

MARCUS OLIVEIRA



Seu Gomes pode ser feito com carne alta, smash, frango ou falafel

Com sabor e qualidade

A hamburgueria Gomes e Bebes surgiu em 2022, baseada no paladar dos próprios sócios da operação. “Queríamos fazer um rango que a gente curtisse muito”, explica Pedro Gomes, um dos responsáveis pelo restaurante. Desde o início, a proposta era uma só — fazer um lanche que satisfizesse plenamente a vontade de comer algo gostoso e que, ao mesmo tempo, não deixasse o cliente se sentindo mal depois. “Por isso, cuidamos muito dos processos de produção de tudo que fazemos na casa e buscamos os melhores fornecedores para serem nossos

parceiros”, garante o dono.

No menu, o carro-chefe é o smash Seu Gomes (a partir de R\$ 32), com queijo americano, molho Payaso, picles, tomate e alface. “É um sanduíche que, como qualquer outro da casa, pode ser feito com carne alta, smash, frango ou também com o nosso delicioso falafel”, adianta Pedro.

Para acompanhar, há opções de fritas temperadas (a partir de R\$ 18), com cheddar e bacon (R\$ 34) ou trufadas (R\$ 38), além dos nuggets de frango (a partir de R\$ 30) e das almofadas de gouda (a partir de R\$ 18).

ONDE COMER?

Bahea

SCLRN 711,
bloco E, loja 59
De terça a sábado,
das 12h às 22h
Domingo, das 11h
às 15h30
Cozinha das Minas
CLN 312, bloco B, loja 29
De segunda a sexta,
das 11h às 16h
Sábado e domingo,
das 11h às 16h30

Gomes e Bebes

CLN 307, bloco A, loja 4
De terça a domingo,
das 17h às 22h30

Loma Café

CLN 303, bloco B, loja 6
Todos os dias, das
7h30 às 22h

Marilda Café

SCLRN 716,
bloco C, loja 57
Todos os dias, das 9h
às 20h

Ocanto

CLN 412, bloco C, loja 4
De quarta a sábado,
das 12h às 16h e
das 17h às 22h30
Domingo, das
12h às 16h

Orgulho nacional

“Abrimos o Ocanto para valorizar o Brasil”, resume Arthur Vieira, sócio do estabelecimento inaugurado há cerca de um ano na 412 Norte. Na casa, a ideia é que os clientes compartilhem o máximo de pratos o possível, explorando diferentes sabores e provando combinações inesperadas. “Quando viajamos, sempre gostamos de conhecer novos restaurantes e experimentar tudo do cardápio”, conta o proprietário.

No Ocanto, os pratos surgem a partir da ideia de compartilhar sabores, resultando em releituras e criações autorais que dão destaque a produtos nacionais. “Nosso país é incrível, e acreditamos que a melhor maneira de retratar a gastronomia brasileira é trazendo os ingredientes que temos por aqui”, explica Arthur.

A casa trabalha com menus sazonais e, atualmente, os queridinhos do público são o

Crudo sertanejo (R\$ 45), releitura de tartar com carne de sol e espuma de queijo coalho, e o Guioza de rabada (R\$ 47), uma versão do pastel oriental recheado com rabada bovina e finalizada com óleo de pimenta.

Arthur também destaca que ele e o sócio, Felipe Rodrigues, acreditam que “a experiência da gastronomia é acompanhada com boas bebidas”. Na casa, a coquetelaria alcoólica, e até mesmo não alcoólica, fazem sucesso entre o público. “Obviamente, somente marcas nacionais aparecem em nosso bar”, adianta o proprietário.

Entre os drinques que fazem parte da carta do restaurante, a sugestão de Arthur é o cajá nativo (R\$ 34), coquetel autoral que leva cachaça, cajá, óleo de pimenta de cheiro e solução salina. “Ele tem uma complexidade de sabores superinteressante e, ao mesmo tempo, é muito fácil de beber”, descreve o sócio.



Guioza de rabada do Ocanto, uma versão do tradicional pastel oriental