Além da carne

DIVULGAÇÃO/CAMINITO

Filé mignon picadinho é uma das opções infantis no Caminito

Com quatro unidades espalhadas pela cidade, o Caminito, batizado em homenagem à famosa rua de Buenos Aires, no bairro de La Boca, traz para a capital federal a cultura da típica parrilla argentina. O restaurante, porém, foi criado para ir além da carne, pontua Cássio Aguiar, um dos sócios: "Um dos nossos principais diferenciais é unir a boa experiência gastronômica a uma estrutura que recebe adultos e crianças".

Por isso, todas as unidades oferecem serviço de brinquedoteca com monitor e, no menu, há opções infantis, como o filé mignon picadinho (R$ 54,90 — 150g) e o filé de frango picadinho (R$ 39,90 — 150g). Ambos os pratos são acompanhados por duas guarnições, entre arroz branco, purê de batatas, fritas, feijão, salada e pasta na manteiga. Outro destaque é o burger kids (R$ 29,90), o tradicional pão, carne e queijo feito para crianças.

As sobremesas ficam por conta do sorvete de baunilha (R$ 9,90), e o potinho de doce de leite argentino (R$ 13,90). Aos que preferem dividir os pratos em família, o Caminito oferece opções que servem de três a quatro pessoas, com cortes de carne de 750g e quatro acompanhamentos. Aos sábados, o restaurante recebe a recreação do Trio Bagunça, na unidade de Águas Claras, das 13h30 às 15h30 e das 19h30 às 21h30. Aos domingos, a animação ocorre apenas no turno da tarde.

Na Asa Sul, o trio anima a criançada das 14h às 16h e das 19h30 às 21h30 aos sábados, enquanto aos domingos, as apresentações ocorrem das 14h às 16h. A unidade da Asa Norte, por sua vez, recebe a recreação aos sábados e domingos, das 14h às 16h.

Para toda a família

DIVULGAÇÃO/FAZENDA CHURRASCADA

O prato kids da Fazenda Churrascada leva paillard, arroz branco, feijão e purê de batata ou fritas

Em Brasília desde 2022, a Fazenda Churrascada, sob o comando do chef Andrey Angelim, tem como destaque cortes de carne premium, preparados em diferentes técnicas. A casa, porém, é pensada para ser uma experiência que vai além do prato — a proposta, detalha o sócio André D'Alessandro, é que a ida ao restaurante seja um programa para toda a família, e não apenas um lugar para almoçar ou jantar.

No Clube de Golfe, a casa oferece uma estrutura voltada para o público infantil, em parceria com a Jump Mania, com uma brinquedoteca (a partir de R$ 30) com diferentes atividades para as crianças. "Dessa forma, enquanto os adultos aproveitam a gastronomia e o ambiente, os pequenos também encontram um espaço pensado para diversão e convivência", explica o sócio.

Na gastronomia, os baixinhos também não ficam de fora: uma das opções pensadas para o público infantil é o prato kids (R$ 32), com paillard, arroz branco feijão e purê de batata ou fritas. "É uma combinação de sabores conhecidos e que costuma agradar ao paladar das crianças", afirma André.

Criança é prioridade

Inaugurado em abril, o Papaya surgiu da vontade de criar um lugar em que a gastronomia é o centro de partida de reuniões familiares ou encontros entre amigos. No menu, o restaurante oferece pratos autorais, carnes, frutos do mar e opções para compartilhar, além de uma boa carta de vinhos e coquetelaria. A casa, segundo a sócia Neira Berg, vai além da culinária: "Não pensamos apenas no que acontece à mesa, mas em tudo que acontece em volta dela".

Por isso, as crianças também são prioridade na casa e, no menu, estão presentes opções infantis. Um dos pratos que mais chama a atenção dos pequenos, segundo Neira, é o filé com fritas ou purê de batatas (R$ 35), arroz branco e feijão carioca com caldinho. "É uma receita com sabores que fazem parte do dia a dia deles, sem muita invenção, mas preparada com o mesmo cuidado que temos com todo o cardápio", garante.

"Pode parecer um detalhe, mas não é. Se uma família escolhe o Papaya para almoçar ou jantar, a criança também é nossa cliente. Ela precisa encontrar uma comida de que goste e ser tão bem recebida quanto os adultos", declara a sócia.