

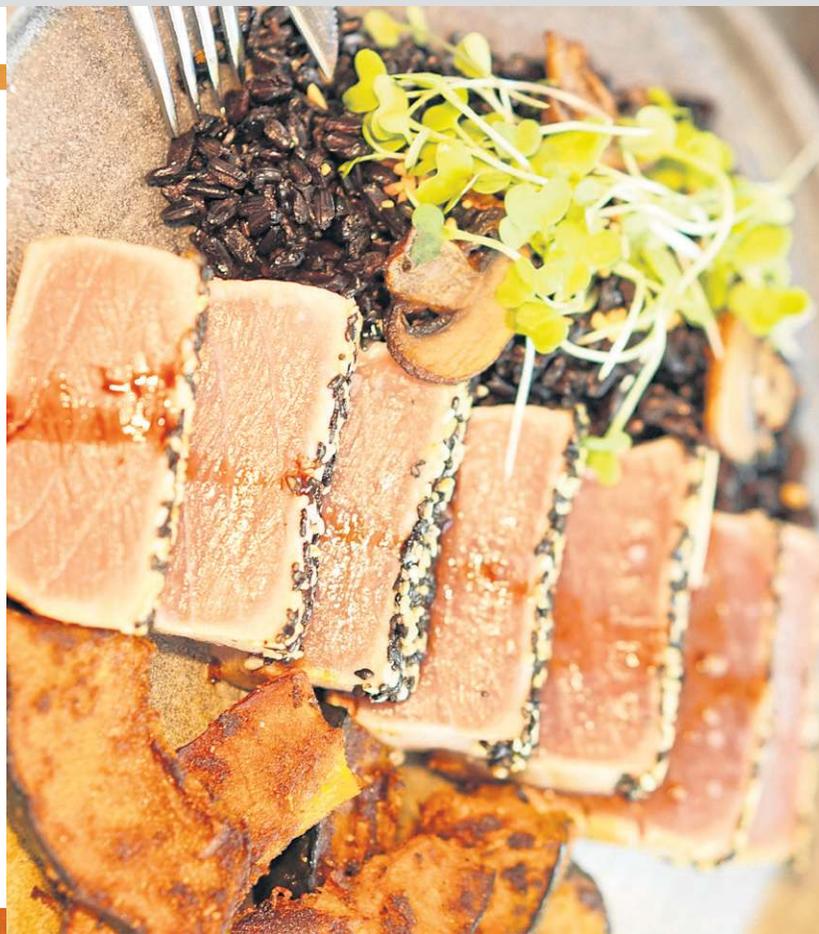
## Alimentação fitness

Restaurante de comida fitness restritiva, o Max-Foods é uma casa de cozinha celíaca, que oferece ao público pratos veganos, sem lactose e dietéticos. Para atender as restrições dos clientes, o estabelecimento opta por produzir por conta própria a maioria dos insumos utilizados no cardápio, reduzindo o uso de produtos industrializados.

Para os dias que antecedem a folia, a sugestão do chef Rodrigo Lopes fica por conta do atum selado (R\$ 89,90). “É um peixe magro com baixo teor calórico e muito saboroso. O prato é acompanhado por arroz

negro, que contém as mesmas propriedades antioxidantes do açaí, e a nossa abóbora temperada na chapa, que ajuda na saciedade por ter mais fibra, tornando-se uma alimentação equilibrada, rica e energética”, detalha.

“A alimentação ideal pré-carnaval é algo bem relativo, pois cada indivíduo tem suas necessidades”, aponta o chef. “O que mais chama atenção, no entanto, é a necessidade de uma alimentação nutritiva e rica em agentes antioxidantes para ajudar no ciclo de desintoxicação do corpo, ou seja, alimentos com qualidades detox”, afirma.



GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Atum selado com arroz-negro e abóbora



Reserve sua mesa



CLN 208  
Bloco D

(61) 9342-5880



Reserve uma experiência, não apenas uma mesa.

Nosso rodízio não é como o que você conhece por aí. Não entregamos o convencional.

Criamos algo que desafia expectativas e redefini o que é rodízio.

Reserve sua mesa conosco e venha curtir o rodízio que você sempre imaginou mas nunca achou e descobrir por que somos diferentes.

E, sim, você vai querer contar sobre isso.