

CORREIO INDICA

Maria Luísa Vaz*

Ambiente descontraído, cerveja boa e gelada e bons petiscos definem o Bar do Chico Pança, novo restaurante na Asa Norte. A história da casa nasce de uma inspiração familiar: o avô de Marcos Eduardo, proprietário do negócio, trabalhou em bares quando jovem e, mesmo seguindo outras profissões, a experiência marcou a trajetória da família. “Anos depois, essa referência acabou se transformando em motivação”, ressalta o proprietário.

Marcos começou o negócio, inicialmente um restaurante self-service, com o pai e, depois de quatro anos trabalhando juntos, eles abriram a terceira unidade do Chico Pança. “Foi nesse momento que enxergamos a oportunidade de unir duas paixões: boa comida e um ambiente descontraído. Assim,

nasceu o bar integrado ao restaurante, pensado para ser um espaço acolhedor, ideal tanto para refeições quanto para bons encontros e happy hours”, conta.

Os planos deram certo. Com menos de um ano de funcionamento, o bar foi premiado com uma grande conquista: alcançou o primeiro lugar na edição de 2025 do Festival Botecar. Para o proprietário, receber o prêmio tão cedo na história da casa foi um reconhecimento muito importante. “Mais do que o prêmio, ele representa a confirmação de que estamos no caminho certo e que o público percebe o cuidado e a dedicação colocados em cada detalhe”, enfatiza, emocionado.

O petisco vencedor, que se tornou a marca registrada da casa, é o croquete de costela defumada (R\$ 35,90). Grande carro-chefe do bar, o aperitivo destacou-se desde o início, fazendo sucesso entre o público. “O sabor marcante da costela defumada, aliado à crocância perfeita, chamou atenção logo de início. O preparo é feito com muito cuidado e carinho, e o prato é finalizado com um molho especial de barbecue com goiabada, que traz um contrasteagridoce e surpreendente”, observa o dono.

Para harmonizar, ele sugere o chope gelado (R\$ 7,99) ou a clássica caipirinha (R\$ 9,90), ambos oferecidos no happy hour, que funciona de segunda a sábado, das 15h às 21h. “Essas opções equilibram a intensidade da defumação e realçam ainda mais os sabores do prato”, explica Marcos.

Segundo ele, os brasilienses valorizam uma boa comida de boteco, com sabor marcante e identidade. “O momento do happy hour, após um dia de trabalho, faz toda a diferença, e o público busca um lugar onde possa relaxar, comer bem e

ser bem atendido. Nosso maior diferencial está em entender exatamente essa proposta: oferecer comida de qualidade, bem servida, com preço justo e um atendimento acolhedor. Queremos que o cliente se sinta à vontade, coma bem e tenha sempre vontade de voltar”, destaca o proprietário do Bar do Chico Pança.

*Estagiária sob a supervisão de Nahima Maciel

Croquete de costela defumada do Bar do Chico Pança

SÍMBOLO DO CARDÁPIO

Petisco do Bar do Chico Pança foi o grande vencedor do festival Botecar de 2025: crocância e sabor conquistaram o público

DIVULGAÇÃO