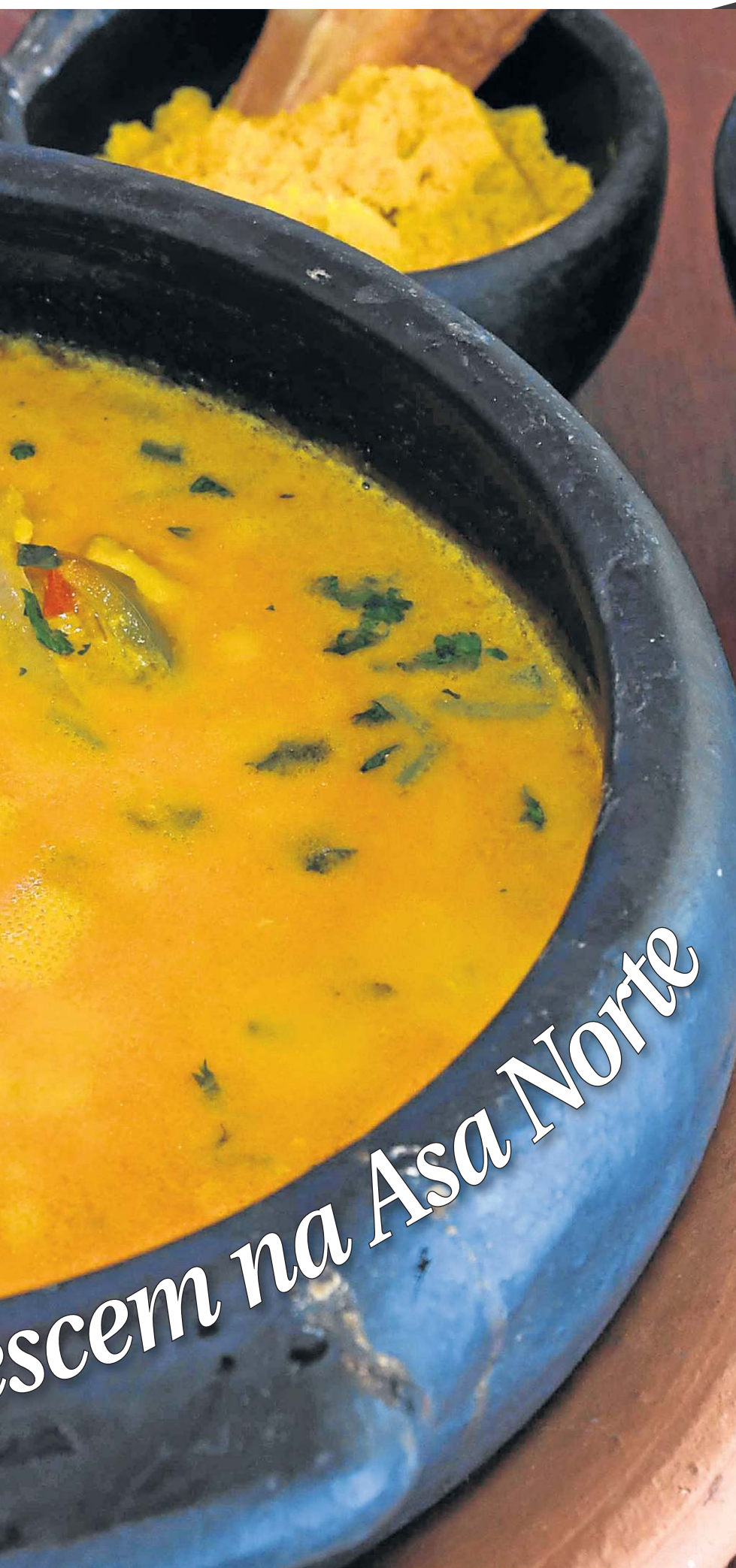




scem na Asa Norte



Primeiro prato da casa, o acarajé também é carro-chefe

A Bahia é aqui

Negócio familiar tocado por pai, mãe e filho, o Bahea começou despretensiosamente como um ponto de acarajé, durante a pandemia. “Éramos só nós três, nos dividindo entre salão e cozinha, sem nenhuma experiência no ramo da gastronomia”, lembra Vitor Hugo, fruto do casamento entre Claudia Regina e Orlando Ferreira. Mesmo no período de restrições, e em meio à falta de prática, o negócio foi contra as possibilidades e prosperou.

O que era, há alguns anos, um ponto singelo em Taguatinga, transformou-se em um restaurante na mesma região, com direito a segunda unidade na 711 Norte. “Eu me formei em gastronomia e comecei a criar pratos novos e construir coisas diferentes na cozinha, sempre com esse viés da Bahia”, explica Vitor. “A tradição baiana se faz presente nas receitas, na decoração e até mesmo na música”, afirma o proprietário.

Na trilha sonora do restaurante, axé, forró e MPB tomam conta, enquanto Orlando passa de mesa em mesa para conversar com os clientes. “Meu pai é baiano, então, os clientes adoram ele e adoram ouvir a história dele. E aí o público acaba criando um vínculo, e até uma amizade, porque as pessoas se reconhecem na trajetória dele”, aponta Vitor.

No menu, o destaque

continua sendo o acarajé, primeiro prato da casa, servido no prato (R\$ 30,71), no papel (R\$ 30,71) ou na porção de bolinhos para dividir (R\$ 60,71). “Ele é feito de massa de feijão fradinho frito no azeite de dendê, e servido com vatapá, caruru, camarão e vinagrete”, descreve o proprietário. “Trazemos nossos ingredientes da Bahia, como a farinha de mandioca ou o próprio feijão fradinho e o azeite de dendê”, diz Vitor.

Outro destaque são as moquecas para compartilhar, nos sabores camarão (R\$ 150,71), peixe e camarão (R\$ 172,71) e mista (R\$ 180,71). Para os vegetarianos, há opção de moqueca de banana da terra (R\$ 90,71). Para harmonizar, Vitor sugere o Chardonnay da Vinícola Reconverso (R\$ 150,71), que faz parte da nova carta de vinhos baianos da casa, com oito rótulos da Chapada Diamantina.

Programação especial

Neste domingo, o Bahea recebe o chef Frederico Barros, do Assados do Fred, para um almoço com peixes assados no moquéim indígena. “É uma churrasqueira indígena e ancestral que se perdeu ao longo do tempo. Nossa ideia é trazê-la para contar um pouco dessa história”, adianta Vitor.