

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.

DOM FRANCISCO

(402 Sul; 3224-1634).

Abre das 11h às 22h. Pratos grelhados feitos de bacalhau, de picanha e de tambaqui. Sugestão: Bacalhau ao forno; e bacalhau na brasa. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 180 pessoas (no Pátio Brasil).

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.

CANTINA DA MASSA

(302/303 Sul, Bl. A; 3226-8374)

Segunda a sexta, das 11h às 15h, e das 19h às 0h; sábado, das 11h às 0h; domingo e feriado, das 11h às 17h. Serve massas caseiras, risotos, saladas e carnes. Filé ao molho de gengibre com fettuccine ao funghi; e rondeli de ricota ao molho de quatro queijos. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 80 pessoas.

LE SORELLE MASSAS



NIPPON/DIVULGAÇÃO

Peixe assado, uma das especialidades do restaurante Nippon

(CLSW 300, Bl. C, lj 44; 3041-4751)

De segunda a sábado, das 8h às 20h; domingo das 8h às 14h. O cardápio conta com 22 tipos de massa e 13 tipos de molho. Além de porções para pronta entrega, a casa recebe encomendas maiores, com o mínimo de um dia de antecedência. Para entradas, são oferecidas foccacias e alguns antepastos, como berinjela e abobrinha marinadas, patê de calabresa e carne maluca. CC e CD: todos. TR: não aceita. Capacidade para 12 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). 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 sushi 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.

KOJIMA

(406 Sul, Bl. C, 3443-0118.)

Na Asa Sul, todos os dias (exceto sábados), das 12h às 15h e a partir das 19h; sábado, das 19h às 1h; segunda e quartas até 0h; de quinta a sábado, até 1h; domingo, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Restaurante japonês que oferece preparos à la carte ou pelo rodízio com sushi, tempurás e harumaki. Em Águas Claras, de segunda a sexta, a partir das 19h; sábado, domingo e feriado, das 12h às 16h e também a partir das 19h. Capacidade, na Asa Sul, para 100 pessoas. TQ: não aceita. CC: Visa, Master e American. CD: todos, exceto Elo e Hipercard.

NIPPON

(403 Sul, Bl. A; 3224-0430. 207 Sul, Bl. D; 3244-2477)

De segunda a sexta, das 12h às 14h30; sábado, das 12h às 15h30; domingo, das 12h às 16h30. Na 207 Sul, para jantar, de segunda a quinta, das 19h às 23h; sexta e sábado, das 19h às 0h. No almoço, bufê de segunda a sábado. No jantar, o rodízio é de segunda a quinta. Também há rodízio no almoço de domingo. São mais de 48 variedades entre pratos quentes, frios, sushi e sashimi. Opções

também à la carte; tal como o tataki, salmão em cubos temperado com molho de soja, limão e azeite. Adega com 30 rótulos. CC e CD: todos. TQ: Aceita. Capacidade para 134 pessoas.

Frutos do mar

CONFRARIA DO CAMARÃO

(Terraço Shopping, piso 1, Octogonal; 3234-7350. ParkShopping; 3361 9786. Iguatemi; 3577-5335)

Diariamente, das 12h às 15h, e das 18h às 23h; sábado, das 12h às 16h, e das 18h às 23h; domingo e feriado, até as 22h. Tem bobô de camarão, acompanhado de arroz e farofa; e camarão à milanesa gratinado com muçarela, acompanhado de passas. CC e CD: Visa, Mastercard e Amex. TQ: VR, Sodexo e Cabal. A unidade do Terraço Shopping tem varanda.

Grelhado

AMERICAN PRIME

(Avenida das Castanheiras, R. 36 Norte, lt. 5, Piso Térreo, Águas Claras; 3042-0888; Terraço Shopping, 1º piso, ljs. 118/128, 3032-5674; 405 Sul, Bl. C, lj. 20, 3553-8007)

Domingo a quinta, das 12h às 0h; sexta e sábado, das 12h às 1h. Cardápio inspirado nas steak houses norte americanas, com pratos que servem até duas pessoas, como o Baby Back Ribs e hambúrgueres individuais como o American Double Cheeseburger; de

sobremesa, brownie em taça banhada com calda de chocolate quente, castanhas e duas bolas de sorvete e chantilly. CC e CD: todos. TQ: Todos. Capacidade para 360 pessoas.

BARBACOA

(SAI/SO, Área 6580, ParkShopping, Espaço Gourmet; 3028-1530)

De segunda a quinta, das 12h às 23h; sexta e sábado, das 12h às 0h; domingo e feriados, das 12h às 18h. Com cortes especiais de carnes nobres, como a costeleta de cordeiro (com bufê de salada à vontade e uma guarnição), e o bife de chorizo (acompanhado de guarnição). CC e CD: todos. TQ: Todos. Capacidade para 120 pessoas.

OUTBACK STEAKHOUSE

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

De segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 18h às 23h; sexta, das 12h às 15h, e das 18h às 0h30; sábado, das 12h às 0h30; domingo e feriado, das 12h às 22h30. Cordeiros, massas, sanduíches, sopas e saladas. O carro-chefe é o bloomington onion; Junior ribs, composto por costela de porco grelhada regada ao molho barbecue No happy hour, de segunda a sexta, qualquer bebida alcoólica sai pela metade do preço, exceto garrafas. Na sobremesa, cinnamon oblivion (sorvete de creme coberto com nozes crocantes, servido com mix de maçã e canela). CC e CD: todos. TQ: Visa Vale e TR. Capacidade média para 400 pessoas.