

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

O Açougueiro, nova casa de parrilla da cidade, surgiu bem antes das portas do restaurante abrirem. O prazer em receber amigos em casa e reunir a família ao redor da mesa fez parte da rotina do casal Letícia Siqueira e Luiz Henrique Ribeiro. “Gostávamos de assar uma boa carne e pensar em tudo que poderia acompanhar e valorizar aquele momento”, lembra a sócia do novo empreendimento de Vicente Pires.

A carne em si sempre foi o centro dos encontros, relata Letícia. “Queríamos conhecer os cortes e experimentar preparos diferentes, além de harmonizar acompanhamentos, bebidas e sabores. Nosso objetivo era, principalmente, ver as pessoas reunidas em torno de uma boa comida”, resume a proprietária.

A profissionalização na gastronomia veio por meio da curiosidade — consumidor apaixonado e anfitrião dedicados, o casal estudou e buscou nomes experientes no ramo para entender cada vez mais o universo da culinária. Em setembro, o projeto de vida de Letícia e Luiz se concretizou, com a inauguração do ponto localizado na Rua 8.

Segundo a sócia, o grande diferencial da casa está justamente no fogo: “Trabalhamos a parrilla combinando carvão e lenha, buscando não apenas assar a carne,

Nova parrilla de Vicente Pires aposta no preparo com carvão e lenha para valorizar os diferentes cortes de carne

Ancho com arroz cremoso de brócolis é o queridinho entre os clientes



VICTOR ROCHA

mas acrescentar uma identidade ao corte”. A lenha, ainda de acordo com Letícia, traz o toque sutil do defumado, enquanto o carvão ajuda a trabalhar intensidade e temperatura.

“É um processo que exige atenção e respeito ao ponto e às características de cada corte. A gente costuma dizer que tratamos a carne com carinho. Não queremos mascarar o sabor com muitos elementos; queremos que a pessoa reconheça a qualidade e o sabor da própria carne, potencializados pelo fogo. Finalizamos apenas com flor de sal”, explica a proprietária.

No menu, o carro-chefe é o chorizo com mel (R\$ 48), uma entrada que representa muito bem a proposta do Açougueiro, afirma Letícia. “Carne, fogo e uma combinação de sabores que surpreende”, define. O chorizo é marinado no mel, levado à parrilla e finalizado com flor de sal, “trazendo o contraste entre o sabor intenso da carne e o toque levemente adocicado”.

Outro destaque da casa é o ancho (R\$ 94) servido com arroz cremoso de brócolis (R\$17). “É uma combinação que já conquistou nossos clientes”, garante Letícia.

Onde comer?

Açougueiro Brasília

Rua 8, chácara 202 —
Vicente Pires
De terça a quinta,
das 11h às 23h
Sexta e sábado, das 11h às 0h
Domingo, das 11h às 18h

O fogo à mesa