

ACOUGUE CENTRAL

Leia mais na pág. 70

RARRACOAGUELLA

O restaurante, com 36 anos de funcionamento, trabalha com sistema de rodízio e, na seção de carnes, aparecem sugestões como picanha baby, t-bone, bife alongado, cappi e paleta de cerdeiro. Dão as caras também peixes, gaiado, cordeiro e javali. O bar 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 castiçais focados em cortes individuais. São bons opções o bombom de alcatra, o bife ancho e o lombo de churrasco. Se a ideia é compartilhar, a tradicional e a costela servem até quatro pessoas. O menu do churrascaria inclui salada, carne, duas massas e sobremesa.

• 88 Min. Jesuino Cardoso, 501, Vila Nova Cariacica, nro 98-16, 30.455-8182. CIC-jurídico. Tel. e mts. Chão 800-11026-2088. Distr. 25 de Março, 100, 30.455-8182. CIC, 41, 2.º E. Rua 25 de Março, 100, 30.455-8182.

CHE BÁRBARO ■
Com clima de bar, a casa reproduz estan-
dardes da culinária portuguesa, com foco nas
carnes preparadas na parrilla. Entre as
opções, há bife cüt (medalhões de file), bife
ancho, ojo de bife e assado de tira (costela).
que podem ser acompanhadas por batatas: fritas, com alho e salsinha, ou
gratinadas no forno com requeijão. Antes,
para beber, peça uma empanada de ca-
ne com nascas.

J.R. Kostyukina, D.T. Sushchenko, *Geofizika*, 14, 1999, 70-78.
 120 papers, 1 fig. 4 tables. 128.00 rubles. ISSN 0869-5830.

CORRIENTES 348 ■ Em funcionamento desde 1997, a casa especializada em cortes argentinos tem quatro unidades na capital. Entre os sabores, aparecem picanha de cordeiro, bife de alcatra à milanesa, bife de chedro e bife ancho. Para acompanhar, a sazinha Buenos leva rúcula, queijo de cabra, damasco, amêndoas e palmito papum. De sobremesa, anote na memória de doces de leite.

(8) Carr, *Impure Culture*, 348; *Wise Roots*, *Conversations*, 101, [1893-1948], Seg. 1, vol. 1: Urn 10s Marv 1910 20th, Sep. 1, 1922, Urn 20th, June 1, 1926-1928, CT, MS. D.1. May 1928, 1, 296, 1, 297.

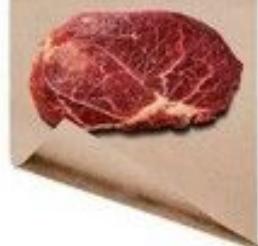
**RESTAURANTES
COM ACOUGUE**

Para comer e
também levar boas
carnes para casa

Açougue
Central

contes fornecidos pela boutique Beef Passion, caso do shoulder (misto 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 bonsucesso, caso do bombom de alcatra (R\$ 63,90 a peça). No bufê de almoço (R\$ 65), são oferecidos dois cortes de carne preparados na parilla, mais sobremesa e café



CREDIT

CORTES
No salão da casa de carnes do grupo Ricard, da praia espírito a monteirovia da zona - a grelha é comandada pela chef Daniela França Pinto. O cardápio tem sete opções de cortes - argentinhas, uruguaias, norte americanas -, como o bife de chorizo (molho de cebolinha) e o atacado de farofa (costela). Acompanham os pedidos à parte. Finalize com o tabletão mendozo, um biscoito rústico com doce leite.

• Shopping Villa Löwen, Zu den Hohen Umlinden, 4771 Wuppertal-Unterbarmen, Tel. 0202-30 3214-4201, Tel. 0202-30 2913-0, Fax 0202-30 2913-1000, E-Mail: info@shopping-villa-loewen.de, Internet: www.shopping-villa-loewen.de

CHMHD-5

Dende 1960, o restaurante de Paed Nansen Zegall atrai clientela feli com sua selección de carne grelhadas. Alén dos tradicionais cortes, como o bife portugues (estriado de costeleta) e o t-bone, ofrecen guarniciones em sistema de buff ou à la carte, preparadas polo chef Paed Zegall, fillo do fundador. Un buff de frutos do mar é servido entre as salsas, coas que as salsas, entra en cena a tradicional feijoada.

J.M. Sánchez, A.G. Cerezo y Otar. revisión crítica. mcl. 1086-1231
2008. 100 págs. en. Esp. angl. - 19.30 € en. 19.30 € en. 19.30 € en. 20.50 €
en. 19.30 € en. 20.50 €. ISBN: 978-84-15318-18-1 | Precio: 15 € | IVA: 1.50 € | IVA: 1.50 € | IVA:

EL TRANVÍA

O restaurante fundado em 1997 tem tradição uruguaya. Circulam pelo salão cones preparados na grelha a carvão, a exemplo do bife uruguayo (300 g), estrelado da cinta, dia assado de tira, ensalada bovina fritada. A farinha parrillada El Tramonto combina partes nobres e misturas do bife e servidas a 12 pessoas. De sobremesa, invista na torta negra do diabo, com camadas de bolo de chocolate meio amargo, doce de leite um gavio, calda quente e uma bola de sorvete.

FEED
É uma casa de carnes, no Jardim Paulista, que era nada se parece com um aperitivo que tradicional. Num salão clean e moderno, vende cortes de gado bovino (criado na África do Sul) em embalagens a vácuo que incluem sugestões de preparo e reforço. O destaque é o bife de almejão (R\$ 65), servido de segunda a sexta-feira que inclui dois cortes de carne preparados na carvão, café e soberba.

• 40. Dr. Edmundo Pernas, 503, jardim Presidente, negócios comerciais, tel. 5623-4788. 36. Lúpitas, Sag. e tec., 96 ou 200m. Qua. e seg. 9h às 21h. Sess.: 08h30m 25h. Sab.: 08h30m 19h. Dom.: 09h às 20h. DC-AB-11. Mai 20 Maio 20 - abertura: 16h 12h30m 19h30m 22h30m.

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