

## GASTRONOMIA

### Um ícone em Curitiba o **Pobre Juan**

famoso por suas carnes premium na parrilla, inaugurou sua primeira casa em Curitiba. Instalado no Pátio Batel, o restaurante está sob a gestão de Leonardo Barbosa, com experiências em empreendimentos como o Grupo Fasano e o hotel Grand Hyatt São Paulo.

O projeto arquitetônico tem assinatura de Washington Fiuza e traz acabamentos especiais, preservando as características das casas da marca: espaços amplos, decoração rústica e elegância. A parrilla (grelha argentina) e a cozinha são destaques, com vista para o salão, complementadas pela adega escultural desenhada para abrigar mais de mil garrafas.

Cardápio - no Pobre Juan as carnes recebem tratamento especial em todas as fases de preparo, desde a seleção e alimentação dos animais até o porcionamento em cortes exclusivos e controle total do processo de maturação. É deste processo que sai, por exemplo, o exclusivo Bife Pobre Juan (com 300g ou 400g), um corte especial de Ancho.

O menu do Pobre Juan em Curitiba é assinado pela chef executiva Priscila Deus, trazendo opções de cortes nobres, pescados, acompanhamentos variados, tapas e petiscos. Entre os destaques estão o Wagyu Striploin (corte especial do contrafilé de gado Wagyu, originário de Kobe no Japão); o Porterhouse (corte especial do contrafilé e filet mignon separados por osso); e o Bife Ancho (corte alto da parte mais nobre do lombo bovino, também conhecido como Rib Eye).

