+/carnes

AÇOUGUE CENTRAL
Leia mais na pág. 70

BARBACOA GRILL
O restaurante, com 26 anos de funcionamento, trabalha com sistema de rodízio e, na seção de carnes, aparecem sugestões como picanha baby, t-bone, bife ancho, cupim e paleta de cordeiro. Dão as caras também peixes, galeto, cordeiro e javali. O bufê de guarnições e saladas é farto e, para molhar o bico, há vinhos e cervejas.

BOS BBQ TEXAS STYLE BARBECUE
Leia mais na pág. 70

CASA DE GRELHADOS MARCOS BASSI
Vinculado ao Templo da Carne, da família Bassi, o restaurante aberto no ano passado tem ambiente moderno e cardápio focado em cortes individuais. São boas opções o bombom de alcatra, o bife ancho e o bife de chorizo. Se a ideia é compartilhar, a fraldinha e a costela servem até quatro pessoas. O menu do churrasqueiro inclui salada, carne, duas guarnições e sobremesa.

CHE BÁRBARO
Com clima de bar, a casa reproduz estandartes da culinária portenha, com foco nas carnes preparadas na parrilla. Entre as opções, há bisciut (medalhões de filé), bife ancho, ojo de bife e asado de tira (corte da costela), que podem ser acompanhadas por batatas: fritas, com alho e salsinha, ou gratinadas ao forno com roquefort. Antes, para beliscar, peça uma empanada de carne com passas.

CORRIENTES 348
Em funcionamento desde 1997, a casa especializada em cortes argentinos tem quatro unidades na capital. Entre as sugestões, aparecem picanha de cordeiro, bife de alcatra à milanesa, bife de chorizo e bife ancho. Para acompanhar, a salada Bariloche leva rúcula, queijo de cabra, damasco, amêndoas e palmito pupunha. De sobremesa, aposte na pangueca de doce de leite.

RESTAURANTES COM AÇOUGUE

Para comer e também levar boas carnes para casa

o Açougue Central comercializa cortes fornecidos pela boutique Beef Passion, caso do shoulder (miolo da paleta; R$ 50). Para comer ali, o suculento tomahawk (da parte dianteira) serve bem três pessoas

No **Feed**, há cortes de produção própria de raças como angus e bonsmara, caso do bombom de alcatra (R$ 63,90 a peça). No bufê de almoço (R$ 65), são oferecidos dois cortes de carnes preparados na parrilla, mais sobremesa e café

CORTÊS
No salão da casa de carnes do grupo Riscal, dá para espiar a movimentação da cozinha — a grelha é comanda pela chef Daniela França Pinto. O cardápio tem sete opções de cortes — argentinos, uruguaios e norte-americanos —, como o bife de chorizo (miolo do contrafilé) e o asado de tira (costela). Acompanhamentos são pedidos à parte. Finalize com o tabletón mendocino, um biscoito rústico com doce leite.

DINHO'S
Desde 1960, o restaurante de Fuad Namen Zegaib atrai clientela fiel com sua seleção de carnes grelhadas. Além dos tradicionais cortes, como o bife portenho (extraído do contrafilé) e o t-bone, oferece guarnições em sistema de bufê ou à la carte, preparadas pelo chef Paulo Zegaib, filho do fundador. Um bufê de frutos do mar é servido toda sexta-feira e, às quartas e sábados, entra em cena a tradicional feijoada.

EL TRANVÍA
O restaurante fundado em 1997 tem tradição uruguaia. Circulam pelo salão cortes preparados na grelha a carvão, a exemplo do bife uruguaio (300 g), estrela da casa, e do asado de tira, uma costela bovina fatiada. A farta parrillada El Tranvía combina partes nobres e miúdos do boi e serve até 12 pessoas. De sobremesa, invista na torta negra del diablo, com camadas de bolo de chocolate meio amargo, doce de leite uruguaio, calda quente e uma bola de sorvete.

FEED
É uma casa de carnes, no Jardim Paulistano, que em nada se parece com um açougue tradicional. Num salão clean e moderno, vende cortes de gado bonsmara (criado na África do Sul) em embalagens a vácuo que incluem sugestões de preparo nos rótulos. O destaque é o bufê de almoço (R$ 65), servido de segunda a sexta-feira, que inclui dois cortes de carne preparados na parrilla, café e sobremesa.

o Açougue Central comercializa cortes fornecidos pela boutique Beef Passion, caso do shoulder (miolo da paleta; R$ 50). Para comer ali, o suculento tomahawk (da parte dianteira) serve bem três pessoas