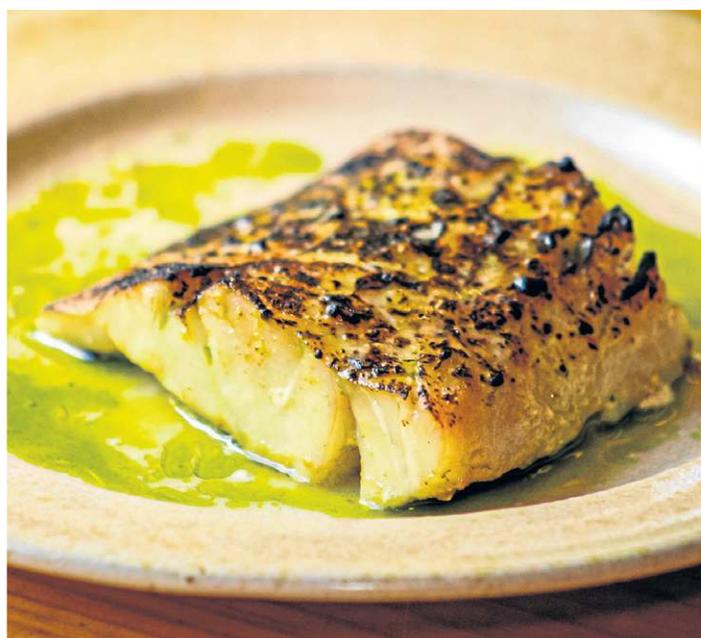




Peixe à Oby



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

## Sabor orgânico

Comandado pelo chef Rafael Goebel, o Oby oferece ao público pratos baseados na gastronomia contemporânea, compostos quase que exclusivamente por ingredientes orgânicos. Dos temperos utilizados até o leite de coco, tudo é produzido no restaurante, enquanto a maioria dos insumos vem dos pequenos produtores do Distrito Federal e Entorno.

Para o período pós-ceia, algumas das principais opções do menu são os bowls. O costarriquenho (R\$ 38,90), de feijões no azeite de coentro, feijões pretos, grão de milho maçaricado, abacate, tomate, sunomono e conserva de

cebola roxa preparados na casa e pepitas de girassol é destaque no cardápio. O prato é acompanhado por couve kale ou Azedinha, a depender da disponibilidade.

Os que buscam por proteínas podem optar pelo terramar (R\$ 62,90), peixe à Oby com nhoque de bananas e salada verde — 200g de filé de pescada in natura ao molho de manteiga de castanhas com ervas e limão siciliano e finalizado no maçarico. O nhoque é feito à base de molho de leite de coco fresco defumado e tomates assados, e a salada é um mix de folhas com abacate, grão de bico crocante e molho de ervas frescas.

## RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA

COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL  
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS  
DAS 11:30H ÀS 23:30H

 /CHURRASCARIAPAMPAS

