

HENRIQUE MELO



No Marambaia, o consumo de rabada, por fim de semana, chega a 160kg

## Carro-chefe

“A rabada é, sem dúvida, o principal prato do Marambaia”, afirma Kellen Amorim, sócia-proprietária do restaurante localizado na 311 Sul. Em

atividade desde 1967, a casa é conhecida pelo cardápio do almoço, pensado para valorizar a gastronomia popular brasileira, em especial a nordestina, mineira e caipira. “A nossa promessa é servir uma comida muito saborosa, farta e com preço justo e

acessível”, declara a responsável pelo estabelecimento.

Os pratos do dia, por exemplo, são servidos todos sob o mesmo valor, garantindo que o restaurante seja um “lugar democrático, onde todos possam comer bem”, explica Kellen. Às

sextas, dia em que a casa costuma receber cerca de 600 clientes, e aos sábados, o destaque é a rabada, servida tradicionalmente com agrião e polenta, a R\$ 50. De acordo com a proprietária, o consumo por fim de semana da iguaria chega a 160kg.



**HÁ 30 ANOS DANDO PALCO  
AO EXTRAORDINÁRIO**

DO ALMOÇO AO JANTAR DE OUTRO MUNDO.  
ESPAÇOS VERSÁTEIS PARA EVENTOS CORPORATIVOS,  
CASAMENTOS E ANIVERSÁRIOS.

**RESERVAS E EVENTOS: (61) 99861-4084  
OU ESCANEIE O QR CODE AO LADO**



**UNIVERSAL**  
DESDE SEMPRE

©RESTAURANTE.UNIVERSAL ✉CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR