

À base do amor e carinho

“Torne-se vegano”. Essa é a mensagem implícita no nome do Vegan-se, restaurante fundado por Cynara Arnt. “A prática vegana, especialmente hoje em dia, com tantas opções de alimentação natural, está longe de ser um sacrifício”, garante Cynara. “É uma satisfação encontrar saídas para uma rotina mais leve do ponto de vista da alimentação”, afirma a proprietária. Segundo ela, o diferencial do restaurante está nos ingredientes — naturais e sem conservantes. “Damos

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



Moqueca de banana da terra do restaurante Vegan-se

preferência aos orgânicos e de produtores locais, fomentando a economia local e oferecendo o melhor insumo aos nossos clientes com a pegada ecológica menor possível”, detalha. “Além disso, priorizamos

embalagens compostáveis, que viram adubo. Tudo feito com muito carinho”, complementa Cynara. No restaurante, os destaques começam pelas entradas. A coxinha de jaca (R\$ 9) é uma das estrelas da casa,

acompanhada pela feijoada vegana (R\$ 29,90) e a moqueca de banana (R\$ 30,15). “Todos ficam surpresos com o sabor, que fica similar à receita original, porém muito mais leve e saudável”, garante Cynara.





Se encante com a nossa exclusiva Piazza Ferrari

Trattoria Da Rosario

— — —

QI 17 - Lago Sul

extrema