

CHURRASCARIAS



BABY BEEF

Rua General Osório, 2129, Cambuí, f. 3251-0909

Almoço: segunda a sexta, das 11h30 às 15h; sábados, das 11h30 às 16h, e domingos, das 11h30 às 16h30

Jantar: de segunda a sexta, das 18h às 23h, e sábados, das 18h30 à meia-noite

A assinatura da dona



Baby beef com arroz de carreteiro e feijão-tropeiro: especialidade mais do que aprovada

LOGO ALI

A Baby Beef tem localização privilegiada, de fácil acesso, no coração do Cambuí. Mesmo assim, o cliente que quer receber em casa as delícias da churrascaria tem à disposição o serviço de delivery. Para a comodidade dos consumidores, a casa conta com estacionamento gratuito.

A frente da Baby Beef há dois anos, Denise Braga Nunes introduziu seu estilo pessoal de administrar, começando pelo toque feminino na decoração, passando pela eficiência no treinamento da equipe e chegando à seleção dos ingredientes que compõem os pratos. O baby beef, um dos cortes mais apreciados pelos fãs de carnes, é bom exemplo desse cuidado. A porção, acompanhada de arroz de carreteiro e feijão-tropeiro, é quase uma assinatura do local. Denise explica que baby beef é o miolo da alcatra, não o bezerro recém-nascido sacrificado para o preparo, como pensam

alguns.

Confusão desfeita, é hora de provar o carro-chefe. O processo para servir leva em conta um mandamento importante no atendimento: respeitar a preferência do cliente em relação ao ponto da carne. É ele quem determina se quer malpassado, ao ponto ou bem passado, independentemente do que pregam os especialistas, que tendem a recomendar o clássico assado por fora e vermelho por dentro. O garçom leva as fatias até a mesa controlando também a quantidade que será consumida, de acordo com o desejo do frequentador. A interação é tanta que, segundo Denise, a equipe se dirige aos clientes pelo nome, e vice-

versa. “Sempre acontece de alguém perceber que um dos funcionários está de férias, por exemplo”, conta.

Outro prato que faz sucesso é o filé-mignon à parmegiana. Servido com arroz branco e batatas fritas, ele ajuda a fazer da Baby Beef referência quando o assunto é cozinha de qualidade. Denise diz que a receita não possui segredos e garante que o prato conquistou tal sucesso por causa da busca incessante pelo bom atendimento. A proprietária faz questão de participar de cada etapa do trabalho para garantir a qualidade e preservar o nome da casa. E a estratégia está dando certo.

Há um público cativo que incentiva a empresária a colocar em prática, no futuro, objetivos como a inauguração do espaço criança, que fica pronto este ano, e a construção de um forno a lenha para pizzas. “Quero colocar nas pizzas a mesma qualidade que mostro nas carnes”, declara Denise. ▶

