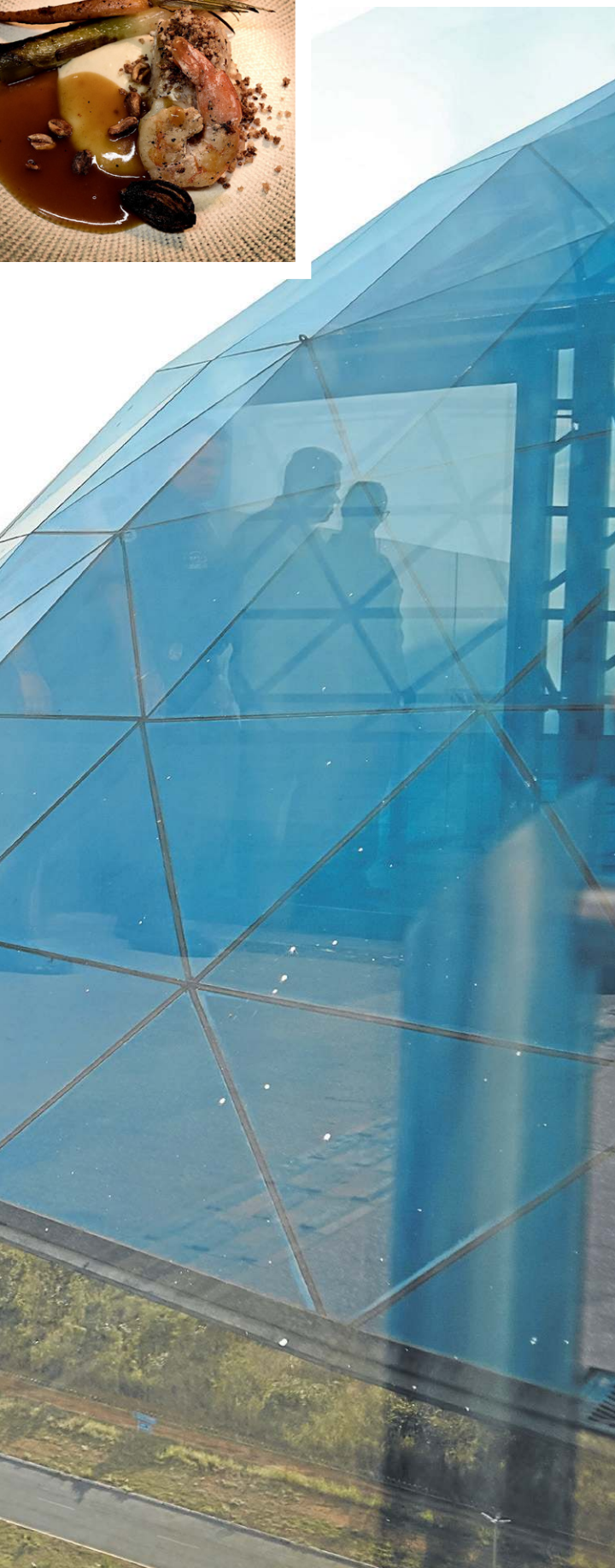


Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)



FOTOS: CAFÉ BRASIS/DIVULGAÇÃO



## Café com glamour

As cores são as mesmas azul, rosa e dourado, mas o espaço foi duplicado. Com a loja vizinha incorporada, o Café Andrade do Sudoeste aumentou de 30 para 60 o número de lugares no estabelecimento que ficou ainda mais instagramável. Não só isso, depois da reforma novo menu oferece combinados para café da manhã com opções sem glúten e lactose, bolos e pães no lanche da tarde e uma carta de drinques com e sem álcool na happy hour. Outra atração são os chás servidos com a ajuda de um temporizador que marca o tempo da infusão.

Tapioca se chama invertida porque traz queijo coalho, molho bechamel e carne desfiada no recheio e é gratinada por fora. Muito apreciada a seleção de tortas



FOTOS: ANDERSON RODRIGUES



com quatro sabores: chocolate, red velvet, nozes e pistache, que também é encontrado no frapê. O preço varia de R\$ 20 a R\$ 24, a fatia.

“Reabrir o café com mais assentos e o mesmo layout é a realização de um sonho e fruto de muito trabalho e dedicação para oferecer aos clientes uma experiência

gastronômica diferenciada com qualidade, diversidade de produtos e muito sabor”, promete a idealizadora Paula Andrade (foto), que está de olho na expansão do negócio em 2025 para Asa Sul ou Lago Sul. Funciona todos os dias, das 8h às 20h na QMSW 6 Bloco G. Telefone: 99824-1709.

## Virando tradição

Após três temporadas de sucesso, o projeto Churrascada TGS está de volta para a quarta edição, em uma área a céu aberto no estacionamento do Taguatinga Shopping. Serão dois dias de churrasco na brasa e muita música boa: amanhã, das 12h às 22h, e domingo, das 12h às 20h. O cardápio fica por conta de seis operações: Inforno, Master Churras, Chef Agenor Maia, Don Vitória, Apache Parrilla e Fat Pig Charcutaria.

No menu, opções de cortes bovinos e suínos,

como a costelinha suína defumada com barbecue e farofa (R\$ 40) (foto) e hambúrguer de carne de sol servido com queijo do sertão e melão de cana (R\$ 30), e outras delícias assadas, como banana na parrilla com doce de leite e sorvete de canela (R\$ 20) e uma dupla de infornos recheados com creme de avelã (R\$ 15).

A entrada é gratuita mediante a doação de 1kg de alimento não perecível (não será aceito sal) e cadastro no Sympla

CHURRASCADA TGS/DIVULGAÇÃO

