

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Após deixar a 203 Sul, em 2024, o Primo Pobre inaugura nova casa no Setor Bancário Norte, mantém os drinques e petiscos autorais e amplia o cardápio com pizzas napolitanas

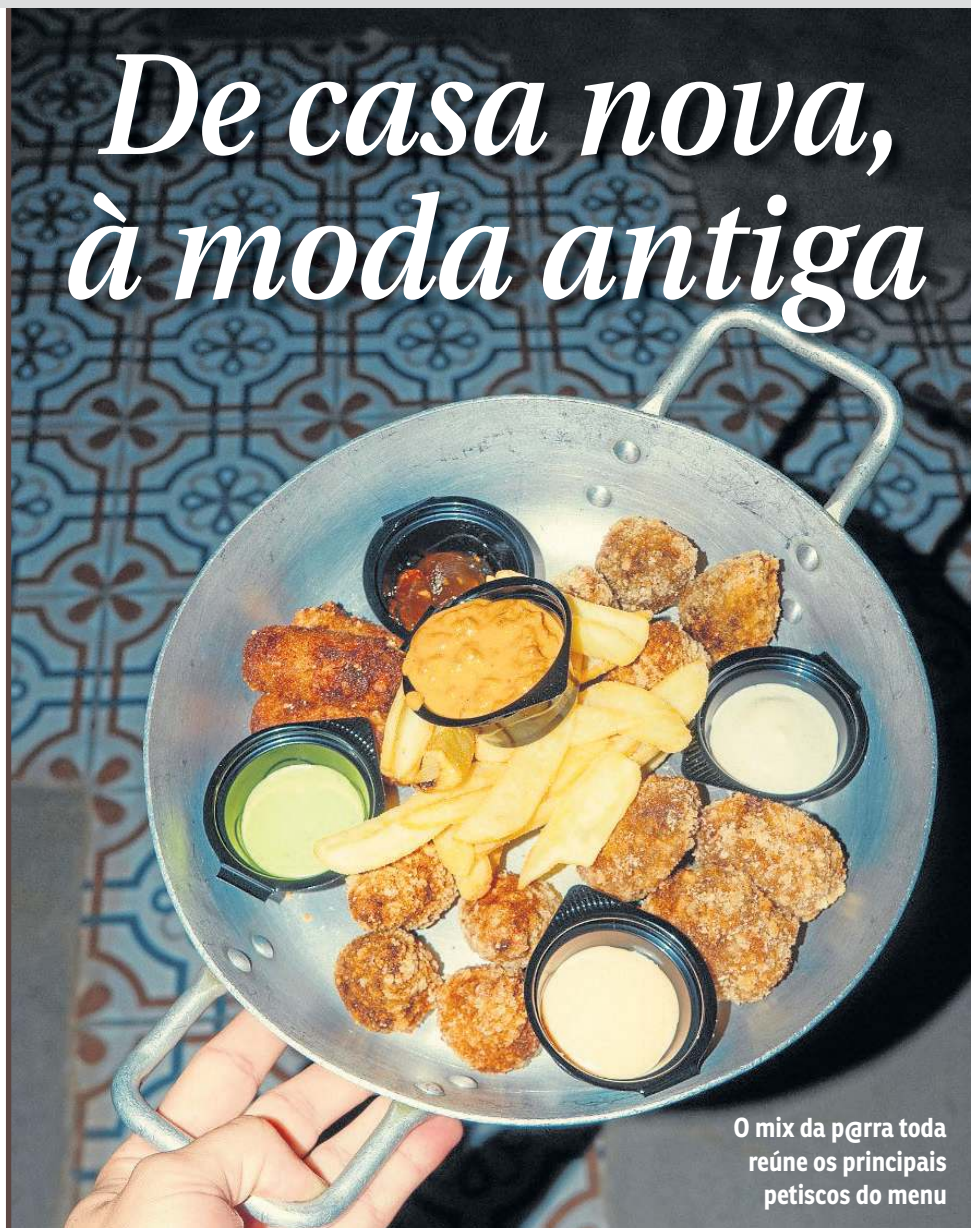
Isabela Berrogain

Criado em 2019, o Primo Pobre nasceu com a proposta de unir música, gastronomia e coquetelaria em um espaço dedicado à cultura e aos encontros em Brasília. Após encerrar as atividades na 203 Sul, em 2024, o projeto dá início a um novo capítulo no Setor Bancário Norte, endereço que promete dar mais liberdade à programação do bar. A nova casa resgata a trajetória construída ao longo dos últimos anos, preserva a identidade autoral do bar e abre caminho para novas experiências na capital.

A nova localização, porém, não é sinônimo de grandes mudanças na identidade autoral do Primo Bar. Tanto na gastronomia quanto na coquetelaria, o bar optou por preservar o cardápio original, conta a sócia Rayssa Ferreira. “Vários drinques já tinham um público fiel, como o tia Frida (R\$ 38), à base de gin, maracujá, cumaru, limão e água tônica, e o orgulho da família (R\$ 42), de uísque, limão, gengibre, mel, yuzu e bitter”, cita a proprietária, que também destaca o caipriminha (R\$ 33), feito com cachaça, seriguela, limão, orgeat e bitter.

“Todos são drinques autorais e vendidos na casa desde 2019, e permanecem entre os favoritos do público. Os clássicos também não ficam de fora, como o negroni

De casa nova, à moda antiga



O mix da p@rra toda reúne os principais petiscos do menu

FOTOS: MATHEUS SARMENTO



A caipriminha é um dos destaques entre os coquetéis da casa



Coxinha de rabada, carro-chefe do Primo Pobre

ONDE COMER?

Primo Pobre

Setor Bancário Norte, quadra 2 (Edifício Engenheiro Paulo Maurício, bloco J, sobrelas 2, 3 e 4)
Quarta e quinta, das 17h às 2h
Sexta, das 16h às 2h
Sábado, das 16h às 2h
Domingo, das 15h à 0h

(R\$ 42) e o Fitzgerald (R\$ 41). Além disso, temos opções de coquetéis sem álcool, acompanhando um novo padrão de consumo de pessoas que não bebem álcool, mas gostam do ambiente, da música e de toda a experiência que o Primo oferece”, ressalta Rayssa. Uma das opções principais de não-alcóolicos é o Enzo (R\$ 25), com água de coco, cupuaçu, limão e gengibre.

Quando o assunto são os petiscos, a coxinha de rabada (R\$ 47) continua sendo destaque. “Ela sempre será um dos carros-chefes do Primo. É um prato que faz parte da nossa história”, afirma a sócia. Outra estrela do menu é o mix da p@rra toda (R\$ 99), que reúne as delícias de rabada com coxinhas de frango, disquinhos de carne, croquetes de Eisbein, meia porção de batata canoa com chilli cheddar e mix de molhos da casa.

A novidade fica por conta da pizza napolitana, assinada pelo chef Rodrigo Melo, responsável pela cozinha das casas Grano & Oliva Pizzeria, Cantucci Osteria e Inforno Burger. “Nosso cardápio se mostrou como um atrativo por si só, e não apenas um complemento à música e à vida noturna. A ideia mais legal do Primo é unir o melhor de tudo: uma boa festa, boa comida e boa bebida, tudo pensado de forma autoral, sem deixar a qualidade dos clássicos de fora”, declara Rayssa.