

Garantia de qualidade

Sucesso no Rio de Janeiro, o Gurumê, restaurante de gastronomia oriental contemporânea, abriu as portas da primeira unidade brasileira em março. “Proporcionamos a experiência de um restaurante japonês singular, pensado detalhe por detalhe com muita paixão e cuidado em todos os nossos processos. No Gurumê, o cliente encontra um cardápio único e perfeito para todos os momentos”, descreve o restaurateur Wilkys Ohara.

O principal foco do restaurante é a experiência do cliente. “Nosso canal próprio de pedidos foi desenvolvido e pensado na melhor navegação. Nosso cuidado e preocupação vai desde a experiência do pedido, embalagem, transporte do produto, logística e pós-venda

com o feedback dos clientes. Estamos sempre pensando nas melhorias para poder proporcionar a melhor experiência possível”, garante.

“Abraçamos também todos os lugares com nosso delivery e nossas embalagens, que mantêm a qualidade da comida por muito tempo”, complementa Wilkys. Para a entrega, o Gurumê disponibiliza todos os pratos com assinatura da casa, como o pipoca de camarão (R\$ 48), ussuzukuri de salmão (R\$ 96), hot roll Gurumê (R\$ 59) e ebiten Gurumê (R\$ 59).

Combinados, como o Gurumê de 20 peças (R\$ 145), e pratos quentes — risoto de camarão ao alho poró (R\$ 85) e polvo grelhado ao pesto (R\$ 105), por exemplo — também podem ser encontrados no delivery.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Opções do Gurumê disponíveis para delivery

Comida de rua em casa

Inspirado pela culinária tailandesa, coreana e vietnamita, o Same Same nasceu da paixão da proprietária Raquel Silveira pela comida de rua asiática. “A mistura desses sabores me encantou nas minhas viagens à Ásia. Sou comilona e tudo nas ruas de lá remetem à cultura e sabores. A primeira impressão é que são pratos exóticos, mas, na verdade, são ingredientes simples, misturados de maneira inusitada”, detalha Raquel.

Exportadora de açúcar orgânico, Raquel é apaixonada por conhecer novas embalagens — foi a partir dessa paixão que surgiu o grande diferencial do delivery. “Quando vi a embalagem que usamos hoje, eu me apaixonei. Comprei o gabarito dela de uma

empresa americana, e, para produzi-la no Brasil, tive de fazer 8 mil embalagens de uma só vez”, conta.

“O ano era 2020 e, três meses depois, começou a pandemia e o aumento da procura do consumidor pelo delivery. A gente bombou! Muita gente postava e até mandava nossa comida de presente para pessoas queridas. Isso nos salvou”, lembra a proprietária.

Segundo ela, tudo no cardápio da casa funciona no sistema de delivery. “O conceito de comida de rua combina muito com essa demanda, precisa ser prático e delicioso”, adianta a proprietária. Uma das principais indicações é o pad thai (R\$ 58,80), prato popular da Tailândia. “Ele traz os cinco elementos marcantes

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Pad thai do Same Same

da cozinha tailandesa: doce, amargo, azedo, salgado e picante”, descreve.

A iguaria é feita com molho à base de tamarindo, salteado na wok com macarrão de arroz, ovo, tofu, nabo agri-doce, cebola

roxa, nam pla, servido com broto de feijão, cebolinha verde fresca, amendoim e pimenta dedo de moça, opcional. A casa conta com versões do prato que levam carne, frango, camarão ou cogumelo.