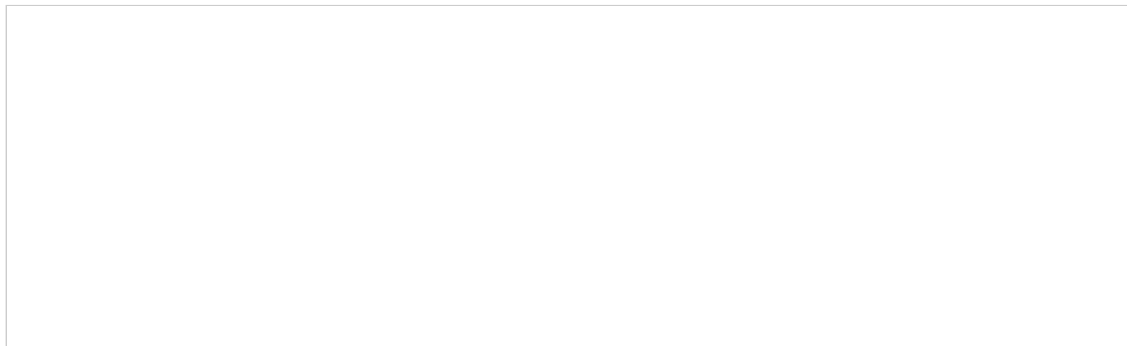


SERRA GAÚCHA

Publicidade



AO VIVO | Assista ao "Gaúcha Atualidade" desta terça-feira

NA BRASA Notícia

Novidade em Gramado: conheça a Dos Cocina, clássica parrilla portenha

Consagrado em Santa Maria, restaurante que mescla o assado com o melhor da cozinha internacional

ASSINE

FÁBIO SCHAFFNER

[Enviar email](#)

A atmosfera é magnetizante. Logo na entrada, um conjunto de sofá e poltronas chesterfield convida ao ócio. Ao redor, baús de couro, telefones de disco, malas desbotadas e TVs de tubo. O teto preto rebaixado contrasta com o piso claro, ampliando a sensação de conforto prometida pelas mesas largas rodeadas de cadeiras forradas com pelegos. **Ao fundo, chef Pepi joga uma acha de lenha na parrilla cromada, espargindo o faisqueiro sob a coifa.** Permeando o ambiente, **a trilha sonora de tangos platinos remete o cliente para um recôndito argentino do século passado.**





Jefferson Botega / Agência RBS

Estamos no **Dos Cocina**, o restaurante que Diego Braga, o chef Pepi, inaugurou em Gramado, na serra gaúcha, no final de setembro, **mesclando a clássica parrilla porteña com o melhor da cozinha internacional.**

LEIA MAIS



12 restaurantes infalíveis para curtir em Gramado e Canela



Com paisagem exuberante e experiência única, restaurante abre as portas em vinícola da serra gaúcha



Novidade em Gramado aposta em experiência em torno do vinho aliada a gastronomia afetiva

Conheci Pepi em 2020, em Santa Maria. Eu e o repórter fotográfico Jefferson Botega estávamos fazendo uma reportagem sobre os prejuízos causados pela pandemia. **Poucos meses antes, ele havia fechado um dos mais badalados pubs da região, o The Park, depois que a enésima noite de movimento esvaziado deixou apenas R\$ 23 no caixa.** Na tentativa de se reinventar, Pepi assumiu o restaurante da família em um clube da cidade, batizou de Dos Cocina e apostou na própria habilidade no manejo das brasas. Não deu outra. **Alternando risotos cremosos com entrecôtes suculentos, a clientela se multiplicava.** Em três anos, o restaurante triplicou o faturamento e dobrou o tamanho da equipe. O passo seguinte foi abrir uma filial na Serra.

Com aporte de R\$ 1,5 milhão de um investidor e aposta no

ferro e antiguidades, **o Dos Cocina Gramado oferece 49 pratos e uma variada carta de vinhos, drinks e cervejas**. As estrelas do menu, claro, são os **15 cortes de carnes** (detalhe fundamental, não há picanha) preparados na parrilla de Pepi, que se reveza entre a beira do fogo e o atendimento personalizado aos clientes mesa por mesa.



Chef Pepi se reveza entre atendimento e fogo

Jefferson Botega / Agencia RBS

Quando eu e o Jefferson o reencontramos em Gramado no final de outubro, para relatar a experiência aqui no **Destemperados**, sabíamos que a conversa seria tão deliciosa quanto a comida. Mas nada nos preparou para o que viria a seguir.

