho, cobertas com queijo derretido e acompanhadas de polenta crustulada. Inspiração: representa o encontro entre o sabor do Sul e a identidade do Planalto Central.

Central 8 Empório e Bebidas

Prato: Kalunga — Canjiquinha de milho, calabresa, bacon e costelinha

de porco, servida com cheiro-verde e couve crispy em cumbuca de barro. Inspiração: em homenagem aos kalungas do Distrito Federal e à culinária de raiz.

Espetinho do Carioca RB

Prato: Barca de lara — Tiras de carne, frango e calabresa, batata frita com bacon e cheddar e azeitonas. Inspiração: homenagem à artista lara Maisa Gonçalves, criadora de bonecos e bijuterias de tricô.

Estufa Botequim

Prato: Que Dadinho é Esse? — Dadinho de tapioca com queijo coalho, carne seca, maionese de pimenta e pickles de cebola roxa. Inspiração: referência à música “Que País é Esse?”, da Legião Urbana.

Iacina do Norte

Prato: Linguíça de Maniçoba — Linguíça com redução de tucupi, farofa e vinagrete. Inspiração: releitura da tradicional maniçoba nortista, transformada em tira-gosto de boteco.

IGGLUS

Prato: Petisco da Dona Geni — Mini pizza de torresmo com molho de tomate, mussarela e orégano. Inspiração: homenagem à Dona Geni Kramer, que desde 1970 se dedica ao artesanato e à culinária familiar.

Izakaya Sakeyo

Prato: Peixe Empanado com Molho Apimentado — Filé de merluza austral empanado, servido com molho picante. Inspiração: autoral.

Jobim Brasília

Prato: Travesseiro de Pernil — Croquete de pernil marinado por 48 horas no vinho e ervas, recheado com queijo provolone e empanado em farinha de pão de fermentação natural. Inspirado na comida de fazenda feita com carinho e atenção.

Juscelino Bar e Restaurante

Prato: Disco de Costela — Disco de carne com costela desfiada ao aioli de dijon. Inspiração: autoral.

Juvenal Brasa

Prato: Cuiabana do Cerrado Louco — Linguíça cuiabana artesanal assada na brasa, acompanhada de pão de alho e barbecue caseiro. Inspiração: homenagem aos candangos que ajudaram a construir Brasília.

Marcozero Bar e Restaurante

Prato: Pastel do Planalto + Chopp — Pastel aberto com picadinho de filé mignon, molho cremoso de gorgonzola, rúcula e crispy de alho-poró. Inspiração: releitura criativa de um petisco clássico.

Olinda Cozinha e Bar

Prato: Risole Flor do Cerrado — Risole de purê de mandioca recheado com carne de sol, empanado e frito. Acompanha maionese de ervas. Inspirado na diversidade e beleza das flores do cerrado.

Pinella

Prato: Rolê de Ameixa Seca — Ameixa recheada com gorgonzola, bacon e redução de balsâmico. Inspiração: brinca com contrastes: doce e salgado, suave e intenso, clássico e ousado.

Quiosque Farol de Itapuã

Prato: Baianíssimo — Porção de acarajés com vatapá, vinagrete, caruru, camarões e pimenta baiana com dendê. Inspiração: celebra o sabor e o tempero tradicional da Bahia.

Rebu

Prato: Fofoca — Língua bovina em três cocções (defumada, assada e grelhada), servida com molho de tomate, nuvem de parmesão, salada de batata e chilli oil. Inspirado na comida popular e de feira.

Shot Gastro Bar

Prato: Porco em Cana! — Croquete de pernil suíno desfiado, servido no palito esculpido da cana-de-açúcar, com geleia de abacaxi com pimenta. Inspiração: Inspirado nas obras de Athos Bulcão e no valor do trabalho artesanal brasiliense.

Solanos Cozinha e Bar

Prato: Cavalo-Marinho — Croquete de salmão com geleia de maracujá, acompanhado de pão sírio e vinagrete de alcaparras. Inspiração: Inspirado na obra do artista plástico Zakeu Vitor.

Toca do Chopp

Prato: Que Fuxico é Esse? — Trouxinha de pernil com provolone, servida com geleia de abacaxi picante. Inspiração: fuxico.

Zé Torresmo

Prato: Bafão de Boteco — Língua bovina defumada sobre massa folheada, finalizada com caviar de cachaça e vinagrete de jiló. Inspirado no artesanato, com cada etapa feita à mão — da defumação à montagem do prato, que une boteco e alta cozinha.

Bar do Pardim

Prato: Ladrilharia Filé suíno regado com cebola, pimentão, tomate e molho de mostarda com barbecue.