

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 à 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 à 0h; sexta e sábado, das 12h à 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 à 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 à 0h; sábado, das 11h à 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

(CLSW 300, BL. C, Ij 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 marinatas, 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 à 0h; sexta e sábado, das 12h às 15h, e das 19h à 1h; e domingo, das 12h às 15h, e das 19h à 0h. Bufê variado, com entradas, pratos quentes e dezenas de tipos de sushis 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 à 1h; segunda e quartas até a 0h; de quinta a sábado, até a 1h; domingo, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Restaurante japonês que oferece preparos a 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 à 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 bobó 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, Ijs. 118/128, 3032-5674; 405 Sul, BL.C, Ij. 20, 3553-8007)

Domingo a quinta, das 12h às 0h; sexta e sábado, das 12h à 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 à 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, Guará; 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 à 0h30; sábado, das 12h à 0h30; domingo e feriado, das 12h às 22h30. Cordeiros, massas, sanduíches, sopas e saladas. O carro-chefe é o bloomin 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.

Lanche

AMOR AOS PEDAÇOS

(Sudoeste, Q. 102; 3046-5766)

De segunda a sábado, das 9h às 20h; domingo, das 11h às 20h. A franquia traz bolos, doces, salgados e sucos, com destaque para os bolos dietéticos. Bolo amor de morangos, de chocolate com recheio de creme de trufas brancas, morango picado e cobertura de chocolate; e bolo bem-casado. CC e CD: Visa, Mastercard e American Express. Capacidade para 60 pessoas.

Mediterrâneo

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.

Mexicano

EL PASO TEXAS

(Terraço Shopping; 3233-5197.110 Norte; 3349-6820).

Almoço de terça a sexta, das 12h às 15h; sábado, domingo e feriado, das 12h às 23h. Jantar de terça a quinta, domingo e feriado, das 18h à 0h; sexta e sábado, das 18h à 1h. Há bufê às quartas e quintas, no jantar. Pratos como burritos de filé-mignon, e quesadillas de carne branca e vermelha. CC e CD: Visa, Mastercard, Elo e Amex. TQ: Sodexo, TR e Visa Vale. Capacidade para 250 pessoas, na 404 Sul.

Natural

AMOR A NATUREZA

(310 Norte, BL.A, Ij. 42/50; 3272-2055)

De segunda a sexta, das 8h às 20h; sábado, das 9h às 15h. Self-service vegetariano no almoço. Privilegia saladas. De segunda a sexta, das 16h às 20h, são servidos diversos caldos. Para beber, a combinação de xarope de guaraná, limão e hortelã resulta na conhecida bomba. CC e CD: todos. TQ: VR, TR, Visa Vale, Plan Vale, Smart e Sodexo. Capacidade para 200 pessoas.

Peruano

TAYPA

(QI 17, BL. G, Edifício Fashion Park, Lago Sul; 3248-0403)

De segunda a sexta, das 12h às 15h, e das 19h à 0h; sábado, das 12h às 16h, e das 19h à 1h; e domingo, a partir das 12h. No menu o cliente pode encontrar as yuquitas (croquetes de mandioca recheadas com queijo roquefort ao molho de camarões, com quatro unidades). Há, também, oatum fusion, que consiste em atum malpassado com suco de maçãs, caramelo e couve saltado na manteiga picante, com purê de grão-de-bico. CC e CD: Visa, American Express e Mastercard. TQ: não aceita. Capacidade para 120 pessoas.

Pizza

PIZZA A BESSA

(Q. 301, Avenida Parque Águas Claras, cj. 2, lt 1/3, 3436-0505; Sudoeste, 3344-0909 e na 214 Sul, 3345-5252)

Diariamente, das 18h à 0h. Há 7 anos, tem rodízios de pizza. Entre as 60 receitas, há a de vaca atolada (com purê de abóbora e carne seca) e a de Linguíça mineira com pimenta-de cheiro se pedidas à la carte. CC e CD: todos. TQ: Visa Refeição e Elo. Capacidade para 300 pessoas, em Taguatinga.

