

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Quando o **calor** pede um **brinde**

Nos últimos dias, foram registrados os dias mais quentes do ano no Distrito Federal. As altas temperaturas, que chegaram na casa dos 34°C, atraíram o público brasileiro para mesas e balcões de bares, em busca de bebidas refrescantes e saborosas. O movimento dos moradores do DF foi uma das alternativas encontradas para amenizar o calor, sem deixar de lado a experiência de tomar um bom drinque. Nesse cenário, os preparos alcoólicos se tornam uma ótima opção para quem quer brindar e se refrescar ao mesmo tempo.

Nos dias quentes, o Origen, bar que tem como diferencial os drinques autorais do menu, dá destaque para os coquetéis melancita, com gin, melância, xarope de morango, limão e energético, e summer vibes, à base de gin, limão taiti, xarope de maracujá, xarope de

Bares de Brasília destacam coquetéis autorais, caipirinhas e outras bebidas refrescantes para enfrentar as altas temperaturas

tangerina, espuma de gengibre, raspas de limão e água com gás. Ambos saem no valor de R\$ 32,90. Faid Bittar, sócio da casa, define as bebidas como “frustadas e refrescantes”.

As caipirinhas com frutas da estação, segundo ele, também não podem faltar. Aos domingos, elas entram em promoção de dose dupla por R\$ 26,90. Nas quartas-feiras, o tradicional Aperol spritz, com espumante prosecco, água com gás e laranja, participa da oferta, no valor de R\$ 32,90.

Para harmonizar com as

YASMIN ISBERT



O melancita é destaque na carta de drinques do Origen



O buffalo wings harmoniza bem com as bebidas refrescantes do bar

bebidas, a pedida ideal, segundo Faid, é o buffalo wings e fritas (R\$ 54,90). “É um prato com uma picância que combina muito bem com o frescor e o perfil frutado dos drinques”, explica o sócio. Outras opções para “colocar no meio da mesa e compartilhar com a galera”, como define o sócio do Origen, são a isca de peixe (R\$ 54,90) e a isca de frango (R\$ 42,90).

No Na Seis, bar localizado na

W3 com ambiente descontraído e música ao vivo, o rapaduroska (R\$ 38) é uma das opções mais refrescantes da carta de drinques, de acordo com Jomilton Júnior, sócio-proprietário da casa. A bebida leva limão-cravo, rapadura e vodka. “A combinação do cítrico do limão com o dulçor da rapadura deixa a bebida muito equilibrada, leve e refrescante, perfeita para os dias mais quentes de Brasília. É

Onde beber?

- **Na Seis Comida de Bar**
SCLRN 706, bloco B, loja 3
De segunda a quinta, das 16h à 0h — Sexta e sábado, das 11h à 1h
- **Origen**
CLN 203, bloco C, loja 37
De terça a quinta, das 18h à 0h — Sexta e sábado, das 17h à 1h — Domingo, das 15h às 23h

aquele coquetel que tem personalidade, mas continua fácil e gostoso de beber”, define.

Para acompanhar a bebida, a sugestão é o cupim na parrilha (R\$ 74 — duas pessoas), preparado lentamente no forno durante 12 horas e finalizado na grelha argentina, “ganhando uma casquinha defumada e muito saborosa”, descreve Jomilton. “A gordura e a intensidade do cupim combinam muito bem com a acidez e o frescor dos drinques, criando um equilíbrio bem gostoso”, pondera o sócio-proprietário do Na Sais. O prato é guarnecido por batata bolinha, cebola-picles e farofinha da casa.

ELEITO

O MELHOR
HAMBÚRGUER
DE BRASÍLIA

PELO ENCONTRO GASTRÔ 2026



páprica
A FAVORITA DE BSB
6 VEZES

(POR ENCONTRO GASTRÔ &
VEJA COMER E BEBER)

EXPERIMENTE O CAMPEÃO
COM DESCONTO NA
PRIMEIRA COMPRA
USE O CUPOM: CLUBE0FF



APONTA A CÂMERA PARA
BAIXAR O APP OU VÁ ATÉ
UMA DE NOSSAS LOJAS
*VÁLIDO ATÉ 30/09/2026. APLICÁVEL
EXCLUSIVAMENTE NO WEBAPP PÁPRICA OU
EM NOSSAS LOJAS FÍSICAS.
INDISPONÍVEL NO IPOD