

**ONDE COMER?****COZZE MEDITERRÂNEO**

- SHIS QI 9, bloco A, lojas 12, 18 e 24  
De terça a quinta, das 12h às 16h e das 19h à 0h  
Sexta e sábado, das 12h às 17h e das 19h à 1h  
Domingo, das 12h às 17h

**DA MARINO**

- CLS 402, bloco D, loja 35  
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h  
Sexta e sábado, das 12h às 15h e das 19h às 23h  
Domingo, das 12h às 16h

**MANZUÁ**

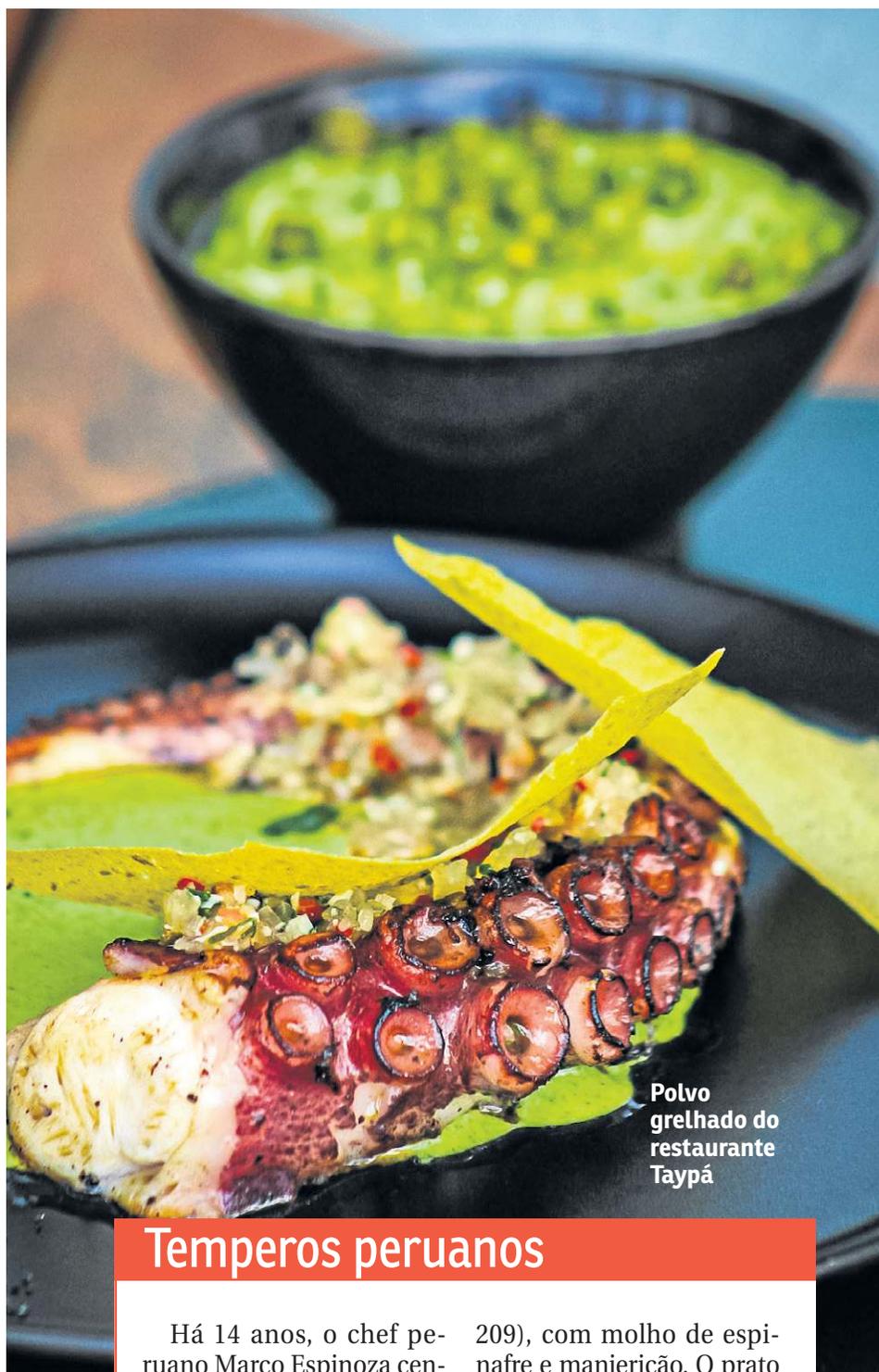
- Pontão do Lago Sul  
De segunda a quinta, das 12h à 0h  
Sexta e sábado, das 12h à 1h  
Domingo, das 12h à 0h

**MARIE CUISINE**

- CLS 103, bloco A, lojas 2 e 6  
De segunda a quinta, das 12h às 16h e das 19h à 0h  
Sexta e sábado, das 12h às 17h e das 19h à 1h  
Domingo, das 12h às 17h

**TAYPÁ**

- SHIS QI 17, bloco G, loja 208  
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h à 0h  
Sexta, das 12h às 15h e das 19h à 1h  
Sábado, das 12h às 15h e das 19h à 0h  
Domingo, das 12h às 17h



Polvo  
grelhado do  
restaurante  
Taypá

## Temperos peruanos

Há 14 anos, o chef peruano Marco Espinoza centraliza no Taypá as influências que carrega da gastronomia do país em que nasceu. “Trouxemos uma gastronomia que, naquela época, era pouco conhecida”, aponta o chef. “Nossos pratos com DNA peruano contemporâneo são o ponto forte e diferencial de nossa proposta”, assegura.

Quando o assunto são os frutos do mar, o destaque do menu fica por conta do polvo grelhado (R\$

209), com molho de espinafre e manjeriço. O prato é acompanhado por risoto trufado de ervilha. “O fruto do mar é um produto exótico e versátil, que se encaixa em diferentes preparações — frias, quentes ou fritas. Cada um tem seu sabor e textura únicas, que fazem eles serem amados”, avalia.

O chef ainda compartilha um dos principais segredos por trás da preparação dos alimentos: “Se o fruto do mar estiver fresco, com certeza já terá uma vantagem”.