

CORREIO INDICA

Mariana Reginato

Boteco raiz na capital

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Filé à Moraes
é uma das
opções de
prato à la
carte do
Bu.te.quim

Novato na cidade, o Bu.té.quim, com chefia de Claude Capdeville, foi criado com a ideia de trazer de volta a essência do boteco, com cerveja gelada, comida boa e um banheiro limpo. Localizado na 306 Sul, a casa traz uma estufa quente e uma fria, além de sanduíches, petiscos e pratos à la carte.

Na estufa quente, as opções são diversas. Com bife a rolê, costelinha suína, torresmo, disco de carne, moela, jiló recheado, pastel e algumas variedades de salsichão, a estufa é um dos diferenciais da casa pela rapidez e diversidade de opções para os brasilienses. A mesma coisa cabe para a estufa fria, que traz mix de

azeitonas, ovos de codorna, alho confitado, salame italiano e polvo vinagrete com facilidade para os consumidores. As opções das estufas variam entre R\$ 10 e R\$ 40.

Ainda nas entradas, o restaurante traz torresmo de barriga (R\$ 39), carne de sol com mandioca frita ou cozida (R\$ 65), fígado com jiló (R\$ 39) e linguiça picante com geleia

de jabuticaba (R\$ 40). Nas opções de caldo, o Bu.té.quim oferece caldinho de feijão, que pode ser servido no copo (R\$ 10) ou em uma porção maior (R\$ 18), canjiquinha com costelinha (R\$ 25) e rabo atolado, caldo de rabada com madioca cozida (R\$ 28).

Um dos clássicos da casa é o joelho de porco (R\$ 160). Com batatas e farofa de ovos para acompanhar, o prato serve duas pessoas. O filé à Moraes também faz sucesso na casa e é servido com lascas de alho, agrião e fritas. O prato pode ser individual, no valor de R\$ 66, ou para dois no valor de R\$ 120.