

encontro

Gastrô

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

GUIA COM MAIS DE
1.200
ENDEREÇOS

VINHOS

CONSUMO DA BEBIDA NO BRASIL CRESCEU 18% EM 2020

ARQUITETURA

ESPAÇOS AO AR LIVRE CONQUISTAM PELO CHARME E SEGURANÇA

Camarão crocante com aligot de mandioca e banana-da-terra caramelizada, por Ronny Peterson, eleito o Melhor Chef da cidade, do restaurante Aroma, a Melhor Cozinha Contemporânea

O MELHOR DE BRASÍLIA 2021

HOMENAGEM

TIO GIL, DA DEL MAIPO, DEIXOU SAUDADE E MUITAS LIÇÕES

E MAIS

CASAS E PROFISSIONAIS EM 34 CATEGORIAS





São Paulo

Rio de Janeiro

Brasília

Porto Alegre

Curitiba

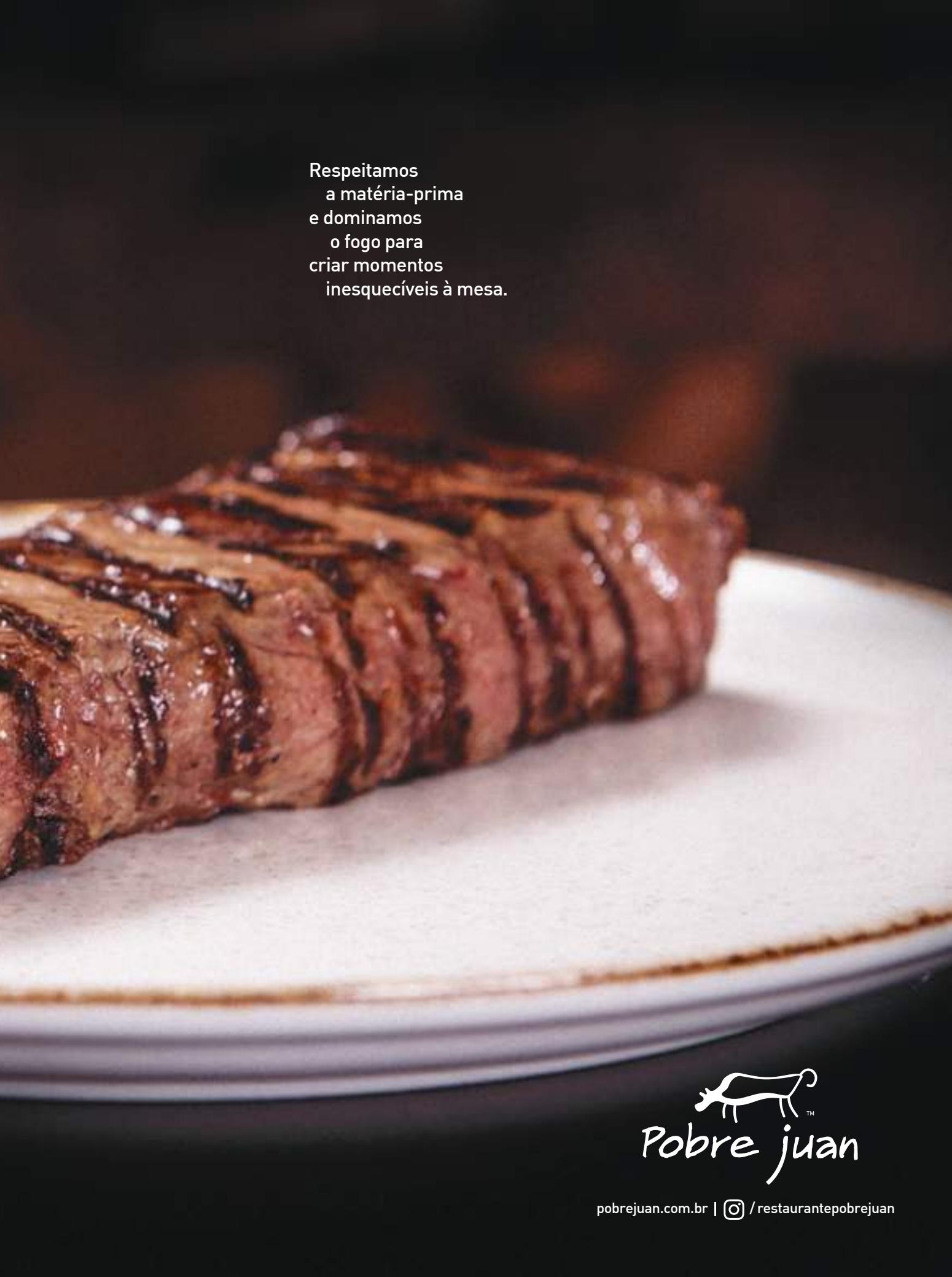
Belo Horizonte

Recife

Goiânia

Campinas

Alphaville



Respeitamos
a matéria-prima
e dominamos
o fogo para
criar momentos
inesquecíveis à mesa.



Pobre juan

AGORA SOMOS MAIS DE

50 Lojas

Prontas para encantar você
com o melhor da

Gastronomia



COCO BAMBU

ÁGUAS CLARAS • BRASÍLIA SHOPPING • IGUATEMI • LAGO SUL • PARKSHOPPING

Sinônimo de elegância e sofisticação, o Coco Bambu ocupa um lugar especial na memória e no coração dos brasileiros. E, além do menu diferenciado, os números também impressionam: empregamos mais de 5.000 colaboradores em todas as regiões do país, ultrapassamos a tão esperada marca das 50 lojas e seguimos à risca o cronograma para continuar expandindo Brasil adentro.

O segredo de tanto sucesso?

Muito simples. No **COCO BAMBU**, encantar sempre é a nossa especialidade.
Obrigado pela preferência e bom apetite!





16 BARES E QUIOSQUES PARA VOCÊ ESCOLHER

**FAUSTO & MANOEL • GRAN BIER • MANZUÁ • MED • MORMAII • SALLVA • SOHO
WINE GARDEN • BACIO DI LATTE • GELÉIA • KIOSKIDS • LA PALETA
NÁUTICO • OAKBERRY • SAME SAME • STONIA**

A CADA
escolha,
UM NOVO
Pontão!



Concessão: EMSA • Cedentes: Terracap e GDF



LAZER, BEM-ESTAR, GASTRONOMIA E A VISTA
MAIS BONITA DA CIDADE ESTÃO AQUI NO PONTÃO

VEJA MAIS NO INSTAGRAM @PONTAODOLAGOSUL • WWW.PONTAO.COM.BR

12 **ARQUITETURA**

Os charmosos espaços
ao ar livre de cafés,
bistrôs e restaurantes

22 **BEBIDA**

O crescimento
recorde de consumo
de vinhos em 2020

26 **SUSTENTABILIDADE**

Entenda a diferença
entre vinhos naturais,
orgânicos e biodinâmicos

32 **DIVERSÃO**

Jurados, votação
e casas premiadas
em quatro categorias

54 **LANCHES E GULOSEIMAS**

Jurados, votação e casas
premiadas em oito categorias

90 **RESTAURANTES**

Jurados, votação
e casas premiadas
em dezoito categorias

166 **PROFISSIONAIS**

O sommelier, o chef revelação
e o chef campeões, além de
uma homenagem especial

CRÔNICA**178** **PAULA PIMENTA**

Peixe surpresa



FOTO CAPA: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



O que está faltando
para o seu negócio
de gastronomia?

SEBRAE

O SEBRAE FALA A SUA LÍNGUA

Fique por dentro das missões nacionais e internacionais, consultorias de inovação e gestão, capacitações, festivais e muito mais. São diversas soluções personalizadas que podem “temperar” ainda mais o seu negócio. Fala com a gente!

0800 570 0800

SEBRAE

DIÁRIOS ASSOCIADOS 

Diretor-Presidente Álvaro Teixeira da Costa

CORREIO BRAZILIENSE

Vice-Presidente Executivo Guilherme Machado
Diretora de Redação Ana Duboux
Editores Executivos Plácido Fernandes
Vicente Nunes

encontro BRASÍLIA

Diretor-Geral/Editor André Lamounier
Editores colaboradores Neide Magalhães
Alessandro Duarte
Fábio Doyle

Jornalistas
Colaboradores Gabriel Marques
Isabela Oliveira
Julyerme Darverson
Mariana Fróes
Marina Dias
Maristela Magalhães
Teresa Mello
Vilhena Soares

Editor de Arte Roger Simões
Equipe de Arte Antônio de Pádua

Gerente Comercial Laila Soares
Departamento Comercial Andreza Braga
Lena Marques

Assistente de Operações Roberta Magalhães
Projeto Gráfico Editora Encontro

PARA ANUNCIAR (61) 3214-1392

ATENDIMENTO AO LEITOR (61) 3214-1335

ASSINATURAS (31) 2126-8770

Impressão Del Rey

Distribuição Encontro Log

**TIRAGEM
57.000
EXEMPLARES**

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL
DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA. BELO HORIZONTE.
RUA BUENOS AIRES, 10, 3^º ANDAR - CARMO
30315-570, BELO HORIZONTE - MG
FONE: (31) 2126-8000
EMPRESA FILIADA À



ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

A força da retomada

Esta edição de **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília** tem um sabor especial. Ela celebra muito mais do que os vencedores e finalistas nas diversas categorias de Lanches e Guloseimas, Diversão e Restaurantes. Ela comemora a retomada da gastronomia do Distrito Federal, setor que tanto sofreu durante os meses mais críticos da pandemia de Covid-19 e tanto contribuiu – ao seguirem à risca as medidas de restrição impostas pelo governo distrital – para que os índices de contaminação pelo novo coronavírus chegassem em patamares muito mais baixos do que os observados meses atrás.

Ainda vai levar um longo tempo para que os estabelecimentos se recuperem das perdas impostas pela crise sanitária, mas proprietários, chefs e gestores entrevistados pela nossa equipe de reportagem, capitaneada pela editora Neide Magalhães, foram unâimes no otimismo. Muitos contaram sobre como o delivery foi salvador – ainda que insuficiente – e relataram planos de expansão. Afinal, empreendedores são movidos a desafios.

Mas como a pandemia ainda não acabou, esta edição especial traz uma reportagem sobre varandas. De local agradável para curtir um dia de sol, debaixo do nosso céu de cores de tirar o fôlego, elas se transformaram nos lugares mais disputados das casas brasilienses, onde pode-se ficar um pouco mais despreocupado com as medidas de higiene.

Uma novidade é a volta da categoria Melhor Restaurante de Hotel. Esses espaços são a alma de uma cidade que fervilha de visitantes (não apenas durante a semana, frise-se). E o título caiu em ótimas mãos. Com decoração que remete aos anos 1960, o Oscar, do Brasília Palace, homenageia Oscar Niemeyer, o arquiteto responsável pelos cartões-postais da nossa capital.

E já que estamos falando de homenagens, não podíamos deixar de ressaltar a importância de Tio Gil para o mundo da gastronomia. Sócio da importadora Del Maipo, Gilberto Dias Avelar foi um dos responsáveis por popularizar o consumo do vinho no Brasil - aliás, o crescimento de vendas da bebida em 2020 é assunto de outra matéria desta edição. Conhecido pela alegria, encantava a todos os que tinham a sorte de conviver com ele. Tio Gil morreu no início deste ano, em decorrência de complicações causadas pela Covid-19. Mas a saudade e as lições que deixou permanecem vivas entre todos os que o admiravam. ■



Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press.



