

Uma viagem gastronômica é uma viagem gastronômica! Só quem ama a Gastronomia e vive o mundo dos alimentos entende o valor de uma viagem do tipo. Conhecer novos lugares já é gostoso, imagine então viajar e percorrer restaurantes dos mais variados tipos saboreando delícias mundo afora!!!

A Engenheira de Alimentos, Nathália Araujo, viajou entre os dias 12 e 26 de maio de 2016, para os Estados Unidos da América, também conhecido como a Terra do Tio Sam, para conhecer mais sobre a cultura gastronômica norte-americana. Foram 15 dias percorrendo restaurantes, lanchonetes, sorveterias, confeitarias em cidades como Nova York, Hoboken, Hyannis, Braintree, Somerset, Wareham, Fairhaven e outras. Escolhemos 4 desses estabelecimentos e os apresentaremos em forma de seriado!

Deliciem-se!

CHILI'S GRILL & BAR



O [CHILI'S GRILL & BAR](#) visitado por Nathália foi o situado em Somerset, Massachussets. Esta unidade faz parte de uma rede de restaurantes casuais que oferece aos seus clientes um ambiente descontraído e divertido. A rede foi fundada por Larry Lavine, na cidade de Dallas, estado americano do Texas, em 1975. Em 41 anos de história, o restaurante consolidou-se nos Estados Unidos e conquistou o mercado mundial. Hoje, possui lojas espalhadas por 32 países. No Brasil, uma filial foi inaugurada no bairro de Moema, em São Paulo, em setembro de 2011, mas, em agosto de 2013, o estabelecimento foi fechado permanentemente. A comida tem influência mexicana e texana.



O cardápio

O cardápio

O cardápio é variado. Composto por petiscos, hambúrgueres, saladas, sanduiches, burritos, tacos, fajitas... O restaurante procura acrescentar ao seu cardápio alimentos/bebidas característicos na região onde fora instalada a filial. Quando chegou ao Brasil, por exemplo, acrescentou no cardápio itens como picanha, salada de frutas e caipirinhas. Os pratos tradicionais em toda a rede são as costelas de porco (baby back ribs), fajitas e hamburguers.

Nome CHILI'S

A característica principal dos pratos do cardápio desse restaurante é o tempero ser carregado de pimenta. O nome CHILI'S refere-se à "chili pepper", que significa um tipo de pimenta, em espanhol.



Ambiente apimentado!

Ir a uma loja da rede CHILI'S GRILL & BAR significa procurar por um ambiente descontraído e divertido. Os restaurantes podem servir de ponto de encontro entre amigos para um bate papo ou um happy hour com os colegas de trabalho. Outro ponto em destaque das lojas dessa rede é a decoração com objetos de antiquários, placas de trânsito e souvenirs pendurados do teto ou colocados em estantes. Como pimenta nunca é demais para o CHILI'S GRILL & BAR, essa especiaria está espalhada (em forma de decoração) por todos os cantos das lojas fazendo referência sempre ao nome do estabelecimento.



Ambiente apimentado de verdade!

Pratos degustados

Os pratos degustados por Nathália Araujo durante a sua viagem gastronômica foram o *Loaded Boneless Wings*, *Triple Dipper™* e o *Quesadilla Explosion Salad*. Os dois primeiros pratos podem ser encontrados no cardápio na categoria *Appetizers*, ou seja, aperitivos/entradas. O último deles, a salada, pode ser encontrada na seção de Saladas, Sopas e Chilis. Segundo Nathália “*Todos os itens degustados são carregados no tempero. Dá para sentir fortemente o gosto dos queijos, dos molhos apimentados e das massas que são servidas como os empanados e a quesadilha.*” Ainda segundo Nathália, cada prato desse serve facilmente duas pessoas.



Se você também já visitou uma das lojas da rede CHILI'S GRILL & BAR conte a sua experiência para nós! E não deixe de acompanhar o nosso seriado NA TERRA DO TIO SAM. Quarta-feira que vem tem mais!

Conheça também!

- [Carlo's Bakery](#)
- [Ihop](#)
- [Eggloo](#)
- [Chelsea Market NY](#)
- [Chipotle Mexican Grill](#)
- [The Cheesecake Factory](#)
- [Whole Foods Market Inc.](#)

Veja!

- [Entrevista com Michael Tan, um dos fundadores da Eggloo](#)
- [Entrevista com Subhash Gurung, chef do The Lobster Place \(em NY, EUA\)](#)