

## Comida para todos

Localizado na 105 Sul, o MaxFoods tem como ideal levar comida saborosa e saudável para todos. O restaurante oferece opções de pratos veganos, sem lactose e dietéticos, além de contar com uma cozinha celíaca. “A gente prefere produzir a maioria dos nossos insumos aqui no próprio restaurante, então, em vez de comprarmos, por exemplo, um pesto de tomate seco industrializado, a gente opta por comprar o tomate seco e fazer o pesto aqui mesmo no restaurante”, conta o chef Rodrigo Lopes.

Um dos principais destaques da casa, segundo o chef, são os pratos que podem ser montados pelo próprio cliente, compostos por uma proteína e dois

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



Filé de tilápia do MaxFoods

acompanhamentos. “Nós temos o executivo de tilápia (R\$ 49,90) e contamos com a

indicação do chef, que é do melhor molho que se adapta ao peixe. Neste caso, é o

molho de moqueca, muito saboroso e sem lactose”, exemplifica Rodrigo.

Mariana Lins



Filé de tilápia com molho pesto do Peixe na Rede

## Especialista no assunto

Especializado em tilápia, o restaurante Peixe na Rede, conhecido pelos brasileiros, oferece no menu uma

variedade de pratos que tem como destaque principal o ingrediente. A história do empreendimento se cruza com

o amor pelas tilápias — a família responsável pela rede de restaurantes costumava criar o peixe, antes de abrir a loja de congelados que eventualmente se transformou no estabelecimento de hoje em

dia. Uma das principais indicações da casa é a tilápia grelhada com molho de requieção com banana (R\$ 46,70), um dos carros-chefe da casa. Outro destaque é a tilápia com molho pesto (R\$ 44,40).