A varanda do Café das Orquídeas, espaço procuradíssimo no pós-pandemia; e o sorrentino de banana-da-terra com camarões do Oscar, escolhido Melhor Restaurante de Hotel: duas atrações desta edição

SESI

Alimentação



*Qualidade e sabor
para sua empresa!*



Produção e transporte de refeições
na temperatura ideal



Cardápios padronizados
e/ou personalizados



Gestão de restaurantes
e refeitórios



O Sesi-DF oferece soluções de baixo custo e alta segurança para o trabalhador

*Visite a Central de Produção de Alimentos e tenha acesso a um
menu repleto de possibilidades para sua empresa*



www.sesialimentacaodf.com.br

SAC: 4042 6565

SESI
PELO FUTURO DO TRABALHO

É tempo de varandear

Pandemia da Covid-19 trouxe um novo olhar para áreas externas, mais seguras. Veja alguns restaurantes, bistrôs e cafés da nossa capital em que o charme são os espaços ao ar livre

■ TERESA MELLO

Nossas varandas de restaurantes, bistrôs e cafés são únicas, diferentes, repletas de cuidados. Algumas são representadas por belos jardins nos fundos de quadra comercial no Plano Piloto, outras são construídas dentro do próprio restaurante. Tudo para não ferir o tombamento do conjunto urbanístico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 1990 e que tornou Brasília a cidade com a maior área tombada do mundo: 112 quilômetros quadrados.

Por isso, empresários do setor de gastronomia unem-se a arquitetos e paisagistas para estimular a sensação de metrópole na qual o horizonte é livre e garantido por lei, com prédios residenciais elevando-se a apenas seis andares. Aqui, as áreas externas são um convite a admirar o anoitecer no cerrado e respirar o ar limpo e sem poluição industrial – ainda mais em tempos em que muitos clientes buscam a tranquilidade desses espaços, mais seguros quando o assunto é a disseminação do novo coronavírus.

Estamos em uma cidade-bosque, graças à concepção do urbanista Lucio Costa, repleta de parques e Patrimônio Cultural da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) desde 1987. Portanto, as varandas comerciais acompanham, naturalmente, a tendência da cidade coalhada de áreas verdes.



LAMPIÕES NA BEIRA DO LAGO

“Tinhamós um clube de vinhos e faltava um espaço para compartilhar.” Assim, Luiza Melo, nascida em Salvador, explica a criação do **Wine Garden**, que começou em 2019 em contêiner na 306 Sul e depois mudou-se para o Pontão do Lago Sul. Lá, o que era para ser um projeto temporário, de apenas três meses, caiu no gosto do público e fincou raízes às margens do lago Paranoá. “O Pontão é o lugar mais agradável de Brasília”, elege Luiza, que comanda o local ao lado dos sócios brasilienses Maria Eduarda Mendes e Luiz Augusto Jabour.

Com capacidade para 160 pessoas, o espaço de 750 metros quadrados recebeu projeto e iluminação da Babel Arquitetura e paisagismo de Fábio Camargo. Mesas de madeira, lounges com sofás, bar e palco foram distribuídos pela casa sem paredes, na qual uma estrutura metálica está a postos em caso de chuva. O chão é de pedra, e a cozinha e os banheiros foram montados em contêineres. O cenário natural do lago se completa com lampiões no jardim e varal de luzes em meio a plantas no teto. Além de sambaias, peperômias e jiboias, há palmeiras, moreias brancas, liríopes e jabuticabeira.

“Nós começamos como um bar de vinhos e pizzas e agora, pelo cardápio, somos um gastrópub”, define Luiza, que contratou o chef Vitor Luiz Simões para cozinhar pratos como o Hidden Bowl, um filé em tiras com fonduá de parmesão acompanhado por batatas fritas e focaccia.



FESTIVAL DE ORQUÍDEAS

Um café voltado para o público feminino e com alimentação de qualidade. É o conceito do **Café das Orquídeas**, instalado na 116 Sul em outubro de 2020. "Cerca de 90% dos frequentadores são mulheres", diz a proprietária, a curitibana Keli Cristina Mayer, que também ocupa a loja ao lado, na qual funciona o restaurante Mayer Sabores do Brasil. Entre os dois blocos, fez-se a varanda, mas são os quatro jardins nos fundos que atraem a clientela. Faz sucesso o chá da tarde, no qual é servida a bebida francesa Dammann Frères e doces e salgados dispostos em pedestal de porcelana. Aos sábados, por exemplo, é preciso

aguardar por uma mesa. "Aqui ficou muito agradável e seguro, e temos manobristas também", afirma Keli.

Com capacidade para 120 pessoas durante a pandemia, o espaço recebeu projeto do estúdio Choque Arquitetura e Design, no qual a madeira clara proporciona sensação de aconchego e é destacada por luminárias. O encanto completa-se no paisagismo: "Tenho três jardineiros e duas pessoas de serviços gerais só para cuidar do jardim", diz a empresária e chef. O marido, Celso Zuca, é um orquidófilo que se dispõe a plantar, com prazer, centenas de orquídeas. ▶



Agradecemos a todos
os estabelecimentos e profissionais
participantes do **8º Encontro Gastrô**
pelo desempenho e dedicação!





FIGUEIRA-CHILENA

Uma frondosa figueira-chilena é o destaque paisagístico do **Santé 13**, no qual a cerca-viva separa o restaurante do encantador Parque Olhos d'Água. A varanda tradicional é equipada com umidificador de ar para oferecer mais conforto a quem frequenta a boa mesa do chef goiano Divino Barbosa. “Essa árvore é o nosso cartão-postal”, comenta o maître Felipe Moraes. Palmeira-imperial, pata-de-vaca e espada-de-são-jorge completam o jardim, onde a mesa redonda é a preferida dos clientes.

Com capacidade para 108 pessoas atualmente, a varanda comporta 56 lugares; o jardim, 42; e o restante fica no salão interno. Madeira escura, cozinha

aparente e o verde abundante estão no projeto do arquiteto Nardim Júnior. Além de integrar o parque, ele adotou referências cultuadas na capital, como um cobogó que separa o salão da área exterior. “Queremos expressar a liberdade vivida em um ambiente confortável e acolhedor”, comenta o empresário Oswaldo Scafuto. O paisagismo, completa ele, é assassinado pelo tempo, sem projetos.

Para saborear a arte gastronômica, o chef Divino, desde 2013 no local, recomenda: “Nosso carro-chefe é o filé mignon em crosta de pães especiais ao molho de cranberry, acompanhado de um risoto de alho poró bem aveludado e chips de inhame”.



A MÀNO

CLS 411 Bloco D - Asa Sul, Brasília
(61) 3245-8235 | [@amanorestaurante](https://www.instagram.com/amanorestaurante)

CHAFARIZ ROMANO

"Eu cismei que queria uma loja de esquina", conta a empresária e chef mineira Suzana Leste, que adquiriu quatro lojas para montar o **Villa Tevere** em 1999. Batizado no início como Trastevere, o bairro cultural de Roma serviu de inspiração para o arquiteto e amigo George Zardo recriar a atmosfera que consumiu seis meses de obras na ponta da 115 Sul: "Buscamos trazer o imaginário das ruas antigas do bairro, das casas envelhecidas com plantas caindo pelas paredes, das pinturas desbotadas pela pátina do tempo", filosofa ele, que também assina a iluminação. "A intenção era criar um restaurante sofisticado, mas que fosse rústico e com cara de antigo."

Com piso de cimento queimado, os ambientes e a fachada ostentam tijolo aparente e amarelo-ocre nas paredes. Os detalhes tomam conta do projeto, como a poeira acumulada em garrafas ornamentais nas prateleiras: "Uma

artista de textura, a Ray de Castro, encerou as garrafas e soprou pó de cimento para dar esse efeito", explica Zardo.

No jardim interno, trepadeiras sobem pelas colunas e um chafariz de cimento e pátina produz o terapêutico barulhinho de água. "Coloquei quatro palmeiras-cariotas lá", diz Suzana, responsável pelo paisagismo do local com capacidade para 120 pessoas. Os quadros adquiridos com orientação do amigo de Roma Sandro Melaranci somam-se às gaiolinhos suspensas e com lâmpadas de led. "Atrás do chafariz, existe uma única mesa de dois lugares que é a minha preferida", indica o arquiteto.

O atual chef, o mineiro Elias Pacheco, há 20 anos no Villa Tevere, é o responsável por receitas como o Gamberi Monte Carlo, camarões com molho de redução de laranja, mostarda e mel e risoto de espargos. Ele nem hesita ao apontar o lugar mais procurado do restaurante: "É a varanda, claro." ▶

Minervino Jr./Divulgação



E
U
G
F
O



CLS 112 Bloco A Loja 3 - Asa Sul, Brasília
(61) 3245-8159 | [@fuego_almaevino](https://www.instagram.com/fuego_almaevino)



PLANTAS PENDENTES

“Nosso maior material de obra no **Rapport** foram as plantas”, aponta o arquiteto brasiliense Gustavo Goes, da Oceano Arquitetura, responsável por projetos de cafés como o L’Amour du Pain, o Clandestino e o Ernesto. No bistrô da 412 Norte, a varanda em L recebeu armação de ferro no forro do telhado para segurar as 30 plantas pendentes, que dominam também as jardineiras. “Usamos callisia [tostão ou dinheiro-em-penca], lambari-roxo, peperômia-scandens, jiboia verde, jiboia amarela”, acrescenta a consultora e arquiteta Fabiana Ungaretti. Ela se preocupou em fixar os vasos para que o verde ficasse na altura dos olhos e avaliou o sol adequado para cada espécie. “A ideia é que o cliente se sinta numa varanda de amigos”, completa Gustavo.

Para isso, a iluminação é essencial. O arquiteto optou

por luz mais intimista, em led amarelo e lâmpadas de filamento de carbono. O varal de luzes dá mais aconchego à varanda com capacidade para 60 pessoas. Gustavo refez a cozinha - de onde saem delícias como o filé de pescada amarela em redução de laranja e risoto de parmesão; e o steak tartare acompanhado de batatas rústicas -, usou tijolo aparente nas paredes e madeira no balcão e redesenhou o mobiliário com dois tipos de cadeira e um sofá.

Em fevereiro de 2020, ao mudar o Rapport Café e Bistrô de endereço, a empresária Fabiana Braga buscou levar um pouco do jardim da 201 Sul para a tranquilidade da 412 Norte: “A minha mudança foi em busca de uma rua mais tranquila, onde eu pudesse explorar mais o brunch nos fins de semana. Aqui não tem nem semáforo”. ■

Há 20 anos
fazendo parte
da história
gastronômica
de Brasília.



Trattoria Da Rosario

Lago Sul | (61) 3248-1672

 @trattoriadarosariooficial

A festa do saca-rolha



Em 2020, Brasil foi na contramão do mundo e registrou um impressionante aumento nas vendas de vinho. Por aqui, a compra de tintos, brancos, rosés e espumantes cresceu mais de 18% em relação ao ano anterior

GABRIEL MARQUES

Recorde: a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estima que os brasileiros degustaram cerca de 430 milhões de litros da bebida no ano passado, o maior patamar desde o ano 2000

Aconteceu com quase todo mundo ao longo da pandemia. Presos durante a noite, sem um boteco ou restaurante para aliviar o estresse, era preciso fazer do lar o local para momentos especiais. Assim, foram sendo feitos jantares românticos a dois, pequenas reuniões com amigos próximos ou videochamadas que tentavam emular a happy hour. Essas reuniões, presenciais ou de forma remota eram geralmente acompanhadas por... uma taça de vinho. Essa nova forma de degustar a bebida que acompanha a humanidade há séculos levou a um aumento considerável de vendas no mercado brasileiro. Dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) apontam que, enquanto o consumo do produto caiu 2% no mundo em 2020, o Brasil foi na contramão e registrou um aumento de mais de 18%. Ao todo, a OIV estima que os brasileiros degustaram cerca de 430 milhões de litros da bebida no ano passado, o maior patamar desde o ano 2000.

