

# Pioneiro na gastronomia

De portas abertas há quase 40 anos, o Olinda Bar e Restaurante é resultado de uma das milhares migrações que aconteceram do Nordeste para Brasília durante a construção da capital federal. “Meu pai é um retirante nordestino, que assim como muitos outros, rodou pelo Brasil até parar aqui, para trabalhar no canteiro de obras do Senado”, conta o chef Romão Olinda. Seguindo as tradições da região da família proprietária, a casa

serve desde a abertura, em 1987, a tradicional carne de sol.

“Por quase 35 anos, o único prato da casa era a carne de sol (R\$ 199), acompanhada de arroz branco, feijão fradinho, mandioca cozida ou frita, paçoca de carne de sol, vinagrete, cheiro verde e a manteiga de garrafa”, lembra o chef. Da receita, também surgiram variações como o escondidinho de carne de sol (R\$ 120) e a carne de sol na nata (R\$ 138), guarnecida por mandioca frita.

DIVULGAÇÃO/OLINDA BAR E RESTAURANTE



O escondidinho é uma das variações da carne de sol no Olinda

## ALERTA DE DELÍCIA: T.T. BURGER

DEVORE OS MELHORES #BURGERS DO PAÍS, ASSINADOS PELO ESTRELADO CHEF THOMAS TROISGROS!

T.T. BURGER BRASÍLIA  
CLS 202 BLOCO A - LOJA 18 - ASA SUL

ORIGINALMENTE  
**T.T. BURGER**  
2013  
BRASILEIRO