Self Service

ASPARGUS

(309 Norte, BL. B, Ij. 18/30; 3274-6201)

De segunda a sexta, das 12h às 15h; sábado e feriado, das 12h às 16h. Casa oferece bufê quilo. CC e CD: Diners, Mastercard, Redeshop, Visa e Visa Electron. TQ: Sodexo, TR, Visa Vale, Alelo e VR. Capacidade 180 pessoas.

SABOR GLACÊ

(201 Sul, Bl. B; 3226-7770. 108

Norte 3037-7770. SCN, Q. 2; Edifício Corporate; 3328-0404)

De segunda a sexta, das 7h30 às 19h. O bufê, tanto de café da manhã quanto do lanche, é variado, incluindo tapiocas, saladas, iogurtes, pães e frios. No almoço, há peixes, e, na sexta, feijoadas (caipirinha de cortesia). A loja da 108 Norte funciona como confeitaria, com destaque para as tortas de frutas silvestres e de Sufflair. No Corporate, com almoço e café e lanche. CC e CD: todos. TQ: Visa Vale, Smart, Sodex, VRe TR. Capacidade para 100 pessoas.

Café

CARAMELLA

(303 Norte, Bl. E, Ij. 20; 3326-8001)

Diariamente, das 7h30 às 21h. O bufê completo do café da manhã, diariamente, também oferece bufê de chá da tarde, a partir das 15h, com três tipos de caldos, tapiocas, crepes e cachorro-quente. Há opção de bufê no quilo. Outros itens de sucesso são waffle com geleia de morango, mel, manteiga ou sorvete e petit gâteau de chocolate com sorvete. CC e CD: Todos. TQ: TR, Visa Vale, Sodexo e Cabal. Capacidade para 80 pessoas.

DANIEL BRIAND

(104 Norte, BL.A, Ij. 26; 3326-1135)

De terça a sexta, das 9h às 22h; sábados e feriados, das 8h30 às 22h; domingo das 8h às 22h. Aberto desde 1995, com destaque para o café da manhã e para o fim de tarde. Café da manhã Primeira Fórmula, com pães, queijo gruyère e geleia da casa, um croissant, um brioche aux amandes, um pain au chocolat, um suco de laranja ou salada de frutas com chantilly au cointreau e limão e escolha entre café, chocolate ou chá. Sobremesa: Trilogie crème brûlée (sabores rosa, capim santo e avelã). CC: não aceita. CD: Todos. TQ: não aceita. Capacidade para 150 pessoas.

GODERA

(108 Sul, BL.A, Ij. 27; 3443-8561)

De segunda a sexta, das 9h30 às 18h; e sábado, das 9h30 às 17h. Além dos bolos e doces que são servidos desde a inauguração, o cliente encontra um prato especial por dia no cardápio do almoço self-service, das 11h30 às 14h30, de segunda a sábado. Terça, por exemplo, é dia de costelinha desossada à pururuca, às quartas tem moqueca de tilápia e banana, e sábado é servida a feijoadas. Para sobremesa, a dica é a torta de nozes caramelizada e tartelete de morango. CC e CD: todos. TQ: Sodexo e Visa Vale. Capacidade para 50 pessoas.

QUITUTICES

(315 Sul, BL.A, li. 33, 3543-5057, 98303-5396)

Segunda, das 13h às 19h; de terça a sábado, das 10h às 20h. Confeitaria sem glúten, sem leite animal, sem açúcar refinado e sem conservantes. Todo o cardápio sob encomenda e pronta entrega com produtos diferentes a cada dia. Brigadeiro com leite de castanha e chocolate belga 54%, cookie de chocolate), bolo de cenoura e brownie estão entre as opções do cardápio. CC e CD: todos.