



Salpicão vegetariano e torta de lentilha são alguns dos destaques do bufê do Flor de Lótus

Alimentação livre de produtos animais

Há mais de 30 anos, o restaurante Flor de Lótus traz os sabores de uma alimentação livre de produtos animais. A casa segue o regime de uma dieta baseada no consumo de cereais integrais, legumes e verduras, servindo refeições saudáveis por meio de um serviço de bufê (R\$ 96/kg). Entre as opções do self-service, destacam-se o nhoque de batata doce, o tofu assado com shoyu e gengibre, o inhame palha, o salpicão vegetariano e a torta de lentilha. O estabelecimento ainda evita frituras frequentes e o uso de laticínios é limitado.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS