

MARCUS OLIVEIRA



A robata de língua, carro-chefe do Bafafá, é finalizada na brasa com azeite de cebote e gremolata

Sabores do mundo todo

“Somos do mundo sem deixar de sermos brasileiros”. É assim que Babi Frazão, chef à frente do Bafafá, define o restaurante recém-inaugurado. Segundo a campeã do MasterChef Profissionais 2023, a casa tem uma proposta informal, leve e descontraída, com recortes de comidas de vários lugares do mundo. “Influências asiáticas, latino-americanas e europeias compõem nosso cardápio com muita criatividade”, garante.

Dentro do recorte internacional, explica Babi, o restaurante oferece pratos que contam com forte presença de ingredientes brasileiros. Entre os mais pedidos da casa, se destacam o bao, ou pãozinho chinês, com peixe frito e

maionese de camarão (R\$ 45) e o steak tartare asiático (R\$ 45), servido com pão de longa fermentação. Outro carro-chefe é a robata de língua (R\$ 54), finalizada na brasa com azeite de cebote e gremolata.

O restaurante é a segunda operação de Babi na Quituart, a feira da Cooperativa dos Artesãos Moradores do Lago Norte, que abriga, desde 2021, o Afeito, também comandado pela chef. “É um local democrático e gostoso, o que fortalece nossa relação com toda proposta de informalidade. Lá, o foco é na comida, e as pessoas que frequentam sempre buscam coisa boa. Sempre valorizamos isso, que nos abre espaço para construir uma gastronomia única e um ambiente bem diferente”, afirma a cozinheira.

A Chapada é aqui

No Cápsula Bar, operação recém-inaugurada às margens do Lago Paranoá, a ideia é propor um ambiente em contato com a natureza e pés no chão. O restaurante, idealizado por Lia Braga, surgiu da paixão da proprietária pela Chapada dos Veadeiros: “Como paulista, fiquei impressionada ao saber que, a cada 10 brasilienses, sete não conhecem a região”.

O espaço é feito de taipa, adobe e madeira rústica,

executado por construtores da Chapada, e não há muros para o lago. No piso e nas árvores, o público encontra projeções, iluminações cênicas e ocupações contínuas. Para além do ambiente, o Cerrado se faz presente no menu, com ingredientes como buriti, pequi, cagaita e baru.

Na carta de drinques, o mais pedido, segundo Lia, é o capim ni mim (R\$ 35), uma releitura, do tradicional moscow mule,

DIVULGAÇÃO/CÁPSULA BAR



Abacate e shimeji é um dos destaques no menu do Cápsula Bar

preparado com capim santo. Outro destaque é o coquetel boto (R\$ 42), que leva doce de baru na receita.

Para acompanhar, o bar tem como carro-chefe petiscos como a focaccia (R\$ 30), servida com pesto de baru e tomate confitado, o bombom do Cerrado (R\$ 38), que leva castanhas de baru e pequi, e o abacate e shimeji (R\$ 42), com molho especial da casa.



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