



**Fabiana Braga,** proprietária do Rapport Café e Bistrô



**Filé au poivre do Fortunata**

## Compartilhe bons momentos

Unindo o melhor da gastronomia italiana, francesa e contemporânea, o Fortunata foi criado para dar aos brasilienses um novo local para compartilhar bons momentos com os amigos e família. “O Fortunata é um restaurante que agrega a todos, com muito sabor, excelente serviço e ótimo preço. É um ambiente descontraído, confortável e bem localizado, onde as pessoas se sentem

em casa”, descreve o proprietário, José Graça Couto.

Para os que procuram se esquentar no frio, José recomenda o creme de aspargos (R\$ 62), gratinado com parmesão e acompanhado de torradas da casa, e o filé au poivre com risoto de queijos (R\$ 107). O proprietário recomenda vinhos de uva Malbec como uma bela alternativa de harmonização com os pratos.

## Uma nova alternativa

“Uma casa aconchegante, com comidas bonitas e saborosas, que saem por um preço justo”, define o proprietário Maurício Valim sobre o restaurante Sauz. A idealização do espaço partiu da vontade de levar para o Guará um ponto gastronômico de qualidade. “Abrimos em 2017. Naquela época, o Guará era muito carente de restaurantes de qualidade, e é até hoje. É um bairro que está crescendo muito, com prédios novos e um público mais jovem. O Guará tem uma demanda muito grande para esse tipo de serviço e as pessoas acabam saindo daqui para poder encontrar locais desse



tipo”, explica Maurício.

No período de frio, o prato recomendado pela casa é o Sauz steak (R\$ 47,90), bife ancho grelhado coberto com molho de cogumelos flambados ao conhaque, guarnecido com risoto de cogumelos e coberto com crocante de bacon. Para harmonizar, o proprietário indica um vinho tinto de preferência do cliente.

**Prato Sauz steak**