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

SANDUÍCHE DE RUA

14 IRMÃOS
(St. M QNM 2 - Ceilândia, Brasília; (61) 99558-4043)
De segunda a quinta, das 17h às 01h; Sexta, sábado e domingo das 17h às 02h. O local fornece hambúrguer artesanal, hambúrgueres tradicionais, cachorro quente de salsicha ao molho, na chapa e strogonoff de frango. Alguns acompanhamentos são batatas fritas com bacon e cheddar. De sobremesa açaí de 300ml e 500ml.

BOOYAH LANCHES
(St. P QNP 16 - Ceilândia, Brasília; (61) 98333-7958)
De terça a domingo, das 18h30 às 00h. O local fornece hambúrgueres artesanais, hambúrgueres tradicionais, cachorro quente de salsicha molho, na chapa, frango e bacon e trios promocionais com batatas fritas e refrigerante. Alguns acompanhamentos são batatas fritas com bacon e cheddar. De sobremesa açaí de 400ml e cremes de morango, maracujá e cupuaçu.

FAST BURGUERS
(St. P QNP 30, Cj C, Loja 1 - Ceilândia, Brasília; (61) 99850-1557)
Aberto todos os dias, das 18h às 00h. O lanchonete fornece hambúrgueres artesanais, tradicionais, cachorro quente de salsicha molho, na chapa, frango e bacon e trios promocionais com batatas fritas e refrigerante. O local ainda traz uma linha gourmet com lanches de costela, cordeiro e picanha. Alguns acompanhamentos são batatas fritas com bacon e cheddar. De sobremesa açaí na tigela de 300ml e 500ml, cremes de morango, acerola, maracujá e cupuaçu.

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 Oh; sábado, das 11h à Oh; 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, lj 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 Oh. 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 Oh; 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 Oh. 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, ljs. 118/128, 3032-5674; 405 Sul, Bl.C, lj. 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 Oh; 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.

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 Oh; 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, Edificio Fashion Park, Lago Sul; 3248-0403)
De segunda a sexta, das 12h às 15h, e das 19h à Oh; 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 Oh. 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.