Outras pesquisas mostram que o crescimento do interesse do brasileiro pelo vinho já vinha crescendo há um tempo. Segundo levantamento da Ideal Consulting, a média do consumo entre adultos foi de 1,68 litro em 2016 para 2,78 litros em 2020 – ainda é pouco se compararmos com o consumo per capita de países como Portugal (58,8 litros), França (50,7 litros) e Itália (44 litros). Por isso mesmo, especialistas são otimistas em relação ao crescimento por aqui. Para Bernardo Avelar, sócio da importadora Del Maipo, essa é uma tendência que tem tudo para continuar nos próximos anos. “Creio que o brasileiro já vinha tomando gosto pelo vinho e a pandemia deu uma acelerada nesse processo”, diz.

Apesar do aumento, o período da pandemia não foi fácil para a importadora de vinhos. “Em março do ano passado, cerca de 70% do nosso faturamento vinham da venda direta para os restaurantes”, revela o empresário. Como solução, a empresa investiu na plataforma que foi a responsável pelo crescimento no consumo: o e-commerce. Por meio de clubes de assinatura, promoções e sugestões de produtos,

GARÇOM, MAIS UMA TAÇA!

Confira o aumento do consumo de vinho no Brasil (em milhões de litros por ano)

2016	310
2017	330
2018	330
2019	360
2020	430

Fonte: Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)

AINDA ESTAMOS BEM ATRÁS

Apesar do crescimento, consumo por aqui é tímido se comparado com outros países

Maiores consumidores (em bilhões de litros por ano)

Estados Unidos	3,3
França	2,68
Itália	2,24
Alemanha	2
China	1,76

Maiores consumidores per capita (em litros por ano)

Portugal	58,8
França	50,7
Itália	44
Suíça	37
Áustria	32,2

Fonte: Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)

ALGUNS DOS QUERIDINHOS

Pedimos para Bernardo Avelar indicar três rótulos que despontam entre os mais pedidos da Del Maipo


**4 ESTACIONES
STATE AUTUMN
MALBEC**

Este tinto argentino, tem aroma de frutos vermelhos, com destaque para ameixa, cereja e uva passa. No paladar, apresenta taninos adocicados. Harmoniza com carnes, massas, risoto e queijos.


1913 SPARKLING BRUT

Produzido na região de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, pelo método Charmat, apresenta em seu aroma predomínio de frutas cítricas e toques de frutas tropicais. Harmoniza com antepastos com molhos untuosos, canapés, risotos de frutos do mar e peixes. A linha de espumantes da vinícola Aurora é encontrada também nas versões brut rosé, demi sec e moscatel.


**CASAS DEL MAIPO
CABERNET SAUVIGNON**

Produzido na região de Valle Del Maule, no Chile, é exclusivo da importadora. O aroma lembra trufas, amora e um sutil toque de erva fresca. Já no paladar aparecem notas de ameixa seca e gírias negras, com taninos firmes e bem estruturados. Harmoniza com carnes vermelhas e queijos maturados.

o processo de compra foi simplificado. “O número de parceiros que temos no e-commerce mais que dobrou”, afirma Bernardo Avelar. “E não só as plataformas nacionais. Surgiu também uma série de outras empresas voltadas para atender pequenas regiões.”

Porém, o ato de escolher um bom vinho ainda é acompanhado por certos preconceitos. O estudo da Ideal Consulting apontou que mais da metade dos brasileiros preferem o vinho tinto, independentemente da ocasião. “Mesmo nos lugares mais quentes, os tintos são

os que chamam mais a atenção”, conta Bernardo. “Estamos em um processo de, pouco a pouco, introduzir outras opções para o público, que atendem melhor o clima tropical, como os frisantes e os vinhos verdes.” Outra variedade que vem crescendo entre o público são as uvas rosadas, antes vistas com desdém. Tido por anos como um “vinho pobre”, o rosé, uma opção mais refrescante e menos complicada da bebida, teve um crescimento no consumo de 37,2% entre janeiro e setembro de 2020, segundo outro levantamento da Ideal Consulting.

Mas o crescimento da venda de vinhos no Brasil – que acredita-se deve continuar mesmo com o arrefecimento da pandemia – traz também desafios para companhias que comercializam a bebida. A crise sanitária afetou diversas partes da indústria. “Tem faltado garrafas, rolhas de cortiça e até caixas de papelão”, diz Bernardo. Mas nada que desanime o empresário. “Eu acho que nós temos muito a crescer. Podemos sonhar com um consumo per capita entre 8 e 10 litros por ano. É um alvo distante, mas estou confiante que é possível chegar nessa marca.” ■

BELINI

20 ANOS

mangia que te fa bene

...



Comprometida com a vanguarda, mas sem renunciar a tradição e a qualidade da verdadeira mesa italiana. A padaria mais premiada da cidade, há 20 anos, se renova e fortalece como ponto de encontro de apaixonados pela culinária.

Qualidade aliada à sustentabilidade

Com o mínimo de intervenções: quem faz vinhos biodinâmicos, orgânicos e naturais propõe processos sem a adição de produtos sintéticos





O famoso vinho francês Domaine de la Romanée-Conti tem cultivo biodinâmico e vinificação natural: sem uso de produtos sintéticos

Vinhos biodinâmicos, orgânicos e naturais, que se unem no propósito de valorizar práticas sustentáveis, com menos intervenções e mais distantes da lógica industrial, têm crescido no mercado. Entenda esses conceitos, semelhanças e diferenças entre eles, e como escolher bons rótulos

■ MARINA DIAS

Em diferentes setores da vida atual, o interesse tem sido cada vez maior por produtos e práticas que se aproximem da sustentabilidade. Tanto na busca por produção artesanal, passando por compras de pequenos produtores, práticas justas, até interesse pelos bastidores e pela história do que

se vai consumir. Se o movimento é maior no caso de alimentos e vestuário, o vinho não ficou de fora dessa tendência e, nesse quesito, as bebidas orgânicas, biodinâmicas e naturais são boas opções, cada uma com suas peculiaridades.

Pode não ser algo que passa pela cabeça de parte dos consumidores, mas o processo de produção do vinho convencional envolve muitas intervenções, ▶

PARA COMPRAR SEM ERRO

Entenda a diferença entre as três práticas

VINHOS ORGÂNICOS

Os vinhos orgânicos são os que não utilizam aditivos sintéticos tanto no cultivo das uvas (fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, por exemplo) quanto na vinificação. Segundo Ana Borges, alguns aditivos até são permitidos, mas nenhum sintético ou que agrida o meio ambiente. É possível, por exemplo, acrescentar leveduras selecionadas ao processo de fermentação da bebida, mas elas devem ser certificadas orgânicas. Também é permitido modificar o vinho, contanto que se valendo de produtos não sintéticos. Existem processos de certificação dos vinhos orgânicos.

VINHOS BIODINÂMICOS

A biodinâmica é um conceito criado por Rudolf Steiner, pai da antroposofia. A partir da filosofia de Steiner, a proposta é pensar na integração de toda a propriedade agrícola e dos reinos animal, vegetal e mineral dentro daquele ambiente, em uma abordagem holística. Nesse sentido, é preciso cuidar da saúde da propriedade rural como um todo – solo e videiras inclusive –, sem necessidade de produtos sintéticos para isso. “É preciso cuidar das videiras de uma forma específica para que fiquem fortes e não tenham fungos, por exemplo”, explica Ana. “Caso ainda assim aconteça de eles aparecerem, há armas naturais para combatê-los.” No caso da vinificação, a biodinâmica não permite adição de produtos sintéticos, apesar de ser autorizado o uso de alguns produtos naturais – mas bem poucos. Os níveis de sulfitos (presentes na bebida para conservá-la) são ainda menores do que aqueles permitidos nos vinhos orgânicos. Existem processos de certificação não só dos vinhos, mas das propriedades.

VINHOS NATURAIS

Não existe um conceito oficial ou parâmetros definidos no Brasil do que é vinho natural – e, portanto, tampouco certificação (na França, por exemplo, já existe). Neste processo, as uvas são oriundas de agricultura orgânica ou biodinâmica e na vinificação não existem intervenções químicas, apenas físicas, como deixar a temperatura mais baixa para que o vinho se torne mais aromático. Não é permitido adicionar leveduras (são presentes na bebida apenas as leveduras chamadas selvagens, já existentes no ambiente ou na uva), enzimas, clarificantes, estabilizantes, antioxidantes, conservantes... A proposta é que o vinho seja uma expressão do terroir de origem, sem “maquiar” as características originais da bebida.



inclusive com adição de produtos sintéticos e industrializados. Isso acontece desde o preparo da terra para cultivo das uvas, passando pela proteção do vinhedo contra pragas e outras ações no campo da agricultura, até as etapas da vinificação - quando há adição de substâncias para clarificar, acidificar, corrigir, conservar a bebida, entre outras modificações. Quem faz vinhos biodi-



nâmicos, orgânicos e naturais propõe processos com menor intervenção e sem a adição de produtos sintéticos.

Como em qualquer tipo de vinho, esses rótulos podem ser de qualidade maior ou menor. Segundo a proprietária da UVA Escola Etílica e futura produtora de vinhos biodinâmicos, Ana Borges, quem se interessar por esse segmento deve se valer da ajuda de sommeliers, que podem indicar boas opções no mercado dentro dessas práticas. "Muitas vezes não é possível identificar, pelo paladar ou rótulo, que a bebida é feita segundo um desses processos ou não", diz. Ela lembra que há, inclusive, produtores tradicionais, muito conhecidos e premiados que utilizam algumas dessas práticas, mas não se vendem a partir dessa perspectiva - o que significa que talvez você já tenha tomado alguns sem nem se dar conta. Um exemplo é o famoso francês Domaine de la Romanée-Conti, com cultivo biodinâmico e vinificação natural.

A ampliação do movimento de busca

por produtos com essa preocupação pelo mais natural e sustentável tem gerado crescimento das opções desses três tipos no mercado. O presidente da Associação Brasileira de Sommeliers – seção Minas Gerais, Renato Costa, tem percebido aumento do interesse por esses produtos em BH e afirma que grandes importadoras já têm seções dedicadas a esses rótulos. "Quando são colocados no mercado, é porque já existe um contexto firmado pela indústria, percebe-se esse filão, e hoje há maior variedade", explica. O chef Rodrigo A. Fonseca, colunista de vinhos de **Encontro**, explica que o interesse vem da consciência de que são bebidas sem tantas substâncias químicas, com uma proposta de produção diferenciada, o que é um valor importante para algumas pessoas. "A parte comercial enfatiza para o consumidor o fato de que se preza pela conservação do planeta para as futuras gerações, de que não se interfere com produtos sintéticos na terra, entre outras questões." ■

UM NOVO CONCEITO EM SERVIR CAFÉ

Melhor e mais exclusiva linha de máquinas de café para residências e empresas. A Casa Nicolau é a parceira ideal para levar mais aroma e sabor para o seu dia a dia.

