

ROTEIRO

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 tamaquí 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

(Terraco Shopping, Octogonal; 3032-5674. Shopping Quê! Águas Claras; 3042-0888)

De domingo a quinta, das 12h às 0h. Às sextas 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, file-mignon ao molho de pimenta com arroz e batata sautée e suprême à la Kiev. Caldos e sopas, como creme de ervilha e a canja brasileira acompanham 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 tíquete: não aceita. Capacidade para 90 pessoas.

\$\$ & *

MEDITERRNEA

DONA LENHA

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

ANTONIO CUNHA/CB/D.A.PRESS



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.

\$\$ & *

MOINHO RESTAURANTE E CHOPERIA

(114 Norte, BL. A; 3032-7465)

De segunda a sábado, das 12h às 15h. O almoço é servido no sistema self-service. O bufê traz leitoa, carne de lata, frango caipira, linguiça, queijo e torresmo. Entre as sobremesas: pudins, doces de compota, torta Romeu e Julieta, doce de leite, doce de goiaba. CC: Visa, Mastercard, Elo e Diners. CD: Visa Electron e Mastercard. Visa Vale e Sodexo também são aceitos. Capacidade para 80 pessoas.

\$\$ &

D'LURDES

(QE 30, Conjunto K, lt 9, Guará II; 3382-6625) e (Av. Castanheiras, rua 33/34 norte, lt 1 e 2 lj 123, Ed Beverly Hills plaza; 3204-3283)

De terça-feira a domingo, das 11h às 15h e das 18h às 23h. Serve feijoada tradicional (acompanhada de arroz, couve refogada, vinagrete, farofa, torresmo e laranja em

rodelas), às sextas-feiras e aos sábados. No jantar é servido rodízio de pizza, massas e caldos. Não serve bebida alcoólica. Aceitam todos os cartões de crédito e débito. Capacidade para 200 pessoas, no Guará e 500, em Águas Claras. Ambiente climatizado.

\$\$ & *

NATURAL

A TRIBO

(105 Norte, BL. B; 3039-6430)

De terça a sexta, das 11h30 às 15h. Aos sábados, domingos e feriados, das 12h às 16h. Oferece almoço no sistema self-service. Entre as opções estão pratos vegetarianos, arroz integral, tilápia e hambúrgueres de tofu. As sobremesas são à la carte, como torta de damasco e castanha feita sem a adição de açúcar, torta de maçã com castanha-do-Pará sem lactose e torta de cacau com nozes. CC: Mastercard e Diners. CD: Mastercard. Aceita também Sodexo e TR. Capacidade para 100 pessoas. \$

CLUBNATURE

(SCTVN, Tr. 2, Conj. 33, ao lado do Pier 21; 3224-9425)

De segunda a sexta, das 7h às 23h. Aos sábados, das 8h às 15h30. Aos domingos e feriados, das 9h às 15h30. Serve bufê a quilo de segunda a sexta, das 11h30 às 15h, e aos sábados, domingos e feriados, das 12h às 15h30. No bufê são disponibilizados itens como peixe, produtos naturais e orgânicos, quiches, quibe de abóbora e uma variedade de saladas. O bufê de sobremesas inclui pavê de chocolate, torta de limão, pudim, goiabada orgânica e tapioca. À noite, são servidos caldos em sabores como abóbora com charque e feijão. Não serve bebida alcoólica. CD: Visa Electron e Mastercard. CC: Visa e Mastercard. Aceita Visa Vale. Capacidade para 200 pessoas.

\$\$ *

NATURETTO

(405 Norte, BL. C, lj. 55; 3201-6223)

De segunda a sexta, das 11h30 às 15h e

das 18h30 às 22h. Sábados, domingos e feriados, das 11h30 às 16h. No almoço, das 11h30 às 15h (até às 16h, aos sábados, domingos e feriados), é servido bufê. Há peixe (não são servidos carnes vermelha ou frango), palmito, ricota, saladas, tofu, glutên, proteína, arroz integral e feijão. À noite, além do bufê, são servidas sopas (de peixe, de feijão e de legumes). CC e CD: todos. TQ: Sodexo, TR e Visa Vale. Capacidade para 200 pessoas.

