

Paraíso infantil

Em funcionamento desde 2016, o Dona Jú, em Águas Claras, é responsável pela maior brinquedoteca dentro de um restaurante no Centro-Oeste. Além da comida farta e do atendimento, o espaço dedicado às crianças é um dos principais atrativos para o público do Distrito Federal, conforme explica o proprietário Gabriel Picussa. “As famílias conseguem tomar uma cerveja e conversar com os amigos enquanto as crianças estão brincando”, aponta.

O espaço infantil é monitorado por 20 supervisores e oferece opções de diversão, incluindo brinquedos físicos e eletrônicos. “Também temos campo de futebol e vôlei. Nas sextas, sábados e domingos, recebemos personagens como Stitch, Buzz, Pikachu e Homem-Aranha para passear

MINERVINO JÚNIOR/CB/DA PRESS



No Dona Jú, há opções de pratos kids e para compartilhar

no restaurante”, acrescenta Gabriel. “Para o público infantil, aqui é o lugar perfeito”, afirma o proprietário. O serviço sai por R\$ 29,90 de terça a quinta e R\$ 38,90 aos sábados, domingos e feriados.

A comida, é claro, é outro

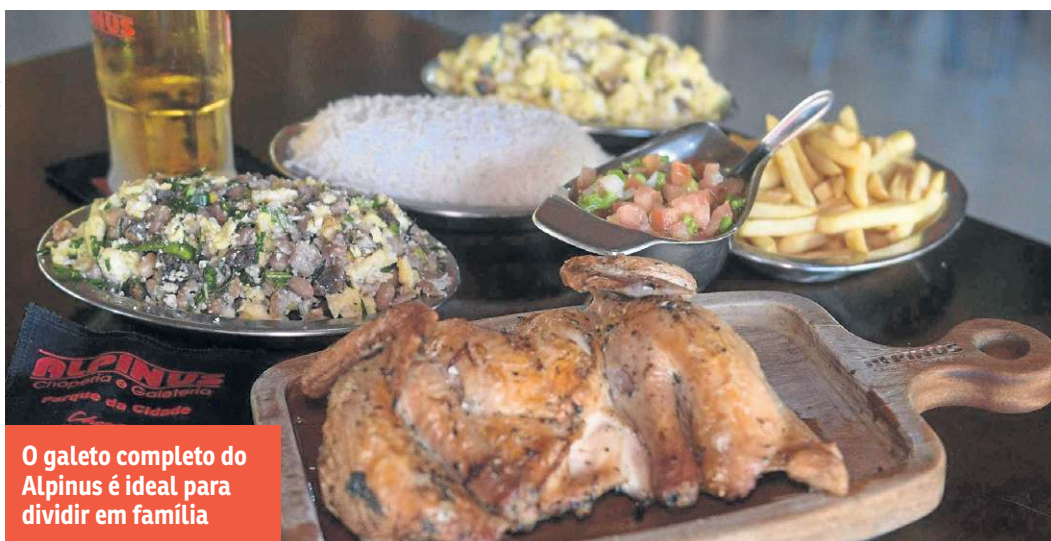
destaque da casa. No menu, há opções que servem toda a família, com pratos para quatro ou seis pessoas. O carro-chefe é a alcatra (R\$ 259,60 — 800g), acompanhada por arroz branco, batata frita, feijão tropeiro, frango frito, maionese,

mandioca cozida, risoto carreiteiro e salada mista. Os pratos kids variam entre coxa e sobrecoxa desossada de frango (R\$ 36,90) e filé argentino (R\$ 43,90), ambos guarnecidos por arroz branco e fritas.

Diversão ao ar livre

Tradicional entre os restaurantes de Brasília, o Alpinus, há 39 anos, é marcado pela proposta de oferecer “comida de verdade, feita na brasa, em um ambiente que parece uma extensão do quintal de casa”, descreve o proprietário Eric Fialho. Para ele, a localização e a estrutura do restaurante são alguns dos principais diferenciais. “Nosso diferencial é justamente essa combinação que só nós temos: estar no meio do verde do Parque da Cidade, com espaço amplo, ao ar livre, pet friendly, playground para as crianças e o galeto mais suculento de Brasília acompanhado de um chope geladíssimo. Aqui, o

ED ALVES/CB/DA PRESS



O galeto completo do Alpinus é ideal para dividir em família

almoço de domingo vira programa de dia inteiro”, afirma.

O espaço dedicado aos pequenos é apontado por Eric como um dos atrativos do restaurante. Segundo ele, o playground é uma área “ampla e segura”. “Elas podem correr e brincar enquanto os pais

almoçam com tranquilidade, tudo em contato com a natureza do Parque da Cidade”, diz o proprietário.

Para quem pretende reunir a família em torno da mesa, Eric recomenda o principal destaque do cardápio: o galeto completo (R\$ 99,90 — de

duas a três pessoas), servido com arroz branco, feijão tropeiro e batata frita. “É o prato que atravessa gerações aqui na casa. Para grupos maiores, a carne de sol, a picanha e o tambaqui na brasa também fazem muito sucesso na mesa”, acrescenta.

Momentos compartilhados

Sob o comando do chef Ronny Peterson e do maître Aurelius Moraes, a Cantina Gratinata, aberta desde janeiro de 2025, tem como objetivo resgatar a tradição das clássicas cantinas italianas, com comida farta, bons vinhos e tempo à mesa. Na cozinha, a prioridade é por molhos produzidos na casa, finalização em forno a lenha e pratos generosos para serem compartilhados.

Um dos destaques para toda a família é o conchiglione com lascas de filé mignon (R\$ 198), com massa grão duro em conchas, servida no molho especial da Cantina, que mistura pomodoro e mornay. No cardápio, as crianças também têm vez e podem optar pelo espaguete à bolonhesa (R\$ 54) ou filezinho picado com arroz e fritas (R\$ 54).

A ideia, explica Aurelius, é que crianças e adultos possam aproveitar o momento juntos, “sem que a experiência gastronômica dos pais precise ser deixada de lado”. Para isso, a casa oferece serviço de brinquedoteca, destaca o maître: “Receber famílias significa entender que o bom serviço precisa contemplar todos à mesa, inclusive os pequenos”.