 **Casa
Nicolau**

Máquinas Para Espresso e Café

www.casanicolau.com.br

  casanicolau



Rua Catete, 669 – Alto Barroca Belo Horizonte / MG (31)2555-7969

UMA MÁQUINA DE BOAS IDÉIAS

A crise sanitária que abateu o mundo, a partir do início de 2020, exigiu de empresários uma dose extra de criatividade e determinação. Raros setores foram tão afetados pela crise como o de festas. Afinal, de uma hora para outra, eventos de todos os gêneros e tamanhos tiveram que ser cancelados e os bufês se viram sem sua principal fonte de renda. Para sobreviver ao período turbulento, a Chef Renata La Porta decidiu se reinventar. Aliás, um desafio que parece funcionar muito bem como combustível para a empresária.

Antes da pandemia, a empreendedora tinha dois negócios paralelos que se relacionavam muito bem: o Renata La Porta Buffet, com 23 anos de mercado, grande e reconhecido - e o La Porta em Casa, que "ainda era um bebê de 7 anos". Contudo, era chegada a hora de o "bebê" se desenvolver. E foi exatamente isso que aconteceu. A empresa de delivery cresceu 500% nos últimos meses.

Há sete anos, quando Renata criou o La Porta em Casa, sua aposta era entregar os best sellers do Buffet para consumo no dia a dia e em pequenos eventos, além da criação de uma linha de congelados para venda em supermercados. Nessa ideia, Renata encontrou uma forma de atender muitos clientes que amavam os seus pratos e queriam degustá-los em casa sem precisar contratar toda a estrutura do bufê.

Conhecida pela sua criatividade, Renata diz que virou uma fábrica de ideias para atender ao seu braço de Delivery. Seu entusiasmo, otimismo e forma de gerenciar a crise lhe renderam reconhecimento de entidades de classe e da Fundação Dom Cabral, com quem desenvolve um projeto de

Renata La Porta Buffet vence os desafios diversificando suas atividades e criando opções gastronômicas criativas para os clientes

Fotos: Divulgação

A empresária Renata La Porta conta que já passou por todos os setores da organização de festas: experiência essencial para garantir a qualidade dos eventos



mentoria. "Conseguimos nos manter dinâmicos e estamos saindo da crise muito mais fortes como empresa e unidos como equipe".

Durante todo esse período de isolamento foram inúmeros produtos, lançamentos e projetos como kits, gift boxes e menus temáticos. No fim da pandemia veio o Noite de Chef e o *Cooking Show*, em que a Chef cozinha com os convidados. O *Chef Experience* já é o queridinho das confraternizações de fim de ano porque "a oportunidade de cozinhar juntos é uma forma inesquecível de unir uma equipe". Para a

empresária, o empenho do seu time foi essencial para superar as dificuldades e crescer: "Não pouparam esforços para executar e atender todas as minhas invenções num ritmo frenético".

Renata conta que, durante sua trajetória profissional de mais de três décadas, passou por todos os setores de organização de eventos. No início, segundo ela, precisou trabalhar na área de limpeza e também como garçonete, em preparação ao sonho de montar seu negócio no ramo de gastronomia.

A Chef retorna ao passado e conta que estudou administração de empresas



Renata em uma cozinha-show: "Já começamos a ter mais demandas em agosto, setembro, e agora, no final do ano, acreditamos que iremos ter ainda mais eventos. As pessoas estão querendo voltar a comer, beber e se encontrar"



Algumas das delícias servidas nos eventos do Renata La Porta Buffet: delícias que enchem também os olhos



na Suíça e, quando voltou, abriu uma lanchonete na Universidade de Brasília (UnB). Aos poucos, segundo ela, seu negócio se expandiu para o autódromo e quando viu já estava com diversos pontos de vendas espalhados pela cidade. Foi através dessa expansão que a Chef teve a oportunidade de realizar um grande evento de bufê, ainda em parceria com outro grupo especializado no ramo. Foi justamente nesse momento que a empresária enxergou o potencial e o quanto essa área poderia ainda ser explorada. "Sempre quis trabalhar de uma forma inovadora para sair do lugar comum". Ela conta que no primeiro jantar à francesa feito por ela, para 480 pessoas, fez questão de escrever em cada prato de sobremesa o nome da empresa que a contratou.

Hoje, Presidente da Associação dos Buffets do Distrito Federal (ABDF), Renata está bastante otimista com a retomada da economia. Segundo a chefe de cozinha, seus negócios começaram a ter mais demandas em agosto, setembro e, agora, com o fim de ano, ela aposta que terá muitos eventos.

Uma coisa Renata não nega: "Nunca vi as pessoas chegarem nas festas com tanta sede de reencontrar os amigos e fome de celebrar a vida, a energia está incrível!"

Um setor que renasce

O setor mais atingido pela pandemia, o do entretenimento, aos poucos renasce na capital do país, o lugar onde a palavra balada é sinônimo de festas, shows, espetáculos, casas cheias e multidões. Muitos bares e boates, alguns históricos até, como o Brasília e o Brahma, cerraram as portas de vez. Outros negócios, com unidades espalhadas pelo DF, enxugaram as operações e resistiram bravamente. O certo é que a cidade vai retomando sua rotina noturna e a happy hour já tem aquele inconfundível tom de vida que segue. A novidade do ano, só para citar um exemplo, é um projeto ao ar livre à beira do lago Paranoá, inspirado na natureza. O Brazilian Paradise não podia ser mais adequado aos novos tempos!

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS LEITORES/INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher **O Melhor de Brasília** por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Melhor Chef, Chef Revelação, Melhor Maitre e Melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Novidade do Ano/Diversão, foram selecionados estabelecimentos abertos entre janeiro de 2020 e agosto de 2021.

O SABOR DE
**NOVA
IORQUE**
NUNCA ESTEVE
TÃO PERTO.

No Vasto Restaurante você encontra um ambiente diferenciado, com um cardápio seletivo criado especialmente para deixar os bons momentos ainda mais inesquecíveis. Dos grelhados aos sushis, temos sempre uma opção que combina direitinho com aquele encontro de amigos, além do chopp gelado e dos drinks deliciosos que deixam o Happy Hour ainda mais happy.

Vasto Restaurante,
um pedacinho de Nova Iorque
no coração do Brasil.

Viva essa experiência.

📍 **Brasília Shopping e 108 Sul**

Instagram: **vastorestaurante**

VASTO
RESTAURANTE

PERFIL DOS JURADOS



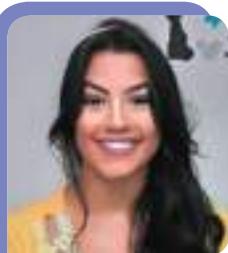
ELDO GOMES

Aos 35 anos, ele aprecia a culinária regional e adota o estilo de vida saudável. Para o youtuber e jornalista, a oportunidade de sair da rotina é o que o motiva a ir de três a quatro vezes por semana a restaurantes. Prefere aqueles que se importam com o bem-estar do cliente e que proporcionam uma experiência palatável completa.



ENZO ELIAS

Longe dos kartódromos, o piloto é um grande fã de tudo que envolve uma boa mesa. Adora sair para comer fora, o que faz cerca de oito vezes na semana, e acredita que ao degustar pratos diferentes, "embarca em uma viagem de sabores e experiências cativantes".



GABI LEÃO

Apesar de gostar de cozinhar em casa, a atriz e influenciadora digital sai para almoçar ou jantar pelo menos duas vezes por semana. Aprendeu a fazer receitas com a mãe e o primo, que é chef de cozinha e confeiteiro. Ela diz que ama "compartilhar momentos felizes na cozinha, pois a comida une as pessoas e gera momentos incríveis".



HYAGO CAVALCANTE

Pai de duas crianças, de 10 e 3 anos, o empresário une a gastronomia à vida profissional. Durante cinco vezes na semana promove almoços executivos ao mesmo tempo em que aprecia a culinária tradicional. Tem o costume de cozinhar em casa, mas apenas para os amigos mais íntimos.



MARIA EDUARDA RIBEIRO

Frequentadora assídua de cafés e restaurantes, a empresária inova as experiências gastronômicas no intuito de apreciar paladares diferenciados. Aprendeu a cozinhar com os conhecimentos passados de mãe para filha e diz que complementa os sabores com afeto.



NOBU KAHÍ

Quando escolhe comer fora de casa, o ator e influenciador digital gosta de variar o cardápio. Ele é neto de japoneses e para honrar a sua descendência fez um curso técnico de culinária oriental. Com muito bom humor, diz que a sua comida é a melhor, mas que vai a diferentes restaurantes para "quebrar a própria cara".



RAFAELA DORNAS

Mãe de Pietra, de 9 anos, e Maitê, de 5, a empresária já produziu muito conteúdo sobre gastronomia, o que a fez ter bastante aprendizado nesse universo. Confessa que ama degustar as comidas feitas pelo marido, mas que gosta também de "conhecer tudo o que Brasília tem de bom e criativo neste segmento".



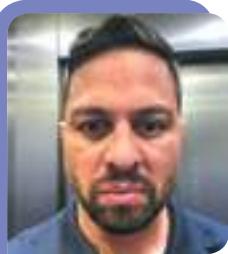
RAFAELA RABELO

Com a flexibilização, a biomédica pôde sair da rotina para encontrar amigos em restaurantes. Na pandemia, iniciou o desenvolvimento de práticas culinárias e, aos poucos, está se encantando. Ela valoriza os momentos em família, principalmente com a mãe que lhe ensinou tudo o que sabe na cozinha.



TIAGO CORREIA

O empresário de eventos almoça fora para aproveitar o horário com os clientes e às vezes costuma jantar com os amigos. Buscou lapidar o talento de preparar refeições com o chef Paulo Tarso e diz que antes quase não sabia cozinhar nada. "Foi uma ótima experiência, que mudou meu estilo de vida!"



WALLACE REIS

Adora ter a oportunidade de descobrir de novos sabores e repeti-los sempre que pode. Admite não gostar de cozinhar e, por isso, o empresário sai para almoçar ou jantar fora de casa de três a quatro vezes por semana. Além disso, preza pela praticidade e diversão com a família e amigos mais próximos.

