



Pescado ideal

Restaurante especializado em tilápia, o Peixe na Rede oferece um menu que tem como destaque o peixe de água doce. Uma das

principais opções é o filé grelhado da proteína (R\$ 43,50), que dá direito a duas guarnições. A sugestão fica por conta do arroz com brócolis

e legumes ao vapor. Filé de tilápia grelhado com gergelim (R\$ 44,50) e filé de tilápia à milanesa (R\$ 45,50) são outras opções do cardápio.

Comida saborosa e saudável

Com lojas na Asa Sul, Asa Norte e Sudoeste, o MaxFoods busca levar comida saborosa e saudável para o público brasiliense. Fazem parte do menu da casa pratos veganos, sem lactose e dietéticos, todos preparados em uma cozinha sem glúten — a maioria dos insumos são produzidos na cozinha do próprio restaurante, comandada pelo chef Rodrigo Lopes.

Um dos destaques do MaxFoods são os pratos que podem ser montados pelos clientes, compostos por uma proteína e dois acompanhamentos. Assim como no Peixe na Rede, a tilápia é destaque e o executivo do peixe (R\$ 49,90) é um dos preferidos do público. A indicação do chef é o pescado ao molho de moqueca — receita saborosa e sem lactose.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Prato executivo do MaxFoods, em três endereços

ONDE COMER?

AMOR À NATUREZA

- CLN 310, bloco A, loja 42
De segunda a sexta, das 8h às 20h30
Sábado, das 8h às 15h

FAZ BEM

- CLN 407, bloco E, loja 59
De segunda a sábado, das 10h às 15h

MAXFOODS

- CLS 105, bloco B, loja 18
CLSW 103, bloco C, loja 46
CLN 103, bloco B, lojas 40/44
De segunda a sexta, das 8h às 20h30
Sábado, das 8h às 20h

OBY SABORES ORGÂNICOS

- CLN 405, bloco C, loja 31
De terça a sábado, das 11h às 20h
Domingo, das 11h às 17h

PEIXE NA REDE

- CLS 405, bloco A, loja 34
De segunda a sábado, das 11h30 às 21h
Domingo, das 11h30 às 17h

THE PLANT

- CLS 103, bloco C, loja 36
CLN 109, bloco B, loja 15
De segunda a domingo, das 11h às 22h30