

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Patrimônio Cultural Carioca desde 2012, o Adonis atravessa a ponte entre as duas capitais e estreia na Associação Atlética Banco de Brasília

DIVULGAÇÃO/NOVO ADONIS

Do Rio ao Planalto

Rua São Luiz Gonzaga, 2156. É lá, no bairro de Benfica, no Rio de Janeiro, que, desde 1952, o Bar Velho Adonis cativa um público fiel. Fundado por portugueses, o boteco que, no início, era conhecido pela simplicidade em servir o típico bolinho de bacalhau com chope deu origem à uma cultura “lusu-carioca” de botequim. Ao longo do tempo, o local passou a chamar a atenção de sambistas e boêmios, que encontraram, no endereço, um ponto de encontro e confraternização. A essência de “bem servir servindo bem”, que consagrou a operação como Patrimônio Cultural Carioca em 2012, chega à capital federal como Novo Adonis, na Associação Atlética Banco de Brasília.

Quando questionado do porquê a escolha da cidade para a nova unidade do boteco, o chef João Paulo Campos faz referência ao sambista Moacyr Luz,

O polvo à lagareiro e o polvo com bacon são destaque no menu do Novo Adonis

frequentador assíduo da loja em Benfica, segundo ele. “Botequim não tem filial”, afirma. “O Novo Adonis não é, portanto, uma filial, mas sim uma releitura da casa. Uma nova versão daquele Adonis que nasceu quando o Rio de Janeiro ainda

era a capital do Brasil”, explica o responsável pela cozinha.

Ao longo das sete décadas de história, o bar recebeu diversas propostas para expansão a outros estados, conta o chef. Porém, até a chegada de Brasília, não havia tido o interesse

de reproduzir a autêntica casa de Benfica. O novo espaço, que lembra uma barca flutuante navegando à beira do Lago Paranoá, une a identidade brasileira ao charme dos clássicos botequins carioca. “Depois de 74 anos, fazia muito sentido que a

Onde comer?**Novo Adonis**

Associação Atlética Banco de Brasília (AABR)
Quinta e sexta, das 17h às 22h
Sábado, das 12h às 22h
Domingo, das 11h às 18h

viagem do Adonis para fora do Rio fosse justamente da antiga capital para a atual capital do Brasil”, defende João.

Na AABR, os clientes que conhecem a versão carioca do boteco podem encontrar a icônica torre de chope de cobre de 1952, que, em Benfica, é mantida desde a inauguração, no intuito de servir a bebida da mesma forma como era feito no ano de fundação do bar. Direto do Rio de Janeiro, vem também o chef Gil, que traz o tempero dos pratos cariocas para a nova operação.

No menu, assinado por ele e Matheus Bispo, levam destaque o polvo com bacon (R\$ 98), o bacalhau à portuguesa (R\$ 330 — duas pessoas) e o polvo à lagareiro (R\$ 350 — duas pessoas). Se o assunto é a harmonização mais tradicional do Adonis, a resposta continua sendo o bolinho de bacalhau (R\$ 14,90) e o chope gelado. “Provavelmente, é a forma mais simples de conhecer a casa”, adianta o chef João.



HÁ 30 ANOS DANDO PALCO AO EXTRAORDINÁRIO

DO ALMOÇO AO JANTAR DE OUTRO MUNDO. ESPAÇOS VERSÁTEIS PARA EVENTOS CORPORATIVOS, CASAMENTOS E ANIVERSÁRIOS.

RESERVAS E EVENTOS: (61) 99861-4084
OU ESCANEIE O QR CODE AO LADO



©RESTAURANTE.UNIVERSAL ✉CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR