

POBRE JUAN

Shopping Galleria, f. (19) 3766-5156

De segunda a quinta-feira, das 12h às 15h e das 19h às 23h; sexta, das 12h às 16h e das 19h à meia-noite; sábado, das 12h à meia-noite; domingo e feriados, das 12h às 22h

Gracias, hermanos!

Inspirada nas tradicionais casas argentinas, a churrascaria Pobre Juan utiliza a *parrilla* na preparação de todas as carnes. O método favorece a preservação da suculência e do real sabor do alimento, pois toda a gordura é desviada por uma canaleta, evitando que ela caia na brasa e, consequentemente, produza fumaça.

Até por conta das referências ao país vizinho, os cortes argentinos são os de maior saída, com destaque para o bife *ancho*, extremamente macio. O *ojo de bife*, a paleta de cordeiro e o exclusivo bife Pobre Juan também estão na lista dos queridinhos. A novidade é o Wagyu Striploin, um corte especial do contrafile do gado de mesmo nome, originário do Japão. Os acompanhamentos incluem o tradicional Arroz Biro Biro, a Cebola Rellena (assada e recheada com presunto, queijo, tomate e orégano) e a Farofa de Huevos.

Para agradar a todos os gostos, a chef Priscila Oliveira ajudou a elaborar um cardápio especial, acrescentando a ele o Tortelloni de Burrata (massa fresca artesanal com mozzarella de búfala, limão-siciliano e tomates). Entre as possibilidades há ainda o Bacalhau Sebastian, marinado em azeite com alecrim e assado na brasa, e a pescada amarela. No quesito sobremesa, a pedida mais tradicional por ali é a *Cochelluci*, uma porção de churros servidos em uma taça com doce de leite Havanna.

Com nove unidades nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Pernambuco e em Brasília, o grupo interessou-se por Campinas pelo potencial econômico da região e aqui está desde 2004. "A escolha pela instalação fora da cidade e dentro de um shopping foi feita para que pessoas dos arredores tivessem fácil acesso ao restaurante", destaca um dos proprietários da casa, Luiz Marsaioli. A sociedade tem ainda Cristiano Melles e Rafael Valdivia.



Carnes são preparadas na *parrilla*, que preserva a suculência e o sabor verdadeiro do alimento, enquanto a gordura é desviada por uma canaleta



ABRINDO O APETITE

As entradas do Pobre Juan são tão sugestivas quanto as opções de carne. O menu de tapas abre o apetite antes mesmo de os clientes irem para a mesa. Excelentes pedidas são a croqueta de *jamón*, o carpaccio de *ojo de bife* e as minipanadas. Para acompanhar, drinks com combinações exóticas, como o Brasileiroinha, com laranja-dá-pérsia, e o Lichia Martini.

COZINHA À VISTA

A unidade de Campinas foi projetada pelo arquiteto Walter Gola e tem capacidade para 150 pessoas. A *parrilla* e a cozinha são separadas por uma estrutura de vidro e o cliente pode vê-las em pleno funcionamento. Com entrada independente do centro de compras, o restaurante tem furô de cervejas, adega à vista dos comensais e piano de cauda para apresentações ao vivo a partir das quartas-feiras.