Fotos: Divulgação e Hugo Santaém/divulgação

RESTAURANTE

Wo

ESPECIALIDADE EM
frutos do mar



@restaurantewobsb
• (61) 99369-6650

✉ restaurante wo@gmail.com
• www.restaurantewo.com.br

📍 CRNW 510 lote 3 loja 03 bloco B
Noroeste

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Eldo Gomes	Enzo Weisheimer Elias	Gabi Leão	Hyago Cavalcante	Maria Eduarda Ribeiro	Nobu Kahi
Bar/Botequim	Honoris Bar	Oficina – Açougue e Bar	Ceará Carne de Sol	Mercadito	Muv Gastrobar	Goodfellas Cinebar
Carta de Cervejas	Cervejaria Criolina	Bar Godofredo	Parrilla Burger	Parrilla Burger	Hop Capital Beer Cervejaria	Galpão 17
Carta de Drinques	Oscar (Brasília Palace)	Mercadito	Térreo (B Hotel)	Med Cuisine & Club	Térreo (B Hotel)	Goodfellas Cinebar
Novidade do Ano / Diversão	Beco	Beco	Brazilian Paradise	Brazilian Paradise	Brazilian Paradise	Madre Teresa Deli
Melhor Restaurante de Brasília	Fogo de Chão	Aroma	Nau Frutos do Mar	Dudu Bar	Steak Bull	Nippon
Restaurante Revelação 2021	Sushi Gourmet	Fuego	Italianíssimo	Fuego	Totti Cucina	Fuego
Melhor Chef	Ticianna Werner (Ticianna Werner)	Ronny Peterson (Ároma)	Ticianna Werner (Ticianna Werner)	Dudu Camargo (Dudu Bar)	Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)	Gil Guimarães (Casa Baco/Baco Pizzaria/Parrilla Burger)
Chef Revelação	Tarin Mercadante (Sushi Gourmet)	Anthony Soares Filho (Xamarm)	Pepe Sotelo (Fuego)	Pepe Sotelo (Fuego)	Pepe Sotelo (Fuego)	Pepe Sotelo (Fuego)
Melhor Sommelier	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Cássio Kents Sousa (Térreo-B Hotel)	Ivanildo Raimundo de Carvalho (Dudu Bar)	Maria Dália (Fuego)	Gilvan Oliveira (Don Romano)

Vencedores		Diversão		
SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
1º Lugar	Bar/Botequim**	Mercadito (5 pontos)	Carta de Cervejas**	Parrilla Burguer (5 pontos)
2º Lugar	Confraria Chico Mineiro (2 pontos)		Hop Capital Beer Cerveja (3 pontos)	Dudu Bar (4 pontos)
3º Lugar	Fausto & Manoel (1 ponto)		Cervejaria Criolina (3 pontos)	Oscar (Brasília Palace) (3 pontos)
				Mercadito (2 pontos)

VOTAÇÃO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

Rafaela Dornas	Rafaela Rabelo	Tiago Correia	Wallace Reis	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTOS
Mercadito	Beirute	Mimobar	Eskina Bar	Mercadito	Confraria Chico Mineiro	Fausto & Manoel
Cervejaria Criolina	Cervejaria Criolina	Galpão da Corina	Empório Soares e Souza	Parrilla Burger	Hop Capital Beer Cerveja	Bar Godofredo
Same Same	Muv Gastrobar	Med Cuisine & Club	Dudu Bar	Dudu Bar	Oscar (Brasília Palace)	Mercadito Bar e Restaurante
Casa Maaya	Quintal da Tia Sandra	Laguna Gastrobar	Laguna Gastrobar	Brazilian Paradise	Beco	Casa Maaya
Trattoria da Rosario	Salva Bar & Ristorante	Aroma	Abraccio	Resultado na p. 103		
Xamam	Totti Cucina	Cantón Peruvian & Chinese Food	Piselli	Resultado na p. 103		
Dudu Camargo (Dudu Bar)	Renata Carvalho (Ricco Burger/Despensa do Basílio)	Marco Espinoza (Taypá/Cantón/Sagrado Mar)	Dudu Camargo (Dudu Bar)	Resultado na p. 168		
Anthony Soares Filho (Xamam)	João Corrêa (À Mano)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Resultado na p. 168		
Eduardo Nobre (IVV Swine Bar)	Maria Dália (Fuego)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Resultado na p. 168		

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br, de 16/08 a 20/10 de 2021

** Critério de desempate: mais votado na internet

Divulgação

Novidade do Ano / Diversão**

Brazilian Paradise
(6 pontos)

Beco
(4 pontos)

Casa Maaya
(2 pontos)



Mercadito

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Os drinques mais pedidos da casa:
 Madson Tonic, Moscow Mule e Empire State



PARTIU, NORONHA!

Parece que tudo o que os empresários Roberto Borges Leal, Pedro Caetano, Henrique Migras, Paulo Paim e Hugo Andrade tocam vira ouro. Os sócios, que também comandam a produtora de eventos Funn Entretenimento, são responsáveis por capitanear novíssimos projetos de sucesso na cidade: a Casa Maaya, segunda colocada em Novidade do Ano/Diversão em 2021, e também o restaurante Med. Cuisine & Club.

Não é à toa que o Mercadito figura sempre entre os campeões ou finalistas de **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília** desde sua inauguração. “A equação foi acertada desde o início, o que nos ajudou na manutenção do negócio”, diz Pedro Caetano. Badalada entre diferentes gerações, a casa, que agora atende pelo nome de New Mercadito, oferece uma programação musical animada, um cardápio enxuto, mas sempre apetitoso, e uma carta de drinques variada, o que lhe garantiu a terceira colocação na categoria Carta de Drinques deste ano e o título de Melhor Bar/Botequim de Brasília. “Temos o compromisso de a cada seis meses trazer alguma novidade no cardápio”, afirma o sócio.

Entre os coquetéis, destacam-se o Empire State (gin, leve toque de Aperol, bitter de laranja, calda de amora e sumo de limão); o clássico Moscow Mule (vodka, sumo de limão, calda de açúcar e espuma de gengibre) e o Madson Tonic (gin, água tônica com infusão de chá La Provence, pepino e raiz de coentro).

Para começar 2022 com o pé direito, os empresários preparam o lançamento da primeira unidade do Mercadito fora do Distrito Federal. O lugar escolhido é um cenário paradisíaco, um dos mais bonitos do mundo. “O Mercadito de Fernando de Noronha deve ser lançado no fim deste ano ou começo do ano que vem”, anuncia Pedro. Eles não estão mesmo para brincadeira.

CLS 201, Bloco A, Loja 01, Asa Sul, (61) 98487-0607.
 Seg. a sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 12h/0h. Cartões: todos.



Três dos cinco sócios do Mercadito, Roberto Borges Leal, Pedro Caetano e Henrique Migras comemoram o momento: com novidades no mercado do Distrito Federal, eles vão para Fernando de Noronha



Parrilla Burger

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



The Big Burger, que leva picles e american cheese, entre outros ingredientes, vai bem com rótulos artesanais: são 15 marcas diferentes



GELADA SEM FRESCURA

Em 2015, nascia o Parrilla Burger que em tão pouco tempo se tornou referência para as casas que viriam depois. Pioneira no mercado brasiliense, a loja é um endereço para comer – e beber – bem. “Tivemos grande contribuição para o crescimento do setor, pois fomos os primeiros a trazer o conceito de smash burger para a cidade”, diz Gil Guimarães, que comanda a hamburgueria.

De lá para cá, a casa foi ganhando cada vez mais fãs. “O nosso hambúrguer vai além de um simples lanche; ele é uma refeição completa. São 180 gramas de carne suculenta; acho que isso que fez a diferença”, diz. E o sucesso não parou por aí. Em 2021, o Parrilla Burger resolveu decolar ainda mais e alçar novos voos. A marca acaba de aterrissar no Aeroporto JK. Agora, são três endereços para o público provar todas as delícias do cardápio, que já contava com lojas na Asa Sul e Asa Norte. Para matar a fome, uma boa pedida é o The Big Burger: blend de 180 gramas, american cheese, bacon, picles, alface, tomate, cebola, barbacoa e aioli de mostarda. Outra aposta é Parrilla Burger (blend de 180g, queijo meia curta, cebola caramelizada e aioli), o mais pedido da casa.

As geladas também são sucesso por lá. Tanto que renderam à casa o prêmio de Melhor Carta de Cervejas por **Encontro Gastrô 2021**. São cerca de 15 rótulos de diferentes marcas para consumo, muitas delas artesanais, com sabores marcantes e ingredientes especiais, como a Baco Session IPA, produzida pela Hop Capital Beer, outro negócio com a marca de Gil Guimarães. A combinação da cerveja com o sanduíche cai superbem: “As pessoas compraram a ideia de combinar a bebida com o prato. É bem a cara do brasileiro e nós tratamos a cerveja como ela merece: sem frescura”, diz Gil.

SHS Quadra 3, Bloco A, Parte A, Asa Sul, (61) 3435-2626.
 Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 2 endereços.



Gil Guimarães acaba de aumentar mais um endereço no seu negócio: o Parrilla Burger chegou ao Aeroporto JK

BURGER



Dudu Bar

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Algumas criações da casa de Dudu Camargo: Moscow Mule de manjericão, Dudu na Veia, Os Três Patetas e Gim Tônica de Maçã Verde



O MAGO DOS COQUETÉIS

O chef e empresário Dudu Camargo é a mente brilhante que dá um toque a mais ao Dudu Bar. Ele é também um dos nomes que ajudaram a impulsionar a gastronomia local e que ganharam o Brasil por causa de sua busca pela inovação. “É claro que vieram outros antes. Já estou há 20 anos em Brasília, então somos uma das casas que sempre trouxe novidade para a cidade e ajudamos a renovar a gastronomia da capital”, diz.

Toda a criatividade do chef reflete em suas criações, seja na cozinha ou no bar, como os coquetéis que são sucesso na capital federal. A carta de drinques é sempre recheada de opções para refrescar, com bebidas que recebem nomes inusitados e divertidos, o que rendeu a Dudu o título de Melhor Carta de Drinques por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2021**. São mais de 150 receitas diferentes disponíveis e cerca de 5 mil coquetéis vendidos por mês. “Nunca tive o objetivo de ser o melhor, mas sim ter uma digital, ser diferente. Tem muitas ideias que são para receitas de pratos, que também levo para os drinques e vice-versa. São brincadeiras que vão realçando os sabores, mas sempre pensando em uma combinação gostosa”, destaca o chef, que é uma espécie de mago das bebidas.

Entre as criações, um dos sucessos é o Dudu na Veia feito com gim, Aperol, vermute, pepino, gengibre, pimenta e morango. Outra boa pedida é o Três Patetas, que leva vodca, morango, kiwi e maracujá. Há ainda uma releitura do clássico Moscow Mule, que é um drinque sugestão da casa com espuma de maçã verde, manjericão e farelo Dip Loko Pop Hit de morango, que estala na boca. “Procuro sempre trazer novas releituras para os clássicos, com uma identidade que é a cara do Dudu Bar e que o público de Brasília gosta muito.”

CLS 303, Bloco A, (61) 3226-9996. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h; e dom.: 12h/17h.



Dudu Camargo diz que bebidas inspiram pratos e vice-versa: “São brincadeiras que vão realçando os sabores, mas sempre pensando em uma combinação gostosa”



Brazilian Paradise

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Quadra de mini hambúrgueres, que vêm com maionese defumada, alface baby, tomate italiano, cheddar e bacon: bons petiscos para incrementar a balada



A VOLTA DA BALADA

O Café de La Musique desembarcou em Brasília no fim de 2020, quando a pandemia parecia dar uma trégua. Mas não foi bem assim... O mundo viveu altos e baixos e as festas tiveram de esperar um pouco mais. Em julho de 2021, surgiu na casa o espaço-projeto Brazilian Paradise, que vem com a proposta de ser um beach club com balada. "Fomos audaciosos em abrir no meio da pandemia", diz o sócio Gustavo Gomes. "Tivemos como inspiração o que o Brasil tem de melhor, que é toda a natureza", completa. "O Brazilian Paradise é um desdobramento do novo conceito que a marca está trazendo. Brasília é a primeira operação a receber o projeto, com essa cara de brasiliidade, que vai desde a gastronomia até a cenografia", diz Ana Carla Alves, outra sócia do Café.

A casa tem os mais diferentes estilos musicais, como axé, forró, piseiro, sertanejo, eletrônica e funk. "Recebemos artistas de todos os segmentos, já que Brasília tem como característica acolher pessoas do Brasil inteiro", diz Ana Carla.

