

ROTEIRO

CONTEMPORÂNEO

BEM ESTAR

(SCN Q. 2, Bl. A, Ed. Corporate Financial Center; 3202-0209)
De segunda a sexta, das 11h30 às 19h30. Self-service, com pratos variados, a cada dia. As sugestões são pernil de cordeiro (às sextas), bacalhau à Gomes de Sá (às quintas) e bobô de camarão (às quartas). Não há nenhum tipo de fritura e nenhum condimento industrializado. CC e CD: todos. TQ: todos.

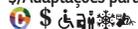
\$\$/Ar-condicionado/deficientes



BISTRÔ BRASIL 21

(SHS Bl. D; 3039-8159)

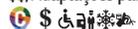
De segunda a sexta, das 7h às 18h. O quilo do bufê (sempre com dois tipos de carnes e três grelhados). Também são oferecidos diversos tipos de lanches, como o beirute de frango, e o hambúrguer de salmão. De sobremesa, a sugestão é o bolo no pote. CC e CD: todos. TQ: Alelo, Sodexo e TR. Capacidade para 100 pessoas. \$/Adaptações para deficientes



CASARÃO

(Rua da Igreja, lt. 3, Acampamento DFL, Vila Planalto; 3327-1108)

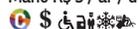
Diariamente, das 11h30 às 15h. São mais de 80 tipos de pratos e cerca de 30 tipos de saladas com opções de doces caseiros de sobremesa. No cardápio, os pratos mais pedidos são as carnes, como picanha e filé-mignon, porém também são oferecidas carnes de porco, peixe e galetto. CC e CD: todos. TQ: TR, Visa Vale, Sodexo e Green Card. Capacidade para 400 pessoas. \$\$/Adaptações para deficientes



CHOCOLAT GLACÉ

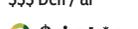
RESTAURANTE
(SRTVS, Q. 701, Conj. D, Bl. C, Ed. Centro Empresarial Brasília; 3226-2901 e 99646-7632)

De segunda a sábado, de 11h30 às 15h30. A especialidade da casa é um bufê de culinária contemporânea. Terças e quintas, tem risoto finalizado na hora, com sabores que mudam semanalmente. Sexta, cardápio voltado a países ou regiões específicas, da mexicana a nordestina. Sábado, é a vez de feijoada com carnes separadas de paio, calabresa, lombo, costela, charque, pé, orelha e rabo. CC e CD: Todos. TQ: Todos de refeição. Capacidade para 150 pessoas. Mano R\$ 5 / ar / defi



SALLVA BAR & RISTORANTE
(SHIS QL 10, lote 1/30, Pontão do Lago Sul, Lago Sul; 3522-4324)

De domingo a quinta, das 12h à 0h; sexta e sábado, de 12h à 1h. A vista para o Lago Paranoá combina com os anéis de lula ao panko com alioli. Outra opção é o coração de filé ao molho gorgonzola com risoto de aspargos e lâminas de amêndoas ou o saint peter ao molho de camarão e purê de banana da terra. CC e CD: todos. TQ: Não. Capacidade para 120 pessoas. \$\$\$ Defi / ar



MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS



Sallva Bar Ristoranti: prato pirarucu con nhoque de banana da terra

TAILANA GALVÃO/ESP/CB/D.A.PRESS



Restaurante Lake's, na Asa Sul

LAKE'S RESTAURANTE
(402 Sul, Bl. C; 3323-1029)

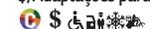
De segunda a sábado, das 12h à 0h. Domingos, das 12h às 17h. Com cardápio variado: massas, risotos, frutos do mar e carnes com corte especial. De entrada, carpaccio de filé-mignon ao molho de mostarda e alcaparras. O menu segue com a picanha grelhada com uma guarnição, a exemplo da farofa de ovos ou do risoto de bacalhau com azeitona e manjerição. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 130 pessoas. \$\$\$/Ar/Manobrista: sem custo



TIA ZÉLIA

(Acampamento Pacheco Fernandes, Rua Maranhão, cs 8, Vila Planalto; 3306-1526)

De segunda a sexta, das 12h às 15h. O restaurante oferece pratos variados. Às quintas, a sugestão é rabada com agrião, e às sextas, feijoada. Outra dica é o pernil de panela. CC e CD: todos, exceto Elo. TQ: não aceita. Capacidade para 200 pessoas. \$/Adaptações para deficientes

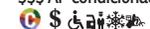


FRANCESA

AU FONDUE

(SHIS Q1 7, Bl. B, Lago Sul; 3248-3061)

Diariamente, a partir das 19h. De domingo a quinta, fecha às 23h30. Sexta e sábado, às 2h. A casa funciona há 20 anos em sistema de rodízio, com queijo, carne, frango e chocolate. O restaurante também trabalha com rodízios especiais, como a fondue de salmão. CC: Master, Visa Amex e Diners. CD: Master, Maestro e Visa Electron. Visa Vale (refeição). \$\$\$ Ar-condicionado



CHEZ FONDUE

(407 Sul, Bl. C; 3443-2925) De domingo a quinta, das 19h às 23h30

Sexta e sábado, das 19h à 0h. Há 15 anos em atividade, oferece jantar à luz de velas. De domingo a quinta tem festival, com fondues de filé, frango, lombo, queijo, chocolate e acompanhamento de batata-suíça. Sexta e sábado, o estabelecimento trabalha com opções à la carte. A fondue tripla vem com carne no óleo ou na pedra, queijo e chocolate. Entre os vinhos, são oferecidos 75 rótulos de países como África do Sul, Austrália, Chile, França e Portugal. Capacidade para 90 pessoas. TQ: não aceita. CD e CC: Visa, Master e Diners. \$\$ Ar-condicionado/Manobrista (sexta e sábado), a R\$ 10.



L'ENTRECÔTE DE PARIS
(402 Sul, Bl. D; 3264-5780)

De segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 19h à 0h. Às sextas e aos sábados, das 12h às 16h, e das 19h à 1h. Domingo, das 12h às 17h. O entrecôte ao molho de mostarda dijon com batatas fritas, tem como entrada mix de folhas, tomate grape e nozes. Para os vegetarianos, a opção é a salada saison (mix de folhas, arroz selvagem, cenoura e torradas), fruta da estação e queijo de cabra. Na sobremesa, crème brûlée. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 116 pessoas. \$\$/Ar/Manobrista/ deficientes

