



CHURRASCO ARGENTINO

348 PARRILLA PORTEÑA
(VILA OLÍMPIA)

“EU NÃO sou rodízio, não”, lia-se no aviso que o argentino Eduardo Santalla precisou colocar no cardápio do 348 Parrilla, logo que o inaugurou, 13 anos atrás. Acostumadas à rapidez dos espetos corridos, as pessoas reclamavam que a carne demorava quase 20 minutos para chegar da cozinha. Agora, a clientela não só entende o tempo que leva para assar os bifes com cerca de 400 gramas como também aguen-

ta firme na espera por uma mesa, que ultrapassa uma hora nos fins de semana. O churrasco segue o estilo portenho: cortes altos, *jugosos* (tostados por fora e vermelhos por dentro), temperados com sal fino e assados em grelha móvel (com canaletas para que a gordura escorra). Uma das melhores pedidas é o *vacio*, peça triangular posterior à costela, equivalente ao fraldão. Para driblar a constante dificuldade de importar a matéria-prima argentina, Santalla vem usando cortes de gado criado no Uruguai – com resultados que nada deixam a desejar. Uma filial funciona em Higienópolis, mas ainda não alcançou o padrão da matriz.

■■■■ R. Comendador Miguel Calfat, 348, Vila Olímpia, tel. 3849-0348, www.restaurante348.com.br. Desde 1993. Ter. a qui. 12h/15h30 e 19h/0h; sex. e sáb. 12h/0h; dom. 12h/18h. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Couvert: grátis. Entradas: R\$ 8 a R\$ 40. Pratos principais: R\$ 34 a R\$ 150. Sobremesas: R\$ 6 a R\$ 18.