Para beber, opções de drinques, petiscos e pratos assinados pelos chefs Lui Veronese e Marcos Akaki. "Cerca de 40% dos drinques são autorais e os pratos trazem os sabores peculiares do cerrado e também de outras partes do Brasil", afirma a sócia. Entre as opções para saborear, batata canoa e maionese de ervas e quadra de mini hambúrgueres com maionese defumada, alface baby, tomate italiano, cheddar e bacon. Atualmente, o espaço tem capacidade para 800 pessoas sentadas, mas o número deve aumentar assim que as regras de controle da pandemia sejam flexibilizadas.

O Brazilian Paradise promete ser uma sensação para agitar o verão brasiliense. "O nosso réveillon vai ser muito animado. Também queremos fazer um verão inesquecível", diz Gustavo. Tomara que seja assim!

Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Lago Sul, (61) 99803-1867. Sex. a dom.: 19h/04h. Cartões: todos.



Os sócios do Café de La Musique, Wesley Rodrigues, Ana Carla Alves, Gustavo Gomes e Wellington Rodrigues: eles querem fazer muitas festas neste fim de ano



DIVERSÃO

BALADA

A VILA COZINHA E BAR

SCN Q 3, Bloco C, Loja 01, Asa Norte, (61) 99958-1587. Ter. a sáb.: 11h30/2h; dom.: 11h/0h. QS 3, Águas Claras, (61) 99880-5077. Ter. a qui.: 16h/0h; sex. a dom.: 11h/0h. Cartões: todos.

ARENA FUTEBOL CLUBE

SCES 305, Trecho 3, Lote 1, Asa Sul, (61) 3224-9401. Cartões: todos.

BASIC LOUNGE BAR

Av. das Araucárias, Lote 1325, Lojas 15/16, Águas Claras, (61) 99979-9422. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. a dom.: 17h/02h. Cartões: todos.

BIROSCA

Setor de Diversões Sul, Conic, Asa Sul, (61) 99992-3334. Sex. e sáb.: 17h/23h30. Cartões: todos.

DALLAS BAR

EPTG, Colônia Agrícola CH 53, Lote 03, Vicente Pires, (61) 98578-6968. Qui. a sáb.: 9h/23h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

GALPÃO 17

SMAS, A E G, Conjunto A, Lotes 16 e 17, SIA, (61) 99413-3476. Seg.: 8h/18h; ter. a sáb.: 11h/0h; dom.: 12h/21h. Cartões: todos.

GALPÃO DA CORINA

SOFN, Quadra 1, Conjunto B, Lote 11, Setor de Oficinas Norte, (61) 98138-5755. Sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/20h; dom.: 11h/18h. Cartões: todos.

LAH NO BAR

413 Sul, Bloco A, Asa Sul, (61) 3297-2407. Todos os dias: 19h/4h. Cartões: todos.

NA 15 BAR

SHIS, QL 15, Bloco C, Loja 70 A, Lago Sul, (61) 3202-5902. Seg. e Ter.: 16h/23h; Qui. a sáb.: 12h/23h. Cartões: todos.

O'RILLEY IRISH PUB

409 Sul, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 99850-8888. Qui. a sáb.: 20h/2h. Cartões: todos.

OUTRO CALAF

SBS, Quadra 2, Bloco Q, Lojas 5 e 6, Edifício João Saad, Asa Sul, (61) 98158-0399. Seg. 11h/18h; Ter.: 11h/2h; qua. a sáb.: 11h/4h; dom.: 17h/0h. Cartões: todos.

SEVEN7 POKER LOUNGE

SHN, Quadra 2, Asa Norte, (61) 98480-7245. Seg. a sáb.: 16h/6h. Cartões: todos.

STADT BAR & MUSIC

SIG Quadra 3, Bloco G, Asa Sul, (61) 3551-5559. Ter. a dom.: 15h/23h. Cartões: todos.



Boteco do Juca

3º colocado na categoria FEIJOADA

Inaugurado no final da década de 1990, segue os moldes dos tradicionais botecos cariocas. Petiscos como carne de sol servida com mandioca, linguiça bêbada e picanha no palito fazem a alegria dos clientes, que sorvem hectolitros de chope geladíssimo. A feijoada é servida aos sábados, em sistema de bufê, com carnes em cumbucas separadas. Para acompanhar, não esqueça da caipirinha no capricho.

405 Sul, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 3242-9415.

Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos.

STRIKER CASUAL BOWLING

SCES, Trecho 2, Lote 32, Shopping Pier 21, Lago Sul, (61) 99200-3588. Ter. a sex.: 16h/23h; sáb. e dom.: 14h/23h. Cartões: todos.

VELVET PUB

CLN 102, Bloco B, Loja 28/32, Asa Norte, (61) 3327-1950. Qua. a sex. e dom.: 18h/23h; sáb.: 16h/23h. Cartões: todos.

BAR/BOTEQUIM

ABENÇOADO BAR

CLSW 105, Bloco C, Loja 82, Sudoeste, (61) 3256-0008. Dom. a ter.: 11h/0h; qua.: 11h/1h; qui. a sáb.: 11h/2h. Cartões: todos.

ADEGA DA CACHAÇA

Avenida das Palmeiras, Cl, Lote 11, Lojas 4 e 5, Taguatinga, (61) 3257-2470. Todos os dias: 9h/0h45. Cartões: todos.

AMIGÃO BAR

506 Sul, Bloco B, Loja 46, (61) 3244-1109. Seg. a sex.: 11h/22h15; sáb.: 11h/17h. Cartões: todos.

ARMAZÉM DO BRASIL

202 Norte, Bloco A, Loja 1, (61) 3327-8342. Qua. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/19h. Cartões: todos.

BALCONY 412

412 Sul, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 99413-0528. Seg. a sáb.: 18h/23h. Cartões: todos.

BAR CAMPINENSE

CLN 410, Bloco B, Loja 52, Asa Norte, (61) 3877-3787. Todos os dias: 14h/23h. Cartões: todos.

BAR DO JÚNIOR

QE 28, Bloco B, Lojas 3/7, Guará II, (61) 3568-4978. Seg. a sex.: 17h/13h. sáb.: 12h/23h. Cartões: todos.

BAR DO MANÉ – O REI DA CODORNA

QE 17, Bloco A, Loja 35, Guará II, (61) 3567-7624. Seg. a sex. 16h/23h; sáb.: 11h/23h. Cartões: todos.

BAR DO MENDES

CLN 410, Bloco D, Loja 60, Asa Norte, (61) 3273-3334. Dom. a qua.: 11h/01h; qui. a sáb.: 11h/2h. Cartões: todos.



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press

Fausto & Manoel

3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM



Há mais de 15 anos, ele faz história na capital. Suas quatro unidades em Brasília atraem públicos de todas as idades, que pode provar cervejas, drinques, destilados, petiscos e opções à la carte ou self-service. "Aqui, proporcionamos várias alternativas para os diferentes perfis de clientes", explica Alcioni Ricardo, um dos sócios. Uma boa pedida do cardápio é o Carta de Formiga: pastel recheado com linguiça, couve, muçarela e geleia de pimenta. Para o ano que vem a casa segue a ideia de inaugurar mais uma loja da marca. "Vamos realizar o desejo de abrir uma nova casa fora do Plano Piloto", antecipa o empresário, que também quer abrir um negócio fora do Distrito Federal. CLN 209, Bloco A, Loja 15, Asa Norte, (61) 3340-7552.

Todos os dias: 11h/0h. Mais 3 endereços.

BAR DOS CUNHADOS

115 Norte, Bloco B, Loja 21, Asa Norte, (61) 3274-7805. Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos.

BAR E MERCEARIA AVENIDA

Quadra 206, Conjunto 18, Casa 19, Recanto das Emas, (61) 3431-1455. Seg. a sáb.: 8h/22h. Cartões: todos.

Filiado à Abrasel.

BAR GODOFREDO

408 Norte, Bloco C, Loja 16, (61) 3965-6666. Seg. a qua.: 17h30/0h30; qui. a sáb.: 17h30/1h30. Cartões: todos

BARKOWSKI

408 Norte, Bloco C, Loja 62, (61) 98174-1998. Seg. a sáb.: 16h/23h. Cartões: todos.

BARZIIN GASTROBAR

CLN 413, Bloco E, Loja 19, Asa Norte, (61) 3576-0500. Ter. a sex.: 17h/23h; sáb. e dom.: 12h/2h. Cartões: todos. *Filiado à Abrasel.*

BECHO DAS GARRAFAS

116 Sul, Bloco C, Loja 3, Asa Sul, (61) 3548-2002. Seg. a sáb.: 16h/0h. Cartões: todos.

BEER HOUSE

QNM 1, Conjunto A, Lotes 3/5/7, Ceilândia Sul, (61) 3371-1402. Seg. a dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

BEIRUTE

109 Sul, Bloco A, Lojas 2 e 4, (61) 3244-1717. 107 Norte, Bloco B, Lojas 19 e 29, (61) 3272-0123. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

BOTECO

DO JUCA

405 Sul, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 3242-9415. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos.

BRAZILIAN

PARADISE - CAFÉ DE LA MUSIQUE

Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Asa Sul, (61) 99803-1867. Sex a dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

BSBEER

CLSW 103, Bloco C, Sudoeste, (61) 3263-2428. Ter. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/20h. Cartões: todos.



BURN SHISHA BAR

Av. das Araucárias, Condomínio Península, Taguatinga, (61) 98201-0777. Todos os dias: 17h/0h. Cartões: todos.

BUTECO DA BOA

201 Sul, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3225-0555. Dom. a sex.: 24h; sáb.: 11h/0h. Cartões: todos.

BUTEKO 101

CLSW 101, Bloco A, Loja 2, Sudoeste, (61) 3341-2082. Todos os dias: 10h30/0h. Cartões: todos.

CARCASSONNE PUB

407 Norte, Bloco E, Loja 37, (61) 99968-4186. Qua. a dom.: 17h/23h. Cartões: todos.

CAVALCANTE (KI-FILÉ)

CLN 405, Bloco A, Loja 55, Asa Norte, (61) 3274-6363. Seg. a sex: 11h/22h; sáb. e dom.: 11h/16h. Cartões: todos.

CEARÁ CARNE DE SOL

QE 4, AE em frente ao Sesc, Guará I, (61) 3257-5672. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

CHALÉ DA TRAÍRA

QE 42, Conjunto A, AE, Guará II, (61) 3964-0066. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/21h. Cartões: todos.

CHOPERIA PINGUIM

ParkShopping, Espaço Gourmet, Guará II, (61) 3042-1070. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 12h/18h. Cartões: todos.

CHOPP BRAHMA EXPRESS

SCLS 306, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3242-8685. Seg. a sex. 9h/18h; sáb.: 9h/18h. Cartões: todos.

CHURRASQUINHO AFTOSA

QNG 13, Quiosque 1, Taguatinga Norte, (61) 9502-1546. Seg. a sáb.: 16h/23h; dom.: 10h/20h. Cartões: todos.

Filiado à Abrasel.

CHURRASQUINHO DO MARANHÃO

CLSW 304, Bloco A, Loja 84, Sudoeste, (61) 3202-9723. Seg. a sáb.: 16h/23h. Cartões: todos.

CLUBE DO CHORO

SDC, Lote 3, Bloco G, Eixo Monumental, (61) 3224-0599. Cartões: todos.

COWTAINER

SCES, Shopping Pér 21 (61) 3226-7994. Todos os dias, 12h/0h. Cartões: todos.

