

DANI NEVES

Casa de avó

Batizado em homenagem à avó da proprietária, o Marilda Café surgiu a partir da paixão da matriarca da família de Ana Lúcia pela cozinha. “Ela tinha isso de entregar carinho em forma de comida. Então, nosso primeiro cardápio foi criado a partir do caderno de receitas dela”, narra a sócia do ponto localizado na 716 Norte. Desde então, o menu sofreu trocas e substituições, mas os destaques continuam sendo os pratos mais afetivos.

“A torta de maçã com crumble (R\$ 24), por exemplo, uma receita que ela aprendeu no colégio interno, é até hoje o nosso carro-chefe”, aponta Ana. No cardápio, também tem assina de Marilda os pratos happy toast (R\$ 24), queijo quente no pão brioché, o brownie de chocolate com caramelo salgado (R\$ 23) e a rabanada (R\$ 24) — descrita no menu como “a melhor rabanada da sua vida” —, que é grelhada, em vez de frita.

Receita de Marilda, a torta de maçã com crumble é o carro-chefe do café

“São receitas exatamente iguais às que minha avó Marilda fazia”, destaca a neta e proprietária do café. As opções de brunch (entre R\$ 120 e R\$ 136) também chamam a atenção do

público, com saladas de frutas, porções de pão de queijo, sanduíches, quiches, bolos, tortas e bebidas.

Para além da gastronomia, outro ponto forte da casa, segundo Ana, é o

ambiente. “Temos um jardim no Marilda que é um espaço privilegiado”, ressalta a sócia do restaurante. “Toda nossa ambientação realmente remete à casa de avó. Recebemos nossos

clientes como se estivéssemos recebendo em casa. Não é incomum que alguém vá tomar um café da manhã no domingo, por exemplo, e passe o dia com a gente”, revela a proprietária.

HENRIQUE FERRERA



“Vem gente de todo o Brasil comer”, afirma Graça sobre a picanha maturada

Comida afetiva

Em meio aos novos restaurantes que transformam a Asa Norte em polo gastronômico do DF, o Cozinha das Minas é tradição na região. De portas abertas há 34 anos, o restaurante de culinária regional mineira serve “comida de mãe e de avó”, resume Graça Alves, responsável pela casa. “Utilizamos somente temperos naturais, sem conservantes e respeitamos

essa gastronomia no sabor, qualidade e tradição”, afirma a proprietária.

Para os clientes, o grande destaque do menu é a picanha maturada (entre R\$ 97,90 e R\$ 277,90), segundo Graça. O prato acompanha farofa de ovo, couve, tutu, arroz e vinagrete. “Vem gente de todo o Brasil comer”, destaca a proprietária. Para acompanhar, a sugestão é “uma cerveja bem gelada”.