

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Galinha caipira do Esquina Mineira

Sabor de Minas

Buscando trazer para Brasília os sabores clássicos de Minas Gerais, o Esquina Mineira oferece uma culinária simples, farta e com muito carinho. “Inspirado na

comida feita em fogão de casa, o restaurante resgata sabores tradicionais e cria um ambiente acolhedor, com alma de fazenda e lembranças de infância.

Aqui, cada prato conta uma história, cada detalhe foi pensado para receber bem, porque, para nós, servir é um gesto de carinho”, explica o proprietário

Clayton Machado.

Os carros chefes da casa, que trabalha com bufê, são a galinha caipira, rabada com agrião, vaca atolada e feijão tropeiro, além dos doces

mineiros. De segunda a sexta, o bufê por quilo é R\$ 99,90 ou R\$ 84,90 por pessoa. Já nos sábados e feriados, o quilo sai por R\$ 104,90 e o por pessoa R\$ 88,90.

Autenticidade no prato

Fundado em agosto de 2018, o Raiz Caipira nasceu para trazer o autêntico sabor do interior de Minas Gerais para a capital, com receitas tradicionais e um ótimo ambiente. “Famoso pela galinha caipira na panela de ferro e pelo farto café colonial nos fins de semana, o restaurante se consolidou como uma referência em comida afetiva liderada por uma mulher”, conta

Mayara Serra, CEO do local.

O destaque da casa é a galinha caipira com quiabo, por R\$ 269,90. “A culinária mineira conquistou o mundo ao ser eleita uma das 30 melhores gastronomias regionais do planeta pelo guia TasteAtlas. Acho que o segredo desse sucesso global é a união entre simplicidade, tradição e afeto, que são as marcas do Raiz Caipira”, destaca Mayara.

CARLOS VIEIRA/CB/D.A PRESS



Galinha Caipira do Restaurante Raiz Caipira