CRISTAL

415 Sul, Bloco A, Loja 2, (61) 3346-1322. Todos os dias: 08h/22h. Cartões: todos.

DELIRIUM BRASÍLIA

SQS 405, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3526-6423. Seg. a sab.: 16h/0h. Cartões: todos.

DIVERSÃO

EMPÓRIO SANTO ANTÔNIO

SCES Trecho 2, Lote 32, Loja R6, Shopping Pier 21, (61) 99270-1100. Todos os dias: 12h/0h. Cartões: todos.

EMPÓRIO SOARES E SOUZA

CLN 212, Bloco B, Loja 3, Asa Norte, (61) 99173-5072. Seg. a sex. 12h/22h; dom. 10h/18h. Cartões: todos.

EMPORIUM BEER

QNP 34, Conjunto L, Lote 1. Av. P4, Psul, Ceilândia, (61) 98416-0744. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 13h/2h; dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

ENCONTRO LOUNGE BAR

SHCS CLS 303, Asa Sul, (61) 2411-3742. Todos os dias: 7h/23h. Cartões: todos.

ESKINA BAR

CLS 206, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 98357-5303. Seg. a qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/0h. Cartões: todos. [Filiado à Abrasel](#).

ESTAÇÃO 22

QI 22, Conjunto I, Lote 104, Guará I, (61) 3972-0286. Ter. a qui.: 16h/0h; sex.: 16h/2h; sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/0h. Cartões: todos.

FAISÃO DOURADO

314 Sul, Bloco D, Loja 2, Asa Sul, (61) 3245-6521. Seg. a sex: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/16h.

FIVE SPORT BAR

Rua Copaíba, DF Plaza Shopping, Águas Claras, (61) 99448-4370. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos.

FORA DO EIXO

108 Sul, Bloco C, Loja 1, (61) 3543-9559. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 15h/0h. Cartões: todos.

GAMBAR

708/709 Norte, Bloco E, Loja 20, Asa Norte, (61) 3045-4643. Seg. a sex: 9h/0h; sáb.: 10h/16h. Cartões: todos.

GATO PRETO BAR

504 Norte, Bloco C, Ed. Mariana, (61) 99912-3333. Ter. a sáb.: 17h/0h. Cartões: todos.

GOODFELLAS CINEBAR

QNA 8, Lote 1, Loja 8, Taguatinga Norte, (61) 3548-5476. Ter. a dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

GROTE BIER

CLNW 10/11, Bloco A, Loja 9, Sudoeste, (61) 99854-5421. Seg.: 16h/0h; ter. a sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/22h. Cartões: todos.

HONORIS CAUSA

SIG, Quadra 3, Bloco B, Lotes 4 e 12, (61) 99164-7837. Seg. e ter.: 11h/0h; qua. a dom.: 11h/2h. Cartões: todos.



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A. Press.

Hop Capital Beer

2º colocado na categoria CARTA DE CERVEJAS



Um fenômeno desde o lançamento, de lá para cá sempre esteve entre os finalistas de Encontro Gastrô, conquistando o primeiro lugar em algumas ocasiões. Também foi premiada em diversos concursos cervejeiros mundo afora. Com decoração industrial, o pub e as lojas no SIA, Asa Norte e Águas Claras oferecem mais de 20 torneiras e rótulos de cervejas frescas produzidas pela fábrica. "Desde o começo tivemos uma receptividade muito boa do público", afirma o mestre cervejeiro Paulo Borges. Entre os lançamentos, os rótulos IPA: Juice Colada, Love e Strattha Juice. No cardápio, um dos sucessos é a croqueta especial feita de carne com cerveja stout.

SIA Trecho 17 Lote 160, (61) 3234-1720. Mais dois endereços.

Qui.: 16h/0h; sex.: 16h/1h; sáb.: 12h/01h.

IMAGINEICHOM

Conjunto C, Casa 4, Chácara 127B, Ceilândia, (61) 98240-0837. Seg. a dom.: 8h/1h. Cartões: todos. [Filiado à Abrasel](#).

IVV SWINE BAR

CLN 314, Bloco B, Loja 21, Asa Norte, (61) 99932-6310. Ter. a sáb.: 18h/0h. Cartões: todos.

LA CAVE

CSLW 301, Bloco C, Subsolo, Loja 1, (61) 99283-5129. Todos os dias: 17h/0h. Cartões: todos.

LAMPIÃO

QE 40, Rua 15, Lote 2, Parte 1, Guará II, (61) 3301-8002. Qua. a sex: 16h/23h; sáb. e dom.: 11h/23h. Cartões: todos.

LAGUNA GASTROBAR

Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Clube Ases, Asa Sul, (61) 99109-9096. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb. e dom.: 12h/1h. Cartões: todos.

LAYBACK PARK BSB

SHTN, Trecho 1, Lote 6 e 7, Orla do Lago,

Asa Norte. Ter. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/21h. Cartões: todos.

LIBANUS

206 Sul, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3244-9795. Rua 14 Norte, Lote 1, Loja 101, Vitrinny Shopping, Águas Claras, (61) 3382-0444. Dom. a qui: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/1h. Cartões: todos.

LONDON STREET

CLN 214, Bloco D, Loja 23, Asa Norte, (61) 99194-4703. Dom. a qua.: 17h/22h; qui. a sáb.: 17h/0h30. Cartões: todos.

MALLI BAR

Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Lote 40, Asa Sul, (61) 3999-1129. Dom., qua. e qui: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/2h. Cartões: todos.

MAVERICKS CHOPERIA

RUA 4 A, Chácara 1 A, Lote 1, Vicente Pires, (61) 98595-1472. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos.



Sabor mineiro que homenageia nossa história e dá encanto aos nossos pratos.

O Diamantina Restaurante honra a memória de Kubitschek e traz o sabor que tem o gostinho de Minas.

Do clássico pudim de leite ao picadinho JK, o Diamantina traz a mineiridade para o coração do Brasil.

Localizado no Kubitschek Plaza Hotel no SHN - Asa Norte, o Diamantina é um convite a uma visita gastronômica em todos os sentidos: nos temperos, aromas, ambiente, e, claro, no atendimento com o jeitinho que só Minas tem.



**ABERTO PARA ALMOÇO
DIARIAMENTE 12H ÀS 15H**

DIVERSÃO



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press.

Cervejaria Criolina

3º colocado na categoria CARTA DE CERVEJAS



A festa Criolina fez parte da história de Brasília e, em 2017, os produtores Tiago Pezão e Rodrigo Barata resolvem criar uma marca de cerveja que tivesse a cara de Brasília. Não a capital dos monumentos e cartões-postais grandiosos, mas dos jovens que se reúnem para bebericar ao som de música de qualidade. O rótulo mais conhecido da marca é a Criolipa, uma IPA de alta-intensidade e sabor e aroma cítrico-floral.

SOF Sul, Quadra 1, Conjunto B, Lote 6, Guará, (61) 99991-4747. Cartões: todos.



JP Rodrigues/divulgação

Beco Bar

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO



Cheio de mistério, mas com muito humor, o Beco Bar chegou com tudo. O nome, segundo o sócio Vitor Meira, "caiu no colo". "Estávamos procurando um lugar para instalar o bar e achamos um com um beco. Foi aí que surgiu o nome", explica. Os sócios Vitor, Eduardo Roque e Rômulo Lolli já comandavam o Açaougue Bar. Agora, o trio se somou a Danilo Barreto, Mauro Grattapaglia, Lucas Vaz, Gabriel Aquino e Hian Castro. O espaço tem capacidade para cerca de 850 pessoas e tem programação musical diversificada, como pagode, sertanejo, piseiro, house e funk. "Trouxemos o melhor dos drinques e petiscos do Oficina, com criações simples e de boteco, com hambúrgueres, espetinhos, caipirinhas, gin tônicas entre outros", destaca Meira. Para o futuro, o empresário antecipa: "Expansão para outras cidades, como Goiânia, por exemplo".

SAAN, Quadra 02, Lote 45, (61) 3443-7735. Sex.: 19h/3h e sáb.: 18h/2h. Cartões: todos.

MERCADINHO LOBÃO

QE 17, Bloco A, Loja 11, Guará II, (61) 3381-2147. Seg. a sex: 12h/20h; sáb.: 10h/18h; dom.: 10h/13h. Cartões: todos.

MERCADITO

CLS 201, Bloco A, Loja 01, Asa Sul, (61) 98487-0607 / 3322-8560. Seg. a qui: 17h/0h; sex: 15h/1h; sáb.: 20h/1h; dom.: 12h/1h. Cartões: todos.



METANOIA TAP HOUSE

CLS 207, Asa Sul, (61) 98275-6266. Seg.: 9h/17h; ter. a sáb.: 9h/0h; dom.: 15h/0h. Cartões: todos.

MIAU QUE MIA

CLS 303, Bloco D, Asa Sul, (61) 99179-9237. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

MUV GASTROSTORE

408 Sul, Bloco C, Asa Sul, (61) 98382-2524. Ter. a qui: 17h/0h; sex: 17h/02h; sáb.: 16h/2h; dom.: 16h/0h. Cartões: todos.

NEBLINA BAR & TABACARIA

CLN 408, Bloco A, Loja 36, Asa Norte, (61) 98144-4066. Ter. a sáb.: 17h30/1h; dom.: 16h/0h. Cartões: todos.

OFICINA – AÇOUGUE E BAR

Superquadra Sul 313, Bloco C, Loja 14, Asa Sul, (61) 99292-4690. Ter. a sex: 18h/1h; sáb.: 17h/2h; dom.: 16h/0h. Cartões: todos.

OINC BAR

Rua 33 Norte, Lote 3, Loja 7, Águas Claras, (61) 99877-7383. Ter. a dom.: 16h/23h30. Cartões: todos.

PAU FERRO BAR

Av. Elmo Serejo, Vila Estádio, Taguatinga, (61) 3500-6691. Todos os dias: 17h/1h. Cartões: todos.

PARDIM

CLN 405, Bloco A, (61) 99200-3338. Todos os dias: 12h/1h. Cartões: todos.

PAULICÉIA

113 Sul, Bloco A, Loja 20, Asa Sul, (61) 3245-3031. Seg. a qui: 16h/1h; sex: 11h30/0h; Dom.: 11h30/18h. Cartões: todos.

PIAUÍ

403 Sul, Bloco B, Loja 20, Asa Sul, (61) 3553-0600. Todos os dias: 7h/1h. Cartões: todos.

PINELLA

CLN 408, Bloco B, Lojas 18 e 20, Asa Norte, (61) 3347-8334. Seg. a sex: 17h/0h; sáb.: 16h/23h. Cartões: todos.

PRIMEIRO COZINHA DE BAR

SIG Quadra 8, Lote 2395, Sudoeste, (61) 99635-1221. Seg. a qui: 11h30/1h; sex. e sáb: 11h30/2h; Dom.: 11h30/23h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

Soncietà®

Consultoria & Produção Musical

www.soncieta.com.br

  @soncieta  (61) 98151-7098

DIVERSÃO

PUBLICAN

409 Sul, Bloco A, Loja 8, (61) 98115-4001. Ter.: 14h/21h; qua.: 14h/22h; qui. a sáb.: 14h/23h. Cartões: todos.

QUINTAL DA TIA SANDRA

SIG Quadra 6, Rua L, (61) 99642-6143. Ter. a dom.: 11h/23h. Cartões: todos.

