

DIVULGAÇÃO



Carne de rã
do Saveur
Bistrot

Celebração diferenciada

Mesclando um ambiente moderno com cardápio sofisticado, o Saveur Bistrot oferece uma experiência única no jantar. De quinta a sábado, mediante a reserva prévia, os brasileiros podem se deliciar com o menu do chef Thiago Paraíso, que está com uma sessão especial para o aniversário de nove anos da casa.

No valor de R\$ 298 por pessoa, o menu tem seis etapas que incluem carne de rã preparada com manteiga, tomilho e limão-tahiti; carne de jacaré feita com leite de coco, coentro, tomate e limão-galego e carne de sol mignon com requeijão, acompanhada de mandioca, farofa de cheiro-verde e vinagrete de pimenta-de-cheiro. O Monumental “Syrah” (R\$ 527), vinho tinto seco da Vinícola Brasília, harmoniza bem com carnes e filés grelhados.

ONDE COMER?

Bifeteria

CLN 103, bloco A, loja 37
De terça a sexta,
das 11h30 às 15h
Sábado e domingo,
das 11h30 às 16h

Jijoca

CLS 402, bloco B, loja 29
De segunda a sexta, das 12h08
às 15h08 e das 18h08 às 22h28
Sábado, das 12h08 às 22h28
Domingo, das 12h08 às 21h28

Le Birosque

Quituart (SHIN Canteiro
Central QI 9)
Sábado e domingo,
das 12h às 16h

Saveur Bistrot

St. de Mansões Dom Bosco
(Conj. 10 - Lago Sul)
De quinta a sábado,
das 19h às 23h.

MENU SECRETO

SIM!! SEU RODÍZIO PODE FICAR AINDA MELHOR.

MENU SECRETO

MENU SECRETO

MENU SECRETO



Primo Piatto
Pizzas e Massas



LEIA O QR CODE E
DESCUBRA O LADO
SECRETO
DO NOSSO RODÍZIO

CLN 208
Bloco D (61) 9342-5880