

In natura

Em mais de 10 anos de casa, o Viva Leve opta por oferecer aos clientes pratos elaborados de alimentos frescos, que preservem a qualidade e a essência do ingrediente. Produtos naturais e minimamente processados são prioridade da casa: “Acreditamos que o ato de cozinhar, alimentar o próximo causa impactos sociais e culturais que promovem a qualidade de vida viabilizando mudanças nos hábitos alimentares”, afirma a proprietária, Andressa.

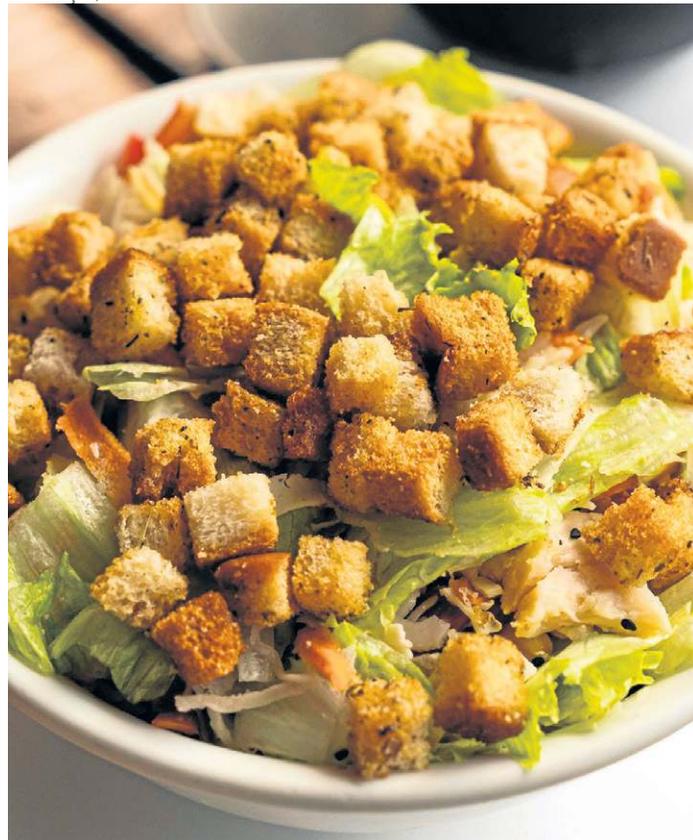
O destaque do restaurante para o período pós-carnaval é o cuscuz de peito de frango desfiado com muçarela e azeitona, pelo valor de R\$ 23,95. Para acompanhar a refeição, o suco detox antioxidante é a escolha perfeita, por R\$ 19,45. Com laranja, couve, abacaxi, gengibre e limão, a bebida também ajuda a espantar o calor pela refrescância.

DIVULGAÇÃO/VIVA LEVE



Cuscuz de peito de frango desfiado com muçarela e azeitona

DIVULGAÇÃO/MAORI



À moda fitness

Maori nasceu em 2009, com o objetivo de montar um espaço mais saudável para atender a demanda crescente na área dos esportes. “Vi a necessidade de manter uma dieta equilibrada para me manter bem durante treinos e competições. Porém, não tinha muitas opções no mercado que forneciam uma alimentação mais balanceada. Foi, então, que surgiu a ideia do Maori”, explica o proprietário e chef, Gustavo Gonçalves.

Salada pequena do Maori

Desde então, mesmo com o crescimento do mercado fitness, o Maori se destaca. “Sempre acreditei que um dia a população iria se conscientizar que para ter uma vida saudável era preciso se alimentar direito e praticar atividades físicas regularmente”, salienta o chefe.

O carro-chefe da casa são as saladas, mas com um diferencial: o cliente tem a opção de montar o prato conforme o gosto pessoal. Os valores variam por tamanho, sendo R\$ 34,90 a pequena e R\$ 52,60, a grande. O suco de açaí, maracujá, gengibre e mel é a bebida favorita de quem frequenta o Maori. O preço é R\$ 18,20.