

Mistura de influências

Para Gil Guimarães, chef e proprietário da Casa Baco, o restaurante é, acima de tudo, de cozinha brasileira. A peculiaridade é a presença da pizza napolitana no cardápio, disponível ao público todas as noites. O restaurante, com unidades no Mané Mercado, Brasília Shopping e Casa Park, preza por produtos do cerrado, mas sofre influência do norte do Brasil. “Temos tambaqui, tucupi e feijão manteiguinha de Santarém (PA), assim como os produtos da caatinga, do sertão brasileiro, que é o caso da carne de sol”, diz Guimarães.

O steak tartare de carne de sol (R\$ 67) é um exemplo dessa mistura de influências. “Pegamos um prato que, na minha opinião, é o mais popular de Brasília e vem da

influência do pessoal do sertão que veio para cá”, explica o chef. A carne de sol é selada na parrilla com manteiga do sertão e picada na ponta da faca. Depois, a proteína é misturada com aioli de pequi, tucupi e picles de maxixe, que é finalizado com castanha de baru, para levar a crocância ao prato.

Guimarães exalta as origens da carne de sol em Brasília. “Era uma carne barata, fácil de guardar e culturalmente muito forte das pessoas que chegavam na capital. E, depois, vieram os restaurantes de carne de sol, que ficaram muito tradicionais na cidade. Esses estabelecimentos popularizaram esse prato e, depois de certo momento, a gente começou a usar produtos muito melhores”, reflete.

FACUNDO FOTOGRAFIA



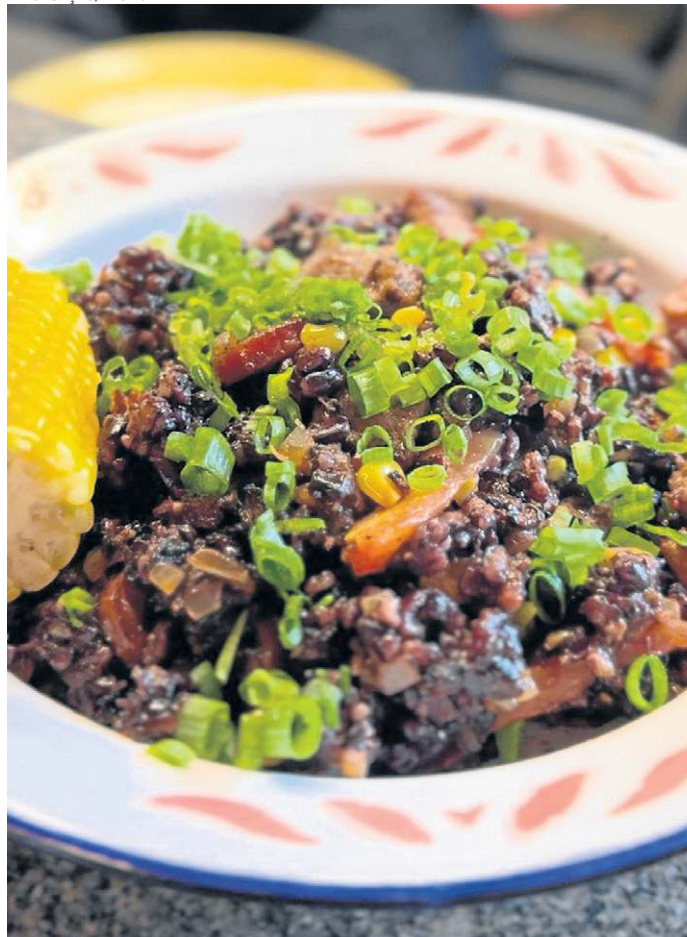
Steak tartare de carne de sol da Casa Baco

Cardápio artesanal

O Miúdo, na 307 Norte, mistura gastronomia e drinks. O foco do restaurante é o regionalismo brasileiro e a comida do interior: tocan-tinense, a casa sofre influência das culinárias de Goiás, Minas Gerais, Pará e Maranhão. Para Marina Siqueira, chef e proprietária, o diferencial do estabelecimento está na cozinha artesanal: “Tudo no nosso cardápio é feito do zero por nós.”

Disponível no horário do almoço, entre 12h e 15h30, o carreteiro de arroz negro é feito com arroz orgânico e mix de carnes de porco e carne de sol. “Nós o fazemos com a base de sabor da casa: cebola,

DIVULGAÇÃO/MIÚDO



Carreteiro de arroz negro do Miúdo, feito com mix de carnes de porco e carne de sol

alho, pimenta de cheiro, tomate e pimenta dedo de moça”, explica a chef. O prato é guarnecido por milho cozinho e finalizado com cebolinhas.

Para Marina, o charme da carne de sol é o sabor acentuado pelo sal e, também, pelo tempo. “O segredo é uma boa carne. Sal ajuda, mas não faz milagre. Uma boa proteína é indispensável. Junte isso com a quantidade correta de sal e tempo e está feita uma boa carne de sol”, diz. A recomendação da chef para acompanhar o prato é o refresco cajuzin (R\$ 22), feito de suco de cajú, raspas de limão e noz moscada.