

A mais pedida

Na época estudante de educação física, Gustavo Gonçalves decidiu largar o curso para se dedicar a outra graduação: gastronomia. “A vida inteira pratiquei esportes e sei da necessidade de uma boa alimentação. Quando começamos, eram escassas as opções de restaurantes que ofereciam alimentação saudável e balanceada”, conta Gustavo Gonçalves, proprietário do Maori. “No nosso restaurante, acreditamos que comer bem é o primeiro passo para viver melhor. Por isso, criamos um espaço dedicado a

quem busca mais qualidade de vida por meio da alimentação saudável, natural e equilibrada”, explica o chef. “Cada prato é preparado com ingredientes frescos, selecionados e cheios de nutrientes, sempre priorizando alimentos naturais e combinações que nutrem o corpo e a mente”, acrescenta.

“Nossa intenção vai além de servir uma refeição: queremos inspirar você a cuidar da sua saúde de forma prazerosa e saborosa”, completa. Para o período da seca, a sugestão de Gustavo são as tradicionais saladas (de R\$ 36 a R\$ 55) — na casa, montadas de acordo com o gosto da clientela.

Para acompanhar, o proprietário indica o suco de açaí, maracujá e gengibre (R\$ 19), campeão de vendas no estabelecimento. Outro destaque é a bebida de uva verde e maçã (R\$ 19).

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



No Maori, as saladas são montadas de acordo com a preferência do cliente




Primo Piato
Pizzas e Massas

SUA CASA ACABOU DE GANHAR NOVOS SABORES!!

NOSSA BISNAGUINHA ARTESANAL NÃO TEM CONSERVANTES, É LEVE E PERFEITA PARA CRIANÇAS E DIETAS MAIS RESTRITIVAS. JÁ O NOSSO PUDIM, DELICADO E MACIO, É O DOCE IDEAL PARA QUALQUER HORA DO DIA. DOIS LANÇAMENTOS FEITOS PARA DEIXAR SUA CASA AINDA MAIS GOSTOSA.

CLN 208
Bloco D (61) 3447-9320

clube 25%
DE DESCONTO