

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

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.

\$\$\$ 🍴

CONTEMPOR NEO

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 bobó de camarão (às quartas). Não há nenhum tipo de fritura e nenhum condimento industrializado. CC e CD: todos. TQ: todos.

\$\$\$ 🍴

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.

\$\$\$ 🍴

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 galeto. CC e CD: todos. TQ: TR, Visa Vale, Sodexo e Green Card. Capacidade para 400 pessoas.

\$\$\$ 🍴

EDILSON RODRIGUES/CB/D.A. PRESS



Prato paleta de carneiro, do restaurante Figueira da Villa La Parrilla

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.

🍴

SALLVA BAR & RISTORANTE

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

De domingo a quinta, das 12h às 0h; sexta e sábado, de 12h às 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.

\$\$\$\$ 🍴

LAKE'S RESTAURANTE

(402 Sul, BL. C; 3323-1029)

De segunda a sábado, das 12h às 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 manjeriço. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 130 pessoas.

\$\$\$\$ 🍴

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.

\$\$\$ 🍴

FRANCESA

AU FONDUE

(SHIS QI 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).

\$\$\$ 🍴

CHEZ FONDUE

(407 Sul, BL. C; 3443-2925)

De domingo a quinta, das 19h às 23h30) Sexta e sábado, das 19h às 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.

\$\$\$ 🍴

L' ENTRECÔTE DE PARIS

(402 Sul, BL. D; 3264-5780)

De segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 19h às 0h. Às sextas e aos sábados, das 12h às 16h, e das 19h às 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.

\$\$\$ 🍴

GALETERIA

ALPINUS

(Parque da Cidade, Estacionamento 5; 3321-7945)

De segunda a sábado, das 10h às 0h. Domingo das 10h às 20h. Aberto desde 1987, traz no cardápio galeto, picanha, carne de sol e tambaqui assado na brasa. Entre as sugestões estão galeto com arroz, feijão tropeiro e farofa de ovos e carne de sol com arroz, feijão de corda e paçoca. CC e CD: todos. TQ: todos.

\$\$\$ 🍴

GRELHADOS

AMERICAN PRIME STEAKHOUSE

(Terraço Shopping, Octogonal; 3032-5674. Shopping Quê! Aguas Claras; 3042-0888)

De domingo a quinta, das 12h às 0h. Às setas e aos sábados, das 12h às 1h. Como entrada, o cliente recebe pão e caesar salad. Cortes como baby back ribs e t-bone dão direito a uma guarnição (batata frita, loaded baked potato, purê de batata e arroz estão entre as sugestões). Happy hour, entre 18h e 21h, com dose dupla de chope, drinques e caipirinhas. Como sobremesa, uma opção é o perfect

brownie. CC e CD: todos. TQ: Alelo, Sodexo e TR. (Elo e Sodexo). Capacidade para 145 pessoas.

\$\$\$ 🍴

OUTBACK STEAKHOUSE

(Iguatemi Shopping, térreo; 3468-3655. ParkShopping; 3234-7958. Pier 21; telefone 3223-7781)

De segunda a sexta, das 12h às 15h e, de segunda a quinta, das 18h às 23h. Sexta, jantar das 18h às 0h. Sábado, das 12h às 0h. Domingo, das 12h às 22h30. Os carros-chefes são ribs on the barbie (costela de porco defumada e grelhada, ao molho barbecue, acompanhada por cinnamon apple), e rib rye (corte nobre da costela bovina). Ambas as sugestões dão direito a um acompanhamento, entre os quais figuram jacket potato, fritas e arroz Tasmânia. Na sobremesa, há opção de chocolate thunder (brownie com sorvete de creme e calda de chocolate). CC e CD: todos. TQ: TR, Hipercard, Sodexo e Visa Vale (refeição). No Iguatemi, capacidade para 280 pessoas.

\$\$\$ 🍴

INTERNACIONAL

THE CONTINENTAL

(SHS Q 4, BL. D, Hotel América Bittar; 3034-3355)

Diariamente, das 12h às 23h. Pratos servidos à la carte, ou serviço de bufê, saladas e acompanhamentos. Entre os itens, steak au poivre, filé-mignon ao molho de pimenta com arroz e batata sauté e supreme à la Kiev. Caldos e sopas, como creme de ervilha e a canja brasileira acompanhadas de torradas e queijo ralado. De sobremesas, banana flambada no conhaque com sorvete de creme. Adega com 15 rótulos. CC: Visa, Mastercard, American Express e Ourocard. CD: Visa Electron e Mastercard. Vale refeição e ticket: não aceita. Capacidade para 90 pessoas.

\$\$\$ 🍴

MEDITERR NEA

DONA LENHA

(413 Norte; 3349-2323 e 202 Sul; 3322-1234. Terraço Shopping; 3363-2424. Deck Brasil; 3364-3400)

De segunda a sexta, das 12h às 23h; sábado, domingo e feriado, das 12h às 23h30. Ambiente aconchegante, com cardápio com peixes, carnes, aves, saladas e pizzas. CC e CD: Mastercard, Visa e Visa Electron. TQ: Visa Vale e Sodexo. Capacidade para 100 pessoas.

\$\$\$ 🍴

MINEIRA

ESQUINA MINEIRA

(704/705 Norte, BL. D; 3273-7373)

De segunda a sexta, das 11h30 às 15h. Aos sábados, domingos e feriados, das 11h30 às 16h. Pratos típicos, como pernil assado, tutu de feijão, lombo suíno, costelinha, mexido e galinha caipira. Feijoada, de segunda a sábado, no bufê. Sobremesas, como doces de leite e de abóbora e queijada são cortesia, assim como a dose de cachaça. CD: Visa Electron, Elo e Mastercard. CC: Visa, Mastercard, American Express, Elo e Diners. Também aceita Visa Vale, TR Eletrônico e Hipercard. Capacidade para 190 pessoas.

\$\$\$ 🍴