

MARIANA LINS



Arroz de frutos do mar do restaurante Aroma

Gastronomia contemporânea

Unindo os sabores das cozinhas italiana, francesa, mediterrânea e brasileira por meio da gastronomia contemporânea, o Aroma foi inaugurado em 2019, pelo chef e empresário

Ronny Peterson. “Nós oferecemos uma boa variedade de pratos que agradam a todos os paladares”, assegura Ronny.

Nos fins de semana, a casa conta com o menu

compartilhável, visando receber os tradicionais almoços de família. Entre as principais opções do cardápio, estão a costela angus assada (R\$ 239), acompanhada por arroz de costela, ovos fritos

e farofa de bacon, e o arroz do mar (R\$ 289), composto por camarão, lula e polvo. Na escolha de qualquer um dos dois pratos, o cliente ganha um pudim de pistache ou torta de chocolate de brinde.

ONDE COMER?

BRASIS

Núcleo Rural Lago Oeste, rua 12, chácara 77
Sexta e sábado, das 12h30 às 23h
Domingo e feriados, das 12h30 às 17h30

VISTA LINDA

Núcleo Rural Lago Oeste, rua 14, chácara 379
De sexta a domingo e feriados, das 8h às 18h

EMPÓRIO DA MATA

Setor Habitacional Jardim Botânico, avenida Caminho da Mata, vila Empório da Mata, chácara 15
De terça a sexta, das 12h às 15h
Sábado, das 12h às 16h
Domingo, das 12h às 17h

CASA DA COLINA

Brazlândia, Incra 7 núcleo rural Alexandre Gusmão
Apenas aos domingos, das 14h às 16h
Espaço das Árvores
Núcleo Rural Olhos D'Água - Lago Norte
De terça a sexta, das 11h30 às 23h

Sábado, das 12h às 23h
Domingo, das 12h às 18h

AROMA

CLS 407, bloco A, loja 34 De terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h30
Sexta, das 12h às 15h e das 19h à 0h
Sábado, das 12h às 16h e das 19h à 0h
Domingo, das 12h às 16h