

ROTEIRO

ENTENDA OS ÍCONES



CLUBE DO ASSINANTE



Rampa e banheiro p/ deficientes



Serviço de manobrista



Ar condicionado



Entrega em domicílio

PREÇO MÉDIO

Refeição individual

\$ - até R\$ 30,00

\$\$ - de R\$ 31,00 a R\$ 60,00

\$\$\$ - de R\$ 61,00 a R\$ 99,00

\$\$\$\$ - a partir de R\$ 100,00

Preços sujeitos a alterações

Variado

BIERFASS LAGO

(SHIS QL 10, Lote 1/30, Pontão do Lago Sul; 3364-4041)

De segunda a quinta, das 12h à 1h; sexta a domingo, das 12h às 2h. A casa oferece bufê variado no almoço, de segunda a sexta. Happy hour com dose dupla de chopp e caipiroska também são constantes na programação do local. O carpaccio de carne é uma boa opção para quem quer petiscar. Mais tradicional, o eisbein lago azul à pururuca, servido de batata rosti, abacaxi grelhado e sauerkraut. CC e CD: todos. TQ: Não. Capacidade de 600 lugares.

\$

RISOTTO MIX

(Taguatinga Shopping, Pistão Sul; 3351-2898)

De segunda a sábado, das 10h às 22h; domingo, das 12h às 20h. A franquia oferece picanha gaúcha acompanhada de arroz carreteiro e molho madeira com ervas; ou o medalhão de filé com risoto de carne seca e abóbora. CC e CD: todos. TQ: Visa Vale, VR, Sodexo, TR, Gold Card e Alelo.

\$

RAPPORT CAFÉS ESPECIAIS E BISTRÔ

(412 Norte, BL.C, lj. 40; 3322-0259)

De segunda a sexta, das 12h às 22h; sábado, das 10h às 20h. Menu executivo: de segunda a sexta-feira, das 12h às 14h30. Menu com cafés especiais e preparos do bistrô. Ambiente agradável e opções

TELMO XIMENES/DIVULGAÇÃO



Parmegiana a palito recheada com presunto parma da choperia Pinguim

para todas as horas do dia, com cardápio fixo e menu de almoço diferente a cada semana. Entre as opções estão mocha, tiramisù, além do rosbife de filé em vinagrete de alho-poró com torradinhas de ervas amanteigadas e crocantes. CC e CD: todos. TQ: Sodexo. Capacidade para 95 pessoas.

\$

NOSSA COZINHA BISTRÔ

(402 Norte, BL. C; 3326-5207)

De segunda a quinta, das 11h30 às 15h, e das 19h30 às 23h; sexta e sábado, das 11h30 às 16h, e das 19h30 à 0h. Massas e carnes, em receitas de inspiração francesa e italiana. Costelinha de porco ao molho barbecue; parrilla de frango ao chimichurri com cuscuz marroquino; e cheesecake com cream cheese e calda de amora ou morango. CC e CD: todos. TQ: Alelo e TR. Capacidade para 40 pessoas.

\$

LÁ EM CASA CUISINE D'AMIS

(208 Sul, BL.C, lj. 20; 3710-9700)

De segunda a sexta, das 9h às 20h; e sábado, das 9h às 18h. Especializado na culinária francesa e com decoração charmosa, oferece pratos prontos para o cliente degustar em casa, como a salada de frango ao curry e a torta de salmão com erva-doce. No pequeno salão, os clientes podem degustar os preparos ali. Almoço com direito a duas saladas e uma torta, ou três saladas. CC e CD: Todos. TQ: Não aceita. Capacidade para 14 pessoas.

\$

BARTOLOMEU

(409 Sul, BL. C, lj.6; 3442-1169)

De terça a sábado, das 12h à 0h; domingo, das 12h às 16h. Cardápio variado no qual as carnes se destacam. Leitão à pururuca, galeto, pernil, cordeiro e bacalhau podem ser degustados em esquema de rodízio. Além das carnes, estão inclusos entradas, como

focaccias, frios e linguiças especiais. No menu à la carte, a fraldinha recebe a companhia de arroz, batata gratinada ao molho branco, chuchu gratinado e farofa de ovos. Cerveja uruguaia Nortenã, e a americana budweiser; além do chopp claro, são as bebidas mais solicitadas da carta. CC: American Express, Dinners, Mastercard, Visa Electron. Capacidade para 270 pessoas.

\$

Bares

CHOPERIA PINGUIM

(Espaço Gourmet do ParkShopping; 3042-1070)

Diariamente, das 11h à 00h50. Filial brasiliense de tradicional choperia paulista, tem como trunfo os chopos da cervejaria Antártica. São 10 tipos diferentes, entre claros e escuros. Entre os petiscos, se sobressai a costelinha suína defumada com mandioca frita. CC e

CD: Todos. TQ: Alelo. Capacidade para 250 lugares.

\$

Brasileiro

ESQUINA GOURMET

(Acamp. DFL Rua 1 Lote 1, Vila Planalto; 3081-0404)

De segunda a quarta, das 11h30 às 16h; quinta e sexta, das 11h30 às 23h30; sábados e domingos, das 11h30 às 17h. Capacidade para 150 pessoas. Especialidade em peixes e frutos do mar. A traíra sem espinha é o carro-chefe (acompanhada por arroz, purê de batatas, farofa e vinagrete), serve quatro pessoas. Oferece pratos como casquinha de siri, lula à dorê, carne de sol picada, queijo coalho grelhado, saladas, risotos, peixadas, moquecas, entre outros. Na sobremesa, petit gâteau, e tortas geladas. CC e CD: Todos. TQ: Visa Vale e Sodexo. Sem ar condicionado e manobrista, há rampa para deficiente.

\$

Guará

TIETA

(QE 13, Conj. H, Guará II)

De segunda a sábado, das 11h às 16h, e das 18h à 1h; e domingo, das 11h às 18h. A casa é especializada em pratos consagrados da culinária brasileira. Um deles é o virado à paulista, composto por arroz, tutu de feijão, linguiça, bisteca suína, ovo, banana empadinada, torresmo e couve. Brasileiraíssima, a caipirinha é uma das alternativas. CC e CD: Todos. TQ: Sodexo. Capacidade para 140 pessoas.

\$

Café

CARAMELLA

(303 Norte, BL. E, lj. 20; 3326-8001)

Diariamente, das 7h30 às 21h. O bufê completo do café da manhã, diariamente, também oferece bufê de chá da tarde, a partir das 15h, com três tipos de caldos, tapiocas, crepes e cachorro-quente. Há opção de bufê no quilo. Outros itens de sucesso são waffle com geleia de morango, mel, manteiga ou