

## ROTEIRO

### 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 as 16h, aos sábados, domingos e feriados), é servido bufê. Há peixe (não são servidos carne vermelha ou frango), palmito, ricota, saladas, tofu, glúten, 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, Tc. 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

ANA RAYSSA/ESP. CB/D.A PRESS



Linguiça mineira, servido no Fogão de Pedra na Vila Planalto

ANTONIO CUNHA/CB/D.A PRESS



Canja de galinha do restaurante Naturetto Família, na 403 sul

em conserva), Noronha (lascas de filé-mignon, queijo e rúcula). CC e CD: todos. TQ: todos. Capacidade para 180 pessoas.

\$ 🍷

## SELF SERVICE

### CHOCOLAT GLACÊ

(SRTVS, 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, frango, peixe, massas e sobremesas. Aos sábados, há feijoada e o cliente ganha caldo de feijão e caipirinhA. 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 brulê, composto por baunilha em fava, acompanha chantili de amora. CC e CD: todos. TQ: Sodexo, TR e Visa Vale. Capacidade para 200 pessoas.

\$ \$ ♿

## SIA

**LULU RESTAURANTE**  
(SIA Sul, Q. 5C, It. 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

♿

## CAFÉS

### DUNKIN DONUTS

Sudoeste (CLSW 102, Bl. A, ljs. 2 e 4), Asa Sul (404 Sul, Bl. B, lj 1), ParkShopping (2º Piso, entre as lojas Mr. Foot e Bad Boy) e Asa Norte (214 Norte, Bl. D, lj 9)

Sudoeste: diariamente, 24 horas. ParkShopping: de segunda a sábado, das 10h às 22h; e domingo, das 14h às 20h. Asa Sul e Asa Norte: das 7h às 22h. A rede americana é conhecida pelos tradicionais donuts, discos doces que podem ser recheados e cobertos com sugestões variadas. Entre os cafés, o campeão de vendas é o dunkaccino, famoso espresso com espuma de leite. CC e CD:

Todos. TQ: Não

♿

## SORVETE

### PALAZZO

(706/707 Norte; Bl. E)

De segunda a sábado, das 10h às 22h. Domingos e feriados, a partir das 12h. A casa fabrica o próprio sorvete com produtos italianos, mais cremosos. São 40 sabores expostos diariamente. Sugestões: creme ao uísque e mascarpone com amarena. Há também a linha sem lactose e milk-shake. CC e CD: Visa e Mastercard. TQ: não aceita. Capacidade para 60 pessoas.

\$

### SABORELLA SORVETERIA

(112 Norte, Bl. C; 3340-4894)

Abre às 12h, diariamente. De segunda a sábado, até as 22h, e aos domingos e feriados, até as 21h. Dezenas de sabores feitos na própria casa, como tapioca e açaí. Tapioca com queijo coalho e açaí na tigela. CC e CD: Visa, Diners e Mastercard. TQ: não aceita. Capacidade para 50 pessoas.

Área externa \$

### SORBÊ

(405 Norte, Bl. C, lj. 41; 3447-4158)

Diariamente, das 11h às 19h. Na sorveteria, os sabores são tapioca e chocolate belga. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 70 pessoas.

\$ ♿

## TAGUATINGA

### MAGIA GELADA

(QNM 34, cj. A, cs. 21, Taguatinga Norte; 3371-0269)

Diariamente, das 9h às 20h. Oferece quase 40 sabores de sorvete fabricados artesanalmente. O carro-chefe é o caribe (leite condensado, castanha de caju e pedaços de chocolate). Há, também, banana split, sundae, milk-shake e tortas geladas. Há filiais em Ceilândia Sul (QNN 18;3371-6529), Samambaia Norte (QR 401;3458-3434) e P-Norte (QNP 15; 8402-7784). CC e CD: todos. TQ: nenhum. Capacidade para 150 pessoas.

\$ 🍷