ROTEIRO

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, lj. 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, o atum fusion, que consiste em atum malpassado com suco de maçãs, caramelo e couve salteado na manteiga picante, com purê de grão-de-bico. CC e CD: Visa, American Expres e Mastercad. 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 Linguiça 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, lj. 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, feijoada (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, lj. 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, lj. 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 chantili au cointreau e limão e escolha entre café, chocolate ou chá. Sobremesa: Trilogie créme brûlée (sabores rosa, capim santo e avelã). CC: não aceita. CD: Todos. TQ: não aceita. Capacidade para 150 pessoas.

GODERA
(108 Sul, Bl.A, lj. 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 feijoada. 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.