De largada, pedimos um **matambrito (R\$ 51)**. Extraída do carré, a estreita manta de carne suína é rápida de assar e divina de comer. Suculenta, ganha ainda mais sabor com gotas de limão siliciano. O acompanhamento foi com **vegetais grelhados (R\$ 72), um combinado de cogumelos paris, pimentão, abobrinha italiana, cebola e berinjela, tudo regado com azeite de oliva.**



Suculento, o matambrito ganha ainda mais sabor com gotas de limão siciliano assado na brasa
Jefferson Botega / Agencia RBS

Na sequência, surge à mesa um **risoto de cordeiro e figos turcos (R\$ 98)**. Aqui, o arroz arbóreo com manteiga e vinho branco é incrementado com finos pedaços de contrafilé e da iguaria cristalizada. O resultado é um prato envolvente, no qual as diminutas sementes do figo ficam estalando na boca durante a mastigação, dando um toque crocante a uma comida cremosa. **De saborear ajoelhado.**

Sem parar um minuto à frente da grelha, Pepi puxa do fogo um clássico da casa, **La Torre (R\$ 310)**. Trata-se de um filé mignon assado na parrilla e montado em formato de caracol. **Somente a visão da carne já nos enche a boca de água, mas Pepi derruba sobre o corte um creme de gorgonzola, mussarela, parmesão e requeijão cremoso.** Encarapitado sobre essa delícia, uma neve de gorgonzola. Servida acompanhado de um risoto de tomates secos, a torre é um prato para ser derrubado com solenidade que tamanha formosura requer, aproveitando a textura e os sabores combinados em cada garfada.



A torre é um prato para ser apreciado com solenidade, aproveitando a textura e os sabores combinados

Jefferson Botega / Agencia RBS

Para fechar a noite pantagruélica, o **tradicional entrecôte (R\$ 195) e o costelãozinho (R\$ 260)**, este último tão salivante que testa nossa capacidade de manter o decoro e seguir usando os talheres, tamanha a tentação de pegar com a mão um dos quatros ossos da costela bovina levada à mesa.

Na sobremesa, chef Pepi chega apelando: **Chajá Postre (R\$39)**, o mais popular doce castelhano, em que o pão de ló se reveza entre camadas de chantilly, doce de leite e fartos gomos de pêssego, tudo embaixo de uma cobertura de suspiros.



Como não poderia deixar de ser, a sobremesa da Dos Cocina tem doce de leite e suspiros

Jefferson Botega / Agencia RBS

Pouco mais de um mês após abrir as portas, o Dos Cocina Gramado é assim: **encanta aos olhos, enleva a alma e**



Jefferson Botega / Agencia RBS

DOS COCINA GRAMADO

Endereço: Av. das Hortênsias, 2.233, no bairro Vila Suíça, em Gramado

Horário de funcionamento: De terça a sexta, das 11h30 às 14h30 e 19h às 23h. Sábados das 11h30 às 15h e 19h às 23h. Domingos das 11h30 às 16h.

Estacionamento gratuito para clientes

[@doscocina](#)

 GZH Faz Parte Do The Trust Project

[SAIBA MAIS](#)

Mais sobre:

serra gaucha

gastronomia

parrilla

Publicidade

Publicidade

MAIS LIDAS

Gaúcha Atualidade
08:10 - 10:00

1



Novidade a céu aberto

Conheça o novo parque gastronômico ao ar livre de Porto Alegre e descubra quais são os restaurantes presentes

AMANDA XAVIER

2



Inspiração francesa

Novidade em Porto Alegre traz a clássica cozinha do país berço da gastronomia, em um casarão icônico do Moinhos de Vento

AMANDA XAVIER

3



TODO SÁBADO

Novidade no bairro Auxiliadora, brunch tem refil de café passado e torre de degustação

GABRIELA GRINPLASTCH

4



Conteúdo Publicitário

Família Turatti comemora 10 anos de história da Divine Chocolates

RBS BRAND STUDIO

5

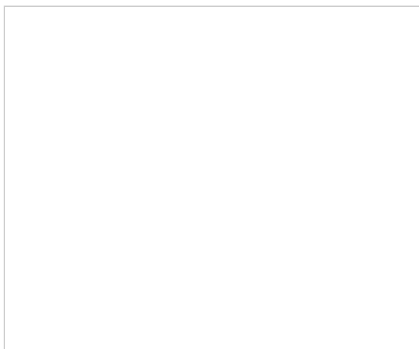


Experiência do assado

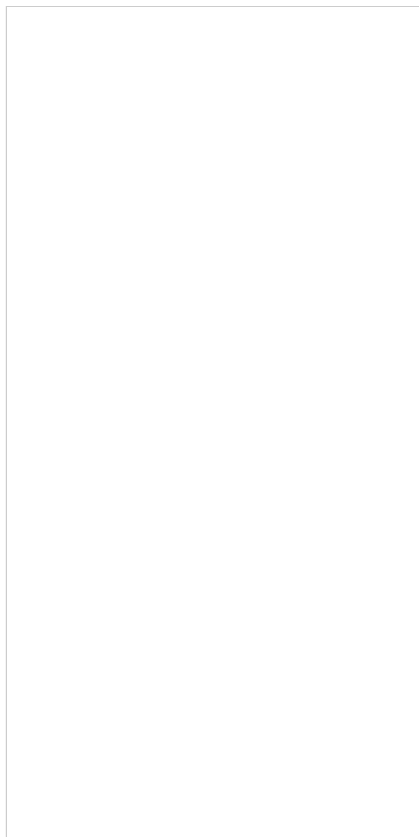
Descubra novos cortes de carne para diversificar o teu churrasco

CLARICE CHWARTZMANN

Publicidade



Publicidade



Publicidade

ÚLTIMAS DE SERRA GAÚCHA

Publicidade

ÚLTIMAS DE GZH

Publicidade