

ROTEIRO

Café

DANIEL BRIAND

(104 Norte, BLA, lj. 26; 3326-1135) De terça a domingo, das 8h às 22h. Aberto desde 1995, com destaque para o café da manhã e para o fim de tarde. Café da manhã Primeira Fórmula, com pães, queijo gruyère e geleia da casa, um croissant, um brioche aux amandes, um pain au chocolat, um suco de laranja ou salada de frutas com chantili au cointreau e limão e escolha entre café, chocolate ou chá. Sobremesa: Trilogie crème brûlée (sabores rosa, capim santo e avelã). CC: não aceita. CD: Todos. TQ: não aceita. Capacidade para 150 pessoas.

GODERA

(108 Sul, BLA, lj. 27; 3443-8561) De segunda a sexta, das 9h30 às 16h30; e sábado, das 9h30 às 15h20. Além dos bolos e doces que são servidos desde a inauguração, o cliente encontra um prato especial por dia no cardápio do almoço self-service, das 11h30 às 14h30, de segunda a sábado. Terça, por exemplo, é dia de costelinha desossada à pururuca, às quartas tem moqueca de tilápia e banana, e sábado é servida a feijoada. Para sobremesa, a dica é a torta de nozes caramelizada e tartelete de morango. CC e CD: todos. TQ: Sodexo e Visa Vale. Capacidade para 50 pessoas.

QUITUTICES

(315 Sul, BLA, lj. 33, 3543-5057, 98303-

5396) Segunda, das 12h30 às 20h; de terça a sábado, das 10h às 20h. Confeitaria sem glúten, sem leite animal, sem açúcar refinado e sem conservantes. Todo o cardápio sob encomenda e pronta entrega com produtos diferentes a cada dia. Brigadeiro com leite de castanha e chocolate belga 54%, cookie de chocolate), bolo de cenoura e brownie estão entre as opções do cardápio. CC e CD: todos.

Internacional

FRED

(405 Sul, BL. B, lj. 10; 61 3443-1450) Segunda, das 12h às 15h; de terça a sábado, das 12h às 15h, e das 19h às 23h30; domingo, das 12h às 16h. Picadinho do Fred acompanhado de farofa de pão, banana à milanesa, ovo pochê e arroz branco e filé de badejo ao molho de uvas. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 90 pessoas.

DOM FRANCISCO

(402 Sul, BL. B, lj. 9; 3224-1634). Abre das 11h às 22h. Pratos grelhados feitos de bacalhau, de picanha e de tambaqui. Sugestão: Bacalhau ao forno; e bacalhau na brasa. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 180 pessoas (no Pátio Brasil).

PARRILLA BURGER

(408 Sul, BL. D; 61 3443-0698) De segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 18h às 0h; sexta e

sábado, das 12h às 1h; domingo, das 12h às 17h. No cardápio, carnes, como bife ancho e de tira e paleta de cordeiro. Super back rib (costela de porco defumada e grelhada) e ojo de bife (carne servida com salada e antepastos, arroz parrillero, farofa de ovos e batatas, serve duas pessoas). CC e CD: todos. TQ: Visa Vale e Sodexo. Capacidade para 120 pessoas.

Italiano

TRATTORIA DA ROSARIO

(QI 17, Lago Sul, Edifício Fashion Park; 3248-1672) De terça a sexta, das 12h às 16h, e das 19h30 às 0h; domingo, das 12h às 17h. O chef Rosario Tessier comanda a casa especializada em cozinha italiana mediterrânea, com influência napolitana. Sugestão: lombo de cordeiro desossado ao molho de vinho e acompanhado de risoto de queijo. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 160 pessoas.

CANTINA DA MASSA

(302/303 Sul, BL. A; 3226-8374) Segunda a sexta, das 11h às 15h, e das 19h às 0h; sábado, das 11h às 0h; domingo e feriado, das 11h às 17h. Serve massas caseiras, risotos, saladas e carnes. Filé ao molho de gengibre com fettuccine ao funghi; e rondeli de ricota ao molho de quatro queijos. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 80 pessoas.

LE SORELLE MASSAS

(CLSW 300, BL. C, lj 44; 3041-4751) De

segunda a sábado, das 8h às 20h; domingo das 8h às 14h. O cardápio conta com 22 tipos de massa e 13 tipos de molho. Além de porções para pronta entrega, a casa recebe encomendas maiores, com o mínimo de um dia de antecedência. Para entradas, são oferecidas foccacias e alguns antepastos, como berinjela e abobrinha marinadas, patê de calabresa e carne maluca. CC e CD: todos. TR: não aceita. Capacidade para 12 pessoas.

VELOCE RISTORANTE

(QI 11, BL. O, Lago Sul-Deck Brasil, 3364-2477) De segunda a sexta, das 12h às 15h, e das 18h às 22h30; sábado e domingo, das 12h às 23h30. Funciona à la carte e com festival de massas. Boa opção de entrada é o capeletti in brodo (tradicional sopa italiana de massa recheada com frango e especiarias, servida com caldo de frango). Sugestão: escalope de filé-mignon ao molho de cogumelo (com risoto de queijo). CC e CD: todos. TQ: Visa Vale. Capacidade para 70 pessoas.

Japonês

HANÁ

(408 Sul, BL. B; 3244-9999) Segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 19h às 0h; sexta e sábado, das 12h às 15h, e das 19h às 1h; e domingo, das 12h às 15h, e das 19h às 0h. Bufê variado, com entradas, pratos quentes e dezenas de tipos de sushis e sashimis.

Há também pratos à la carte, como o combinado de sushi e sashimi, com 48 peças de camarão, kani, lula e polvo. CC e CD: American, Mastercard, Visa e Visa Electron. TQ: não aceita. Capacidade para 90 pessoas. KOJIMA (406 Sul, BLC, 3443-0118.) Na Asa Sul, todos os dias (exceto sábados), das 12h às 15h e a partir das 19h; sábado, das 19h às 1h; segunda e quartas até a 0h; de quinta a sábado, até a 1h; domingo, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Restaurante japonês que oferece preparos a la carte ou pelo rodízio com sushi, tempurás e harumaki. Em Águas Claras, de segunda a sexta, a partir das 19h; sábado, domingo e feriado, das 12h às 16h e também a partir das 19h. Capacidade, na Asa Sul, para 100 pessoas. TQ: não aceita. CC: Visa, Master e American. CD: todos, exceto Elo e Hipercard.

NIPPON

(403 Sul, BL. A; 3224-0430. 207 Sul, BL. D; 3244-2477) De segunda a sexta, das 12h às 14h30; sábado, das 12h às 15h30; domingo, das 12h às 16h30. Na 207 Sul, para jantar, de segunda a quinta, das 19h às 23h; sexta e sábado, das 19h às 0h. No almoço, bufê de segunda a sábado. No jantar, o rodízio é de segunda a quinta. Também há rodízio no almoço de domingo. São mais de 48 variedades entre pratos quentes, frios, sushi e sashimi. Opções também à la carte; tal como o tataki, salmão em cubos temperado com molho de soja, limão e azeite. Adega com 30 rótulos. CC e CD: todos. TQ: Aceita. Capacidade para 134 pessoas.

VINUMBRASILIS

Mais de 200 rótulos de 40 vinícolas nacionais em degustação

1 e 2

De novembro
18H ÀS 22H

Local:
Salão Millennium
- Clube ASCADE



VENDA DE INGRESSOS



@oficiavinumbrasilis

CORREIO
BRAZILIENSE

www.CORREIOBRAZILIENSE.com.br