

CORREIO INDICA

Liana Sabo

Corrientes 348 está de volta Com delícias argentinas

Desde a última quarta-feira, os 2.300 quilômetros que separam Brasília de Buenos Aires passaram a representar apenas um pulo, em matéria de sabor. Ou o tempo necessário para se chegar ao Shopping Partage, de frente para o aeroporto, onde retorna com todo o esplendor a grife portenha mais querida dos brasilienses. Por vários motivos.

Tem nome de letra de tango, serve os melhores cortes de carnes argentina e uruguaia e adoça a boca com a iguaria típica dos Pampas: uma panqueca na qual o doce de leite transborda a massa e se mistura ao sorvete de creme. Como se não bastasse, o menu de entrada traz empanada entre as opções de queijo e carne e a carta de vinhos, Malbec.

Foi assim que o Corrientes 348 seduziu o gourmet local quando se instalou há quase

20 anos na esquina de baixo da 411 Sul, Bloco D, trazido pelo empresário Tiago Boita, que o conheceu na capital paulista e se apaixonou pela operação. Não hesitou em fechar a loja de artigos de limpeza, pertencente a sua mãe, que funcionava modestamente naquele endereço da Asa Sul ostentando até vassoura na porta, e transformar a esquina num reduto de gastronomia argentina.

Eduardo e Mara Santalla, fundadores da grife, vieram muitas vezes de São Paulo para apoiar os franqueados Tiago Boita e Leandro Pompeo até eles caminharem com os próprios pés. Nessas ocasiões, se podia ver o assador argentino ensinando a equipe local junto à parrilla o ponto certo da carne. “Com o tempo, em vez de pedir a carne bem passada, os clientes vão apreciá-la no ponto argentino

e com menos sal”, preconizava Santalla.

Da esquina da 411 Sul (onde funciona o A Mano) a dupla levou o Corrientes 348 para próximo da ponte JK, onde em 2017 deixou de renovar a franquía da grife, já na ocasião, sob nova direção. Ao ficar viúva, Mara Santalla estabeleceu parceria com Jair Coser (ex-Fogo de Chão), que expandiu o negócio em São Paulo, Rio de Janeiro, Dallas nos Estados Unidos, e agora traz de volta à capital da República, em operação própria inaugurando um novo

capítulo em sua história com a cidade.

Sabor autêntico

O empresário da área de alimentação e outrora concorrente, Celso Kaufman, confere ao Corrientes 348, que frequenta próximo de sua residência na Bela Cintra, o elogio de “melhor carne de São Paulo”. Na parrilla, enfileiram-se bife de chorizo, assado de tira, tapa de cuadril, denver, entraña, bife ancho, ojo del bife, porterhouse, Tomahawk, carré de cordeiro, costela de porco, galeto desossado e

até bife de wagyu, corte nobre originário de raças de gado do Japão com alto nível de marmoreio, que é a gordura entremeada nas fibras.

Para acompanhar, há opções de arrozes branco, provençal e parrillero, farofa, polentas, batatas variadas, como a papa inflada, cogumelos e couve-flor na parrilla. São 250 lugares em um amplo salão e uma extensa varanda concebidos com muito ferro, madeira e vegetação no projeto assinado pelo Studio-Zeh Arquitetura, que já havia reformado o primeiro estabelecimento do grupo.



Casa de carne 348: os melhores cortes argentinos e uruguaios

SERVIÇO

Corrientes 348

Partage Lago Sul Shopping
Reservas: (61) 3995-1348 ou (61) 99970-4199

Segunda-feira a sábado, das 12h às 23h. Domingos e feriados, das 12h às 21h. @corrientes348br



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