

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

INTERNACIONAL

FRED

(405 Sul, BL. B; 61 3443-1450)
Segunda, das 12h às 15h; de terça a sábado, das 12h às 15h, e das 19h às 0h; domingo, das 12h às 16h. Picadinho do Fred acompanhado de farofa de pão, banana à milanesa, ovo pochê e arroz branco e filé de badejo ao molho de uvas. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 90 pessoas.

 \$ 

PARRILLA BURGER

(408 Sul, BL. D; 61 3443-0698)
De segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 18h às 0h; sexta e sábado, das 12h às 1h; domingo, das 12h às 17h. No cardápio, carnes, como bife ancho e de tira e paleta de cordeiro. Super back rib (costela de porco defumada e grelhada) e ojo de bife (carne servida com salada e antepastos, arroz parrillero, farofa de ovos e batatas, serve duas pessoas). CC e CD: todos. TQ: Visa Vale e Sodexo. Capacidade para 120 pessoas.

 \$ 

ITALIANO

TRATTORIA DA ROSARIO
(QI 17, Lago Sul, Edifício Fashion Park; 3248-1672)

De terça a sexta, das 12h às 16h, e das 19h30 às 0h; domingo, das 12h às 17h. O chef Rosario Tessier comanda a casa especializada em cozinha italiana mediterrânea, com influência napolitana. Sugestão: lombo de cordeiro desossado ao molho de vinho e acompanhado de risoto de queijo. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 160 pessoas.

 \$ 

VELOCE RISTORANTE

(QI 11, BL. O, Lago Sul-Deck Brasil, 3364-2477)

De segunda a sexta, das 12h às 15h, e das 18h às 22h30; sábado e domingo, das 12h às 23h30. Funciona à la carte e com festival de massas. Boa opção de entrada é o capeletti in brodo (tradicional sopa italiana de massa recheada com frango e especiarias, servida com caldo de frango).

BRUNO PERES/CB/D.A PRESS



Picadinho com paprica e banana a milanesa, do restaurante Fred

Sugestão: escalope de filé-mignon ao molho de cogumelo (com risoto de queijo). CC e CD: todos. TQ: Visa Vale. Capacidade para 70 pessoas.

 \$ 

JAPONÊS

HANÁ

(408 Sul, BL. B; 3244-9999)
Segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 19h às 0h; sexta e sábado, das 12h às 15h, e das 19h às 1h; e domingo, das 12h às 15h, e das 19h às 0h. Bufê variado, com entradas, pratos quentes e dezenas de tipos de sushis e sashimis. Há também pratos à la carte, como o combinado de sushi e sashimi, com 48 peças de camarão, kani, lula e polvo. CC e CD: American, Mastercard, Visa e Visa Electron. TQ: não aceita. Capacidade para 90 pessoas.

 \$ 

VARIADO

BIERFASS LAGO

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

De segunda a quinta, das 12h às 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, BLC, 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 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 torradas 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 às 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, BLC, 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.

 \$ 

ÁGUAS CLARAS

BOINA COSTELARIA

(QS 5, Lt. 7, próximo ao Pistão Sul, Taguatinga; 3797-4155). De segunda a sexta, das 11h30 às 14h30; e sábado e domingo, das 11h30 às 15:30. Ambiente simples e comida caseira em Águas Claras. O corte tradicional de costela é assado em brasa suave por até seis horas e servidas com arroz, mandioca cozida na manteiga, farofa e vinagrete. É também o acompanhamento da picanha fatiada, assada na parrilla. Nos fins de semana, os clientes também podem optar pela costelinha suína com acompanhamentos. CC e CD: todos. Ticket Refeição, Sodexo e Visa vale. Capacidade para 200 pessoas.

 \$ 

CARNES

ASA GAÚCHA

(709/710 Norte, BL. E; 3340-0104) De segunda a sexta de 11h30 às 14h30; sábado das 11h35 às 15h30. As carnes mais nobres aparecem no bufê de almoço. Alcatra, picanha, maminha e costela estão entre as opções. Na bancada, a variedade é grande. Há camarão e diferentes tipos de arroz e purês. Também oferece no bufê de sobremesas, que varia diariamente e acompanha o preço do bufê de comida. CC e CD: todos. Vale Refeição. Capacidade para 280 pessoas.

 \$ 

CHICAGO PRIME GRILL

(114 Sul, BL. B, ljs 10 e 11; 3346-4819) De

segunda a sexta, das 8h às 22h; sábado, das 8h às 18h; domingo e feriado, das 8h às 15h. A casa se divide em quatro categorias - boutique de carnes, açougue, rotisserie e restaurante. No último, destaque para carnes nobres elaboradas na parrilla. Carré de cordeiro uruguaio, ancho e t-bone são alguns dos cortes oferecidos. Para acompanhar, farofa mineira, legumes na brasa ou arroz biro-biro. Capacidade para 80 pessoas.

 \$ 

GAÚCHO DA VILA

(Tamboril, Rua 4, cs 12, Vila Planalto; 3879-0019 e 98125-9938)
De segunda a sábado, das 11h30 às 16h. Durante a semana, a sugestão do dia com carnes mistas, arroz, feijão, salada e farofa. Os principais cortes da casa vêm direto do Uruguai. É o caso do bife de tira, corte de costela típico, que chega à mesa acompanhado por sete guarnições. Para os paladares mais aguçados, é ofertado ainda a paleta de cordeiro, com 1,5kg. Para beber, uma seleção de cachaaças brasileiras. CD: todos.

 \$ 

MEXICANA

CHILI'S TEX MEX FAST FOOD

Q, SHCN CL 304 BLOCO C Loja 55 - Asa Norte, Brasília - DF, 70736-530. Abre de segunda a sexta, de 12:00 às 16:30 e depois reabre às 18h e segue até as 22h. Comida raiz mexicana, como tacos, guacamole entre outros.

 \$ 

CHINESA

CARECA

(407 Norte, BL. B; 3274-3291. 411 Norte, BL. B; 3274-9427. 412 Sul, BL. B; 3345-5296)

De segunda a sexta, das 11h30 às 15h, e das 19h às 22h30; sábado e domingo, almoço até as 16h. O restaurante é um dos mais tradicionais da Asa Norte. Durante a semana, costuma ser muito procurado por estudantes, em virtude das fartas porções e do preço acessível. O macarrão com frango, carne e legumes. Para sobremesa, a porção de banana caramelizada. CC e CD: todos. Capacidade para 200 pessoas (407 Norte), 150 (411 Norte) e 40 (412 Sul).

 \$ 

URUGUAIO

FIGUEIRA DA VILLA LA PARRILLA

(Rua Emupré, Acampamento DFL, Rua 1, lt. 2, Parte A, Vila Planalto; 3081-0541)

Domingo, das 11h30 às 17h; segunda a sábado, das 11h30 às 0h. Com 11 carnes importadas, cortes especiais e paletas uruguaias, a sugestão é o bacalhau na parrilla, batata aos murros, cebola, abobrinha, pimentão vermelho e alho, acompanha arroz com brócolis. Um destaque, a paleta de cordeiro serve até três pessoas. Outra dica é o bife ancho. A casa também trabalha com galeto primo canto. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 120 pessoas.

\$\$\$/Ar/Adaptações para deficientes/ Wifi  \$ 