\$ &

VEGETARIANO BOA SAÚDE

(SRTVN, Q. 702, BL. D; 3328-6958)

De domingo a sexta, das 11h às 15h, e de segunda a quinta, das 17h às 21h. No almoço, é oferecido bufê no sistema self-service, com pratos vegetarianos à base de soja. No jantar, bufê, no qual são servidas pizzas de tofu e de ricota, feitas com massa integral, massas, lasanhas e sopas (quinoa, grão-de-bico, feijão, mandioca, ervilha e macarrão). Entre as sugestões, sobremesas naturais: açaí na tigela, tapioca, tortas integrais (de morango, chocolate, frutas e ricota). CC: Visa, Mastercard, Diners, American Express e Elo. CD: Visa Electron, Mastercard e Elo. Aceita também TR, Sodexo e Visa Vale. Capacidade para 160 pessoas.

\$

SANDUÍCHE

PÁPRICA BURGER

(Eixinho L, 204 Norte, dentro do Posto Ipiranga)

De terça a domingo, das 17h às 23h; sexta e sábado, das 17h às 0h30. Instalado dentro de um contêiner, a hamburgueria tem três opções fixas no menu, como o que carrega o nome da casa, com blend de black angus, queijo minas meia cura gratinado, cebolas caramelizadas, finas fatias de bacon defumado crocante, tomate fresco, mix de baby leafs e molho especial no pão de brioche artesanal. Como snack, há batata frita com ervas ou chips de mix de raízes (batata asterix, mandioca, batata-baroa, beterraba, batata-

doce e cenoura) temperadas com páprica doce. Para beber, shakes de churros, cheesecake de morango, chocolate, e o sem leite, de framboesa com limão siciliano e espuma de coco. CC e CD: Todos.

\$\$ & *

SALIM SOU EU

(SCES, Tr. 2, na descida para o ícone Park; 3224-2226)

De segunda a quarta, das 12h às 15h e das 18h às 21h. De quinta a sábado, das 12h às 15h e das 18h às 23h. Arroz com lentilha e pasta de grão-de-bico. Kebab de frango, servido no pão-folha, com alface, pepino e pasta de alho. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 80 pessoas.

\$/Área externa

\$ & *

ZIMBRUS
(305 Sul, Bl. D; 3242-0000. Pier 21. Av. Araucárias 1.325, Águas Claras). Diariamente, das 11h às 23h. Sanduíches, crepes, massas, risotos e grelhados. Serve açaí e saladas. Sanduíche Ibiza (frango em tiras, ricota fresca, berinjela em conserva), Noronha (lascas de file-mignon, queijo e rúcula). CC e CD: todos. TQ: todos. Capacidade para 180 pessoas.

\$\$ *

SELF SERVICE

CHOCOLAT GLACÉ

(SRTVN, Q. 701, cj. D, Centro Empresarial Brasília; 3224-8886)

De segunda a sábado, das 12h às 15h. Funciona há cerca de 15 anos como self-service e serve dez tipos de saladas, duas opções de carne vermelha ou frango, palmito, ricota, saladas, tofu, glutên, proteína, arroz integral e feijão. À noite, além do bufê, são servidas sopas (de peixe, de feijão e de legumes). CC e CD: todos. TQ: TR, VR e Visa Vale. Capacidade para 200 pessoas.

\$\$ *

FOGÃO DE PEDRA

(Acampamento Rabelo, Rua da Praça – Vila Planalto; 3306-1934)

Diariamente, das 12h às 15h. Pedras espalhadas sobre um imenso fogão mantêm aquecidas as delícias das cozinhas mineira e goiana. O bufê, a quilo (R\$ 38,90), oferece saladas e pratos como galinha caipira, linguiça, churrasco e carne de porco. CC e CD: Mastercard e Visa. TQ: VR, TR e Visa Vale. Capacidade para 220 pessoas.

\$\$

TICIANA WERNER

(201 Sul, Bl. C; 3322-6497)

De segunda a sábado, das 11h30 às 15h, e das 18h30 às 23h30. No almoço, é servido o bufê e, no jantar, rodízio de risotos. A sugestão para a sobremesa é o creme brûlée, composto por baunilha em fava, acompanhado de chantilly de amora. CC e CD: todos. TQ: Sodexo, TR e Visa Vale. Capacidade para 200 pessoas.

\$\$ & *

SIA

LULU RESTAURANTE

(SIA Sul, Q. 5C, lt. 13; 3037-4297)

De segunda a sexta, das 7h30 às 22h. No almoço, self-service com parilla. Outro quitute com boa saída é o pão com linguiça. CC e CD: Todos. TQ: Sim

& *