QUIOSQUE DA CODORNA

Quadra 10, Comércio Local, Cruzeiro Velho, (61) 98208-5981. Seg. a sex.: 9h/22h40; sáb. e dom.: 9h/17h. Cartões: todos.

QUIOSQUE DO BAIANO

Quadra 36, Lote 20, Gama, (61) 99216-0852. Seg. a dom.: 8h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

QUIOSQUE VOO LIVRE

SHCES Quadra 1203, Bloco A, Cruzeiro, (61) 98336-5539. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h. Cartões: todos.

RESENHA BAR & RESTAURANTE

410 Sul, Bloco D, Loja 34, Asa Sul, (61) 99165-7396. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

RESPONSA BAR E COZINHA

CLS 202, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 99522-4631/ 98241-9384. Ter. a qui.: 17h/0h; Sex. e sáb.: 12h/1h45; dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

SAI DA TOCA

Condomínio Portal do Lago Sul, Lote 3, Loja 1, Jardim Botânico, (61) 3427-1200. Seg. a sáb.: 11h/0h; Dom.: 11h/22h.

SANTA FÉ

Condomínio San Diego, Quadra 2, Rua 1, Lote 32, Jardim Botânico, (61) 3427-2312. Ter. a dom.: 11h30/0h. Cartões: todos.

SANTO BAR

CLN 201 Bloco C, (61) 3877-1001. Ter. a sáb.: 11h/0h. Cartões: todos.

SANTUÁRIO

SCLN 214, Bloco C, Loja 27, Asa Norte, (61) 99517-4979. Ter. a qui.: 16h/0h; sex.: 15h/0h; sáb.: 13h/0h; dom.: 13h/19h. Cartões: todos.

SARARÁ BAR & PETISCARIA

Cine 1, Loja 1, Comercial da Praça 1, Setor Leste, Gama, (61) 98569-7170. Seg. a sex.: 17h/23h; sáb. e dom.: 11h/23h. Cartões: todos.

SERPENTINA ZERO GRAU

CLSW 301, Bloco A, Loja 46/50, Sudoeste, (61) 99936-0606. SIG, Quadra 3, Bloco C, Loja 8, (61) 99306-1010. Todos os dias: 8h/2h. Cartões: todos.

SHOT ROCK BAR

QNF 23, Lote 39, Loja 1 A, Taguatinga, (61) 3541-0182. Ter. a qui.: 16h30/0h; sex. e sáb.: 16h30/1h30; dom.: 16h30/0h. Cartões: todos.



Casa Maaya

3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO



Capitaneada pelos sócios Pedro Caetano, Henrique Migras, Roberto Leal, Hugo Andrade e Paulo Paim, donos do Mercadito, esta é mais uma boa surpresa para quem gosta de pôr o "pé na areia". Inspirado em um dos cenários paradisíacos mexicanos, o projeto encantou os brasilienses logo de cara. "O start aconteceu quando fizemos uma viagem para Tulum, no México", explica Pedro. Na gastronomia, o complexo abriga as operações Bar da Corona, Yukatán, Maraí e Vinú Wine Bar. "Gostamos de juntar tudo em um caldeirão. Foi assim que nasceu o Maaya, unindo a praia, música, gastronomia, esporte e também o entretenimento infantil."

Setor de Clubes Esportivos Sul, Conjunto 17, Asa Sul, (61) 3364-4730.
Ter. a dom.: 12h às 2h. Cartões: todos.

SIMPSONS

CLS 307, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 3443-4251. CLN 204, Loja 7, Asa Norte, (61) 3326-2387. Todos os dias: 15h/1h. Cartões: todos.

TAVERNA CERVEJAS ESPECIAIS

Av. Araucárias, Lote 1325, Loja 18, Ed. Real Quality, Águas Claras, (61) 99460-7989. Seg. a sex.: 16h/0h30; sáb.: 14h/01h30; dom.: 16h/0h. Cartões: todos.

TETA CHEESE BAR

103 Sul, Bloco B, Loja 34, (61) 99452-6594. Ter. a sáb.: 11h/1h30; dom.: 11h/17h. Cartões: todos.

THE OLD BAR

SHTN, Trecho 1, Lote 123, Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada, Asa Norte, (61) 3424-7000. Dom. a qui.: 17h/23h; sex. e sáb.: 17h/2h. Cartões: todos.

TRAÍRA SEM ESPINHA

Rua 4, Lote 1, Acampamento DFL, Vila Planalto, (61) 3306-2596. Seg. a sex.: 12h/22h30; sáb.: 12h/16h e 18h/22h30. Cartões: todos.

VERSÃO BRASILEIRA

204 Sul, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3263-1175. Ter. a qui.: 14h/0h; sex a dom.: 12h/0h. Cartões: todos.

VILLA CARIOLA

Av. Alameda Gravatá, Quadra 301, Conjunto 10, Lote 3, Águas Claras, (61) 3039-7080. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h. Cartões: todos.

ROTA DO VINHO

SCLS 410, Bloco C, Loja 34, Asa Sul, (61) 3526-6168. Ter. a sáb.: 18h/0h. Cartões: todos. ■



NOVAS
HISTÓRIAS,
COM NOSSOS
SABORES.

AS HISTÓRIAS DESTE NATAL VÃO SER
ESCRITAS COM A ESPERANÇA RENOVADA
E COM AS EMOCÕES AQUECIDAS POR
MUITO AMOR. E ELES SERÃO FELIZES,
DIVERTIDAS E MUITO, MUITO SABROSAS.
E NÓS, MAIS UMA VEZ, VAMOS CELEBRAR!

Natal Óba

HORTIFRUTI



COMPRE
ONLINE
DE ONDE
ESTIVER



Eles reinam na capital

Se a chegada dos cafés foi a tônica da edição de 2019, este ano não é diferente. A tendência se manteve no ano passado e mais ainda neste 2021. São muitos os cafés inaugurados pela cidade, com varandas e mesas pelos belos jardins das entrequadras, reunindo públicos de todas as idades. Essas casas trazem os sabores da bebida mais amada do Brasil somado ao gosto pela leitura serena, pela conversa no lanche da tarde, quando dar uma pequena pausa na correria é sagrado. Há espaço para o requinte cor de rosa de uma casa à inglesa e para a tão sonhada confeitoria à suíça de um chef tão contemporâneo como Thiago Paraíso. E não falta espaço para saborear pães franceses ou delícias bem mineiras também.

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS LEITORES/INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher O Melhor de Brasília por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Melhor Chef, Chef Revelação, Melhor Maître e Melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Novidade do Ano/Lanches e Guloseimas, foram selecionados estabelecimentos abertos entre janeiro de 2020 e agosto de 2021.

Don León

Gastronomia Espanhola e Frutos do Mar



CLS Quadra 112, Bloco A - Asa Sul - 99276-2727

[f/donleonbrasilia](https://www.facebook.com/donleonbrasilia) | [@donleonbrasilia](https://www.instagram.com/@donleonbrasilia)

PERFIL DOS JURADOS



ADELE VASCONCELOS

A possibilidade de variar o paladar, com novos temperos e harmonização de bebidas, faz com que a médica saia para comer fora por pelo menos três vezes na semana. Ela prefere vivenciar experiências gastronômicas a ter que encarar um fogão e gosta muito de apreciar sabores de vinhos intensos e frutados.



ALINE PACHECO LOBATO

Durante um bom tempo, ela via a refeição ser preparada na frente de seus olhos. Hoje, essa proximidade se modificou. Como uma admiradora da praticidade, a coordenadora de eventos do cerimonial do governo federal sai todos os dias para comer. Apesar disso, ela gosta de cozinhar e confessa que faz "de tudo um pouco".



ANA BEATRIZ ARCOVERDE

Casada e mãe de três filhos, inclusive de um adorável recém-nascido, a empresária nutre o hábito brasiliense de comer fora de casa cerca de três a quatro vezes por semana. Ela já fez inúmeras viagens gastronômicas e diz que, quando cozinha, adora misturar os sabores internacionais com a potência da culinária brasileira.



ANA FRAZÃO

Ela teve que mudar o seu estilo de vida na pandemia e viu que o delivery seria a melhor alternativa. A advogada e professora de Direito considera um ritual o ato de ir a restaurante para ver pessoas e sai de duas a quatro vezes por semana. Cozinha com frequência e ama se dedicar ao preparo das massas italianas tradicionais.



CARLA FURTADO

Após a reabertura, a empresária e pesquisadora científica pôde finalmente respirar, já que a pandemia e o home office a impediam de degustar as nuances da culinária da cidade. Carla herdou os dotes culinários e a coleção de livros de receitas da mãe e diz ser uma "voraz consumidora de conteúdos de alta gastronomia".



ELISE RAMOS CORREIA

O lazer de experimentar novos pratos e encontrar os amigos e a família são especiais e, por isso, ela sai para comer pelo menos uma ou três vezes na semana. Casada e mãe de Luiza, de 12 anos, e Laura, de 10, a advogada trabalhista lamenta não ter tanta aptidão para a culinária e poder fazer delícias para as filhas.



JANAÍNA CARVALHO

Duas vezes por semana são o número de vezes que ela reserva de seu tempo para conhecer novos restaurantes e desfrutar de comidas diferentes do seu dia a dia. A advogada ainda anseia fazer cursos de culinária para complementar o talento na cozinha e para se superar no preparo de receitas mais elaboradas.



MARIA SÔNIA TEIXEIRA PINHEIRO

Ao menos em dois dias da semana a funcionária pública tem presença marcada em restaurantes da cidade. Gosta de experimentar novos paladares em ambientes confortáveis e acolhedores. Adora reproduzir pratos especiais e tem a convicção de que cozinhar é terapêutico e que transforma a rotina, tornando-a menos monótona.



MÔNICA DE ARAÚJO FREITAS

Para evitar desperdícios em casa, a blogueira optou por um consumo alimentar sustentável. Quando ainda era uma servidora pública, criou o hábito de comer fora em restaurantes próximos ao trabalho. Nunca desenvolveu o costume de cozinhar, já que diz que é uma prática "um pouco complicada".



SAMANTA SALLUM

Ela sai para comer quatro vezes na semana e arrisca fazer alguns pratos em casa. Para a jornalista, a comida proporciona a socialização das pessoas em eventos, trabalho e lazer. Acredita que a gastronomia vai muito além da apreciação de novos sabores e da combinação de sentidos.

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press, Divulgação, João P. Teles/divulgação e Arquivo Pessoal

VERONA

RISTORANTE



Chef
Diego
Zepfim

SOMOS PALCO DE UMA LINDA
Historia

402 SUL - BRASÍLIA - DF.

 veronaristorantebsb

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Adele Vasconcelos	Aline Pacheco Lobato	Ana Beatriz Arcovéde	Ana Frazão	Carla Furtado	Elise Ramos Correia
Bufê de Festa	Maria Amélia	Renata La Porta Buffet	Sweet Cake Buffet	Renata La Porta Buffet	Sweet Cake Buffet	Banqueteria Rio 40°
Cafeteria	Ernesto Cafés Especiais	Café e Um Chêro	Ernesto Cafés Especiais	Ernesto Cafés Especiais	Ernesto Cafés Especiais	Café e Um Chêro
Chocolateria / Doceria	Labecca Café+Bistrô	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Maria de Fátima Cake Designer	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Labecca Café+Bistrô	Doux Brigaderia
Confeitoria e Salgados	Casa Doce	Maria Amélia Café e Bistrô	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa Doce	Sweet Cake Doceria
Gelateria/ Sorveteria	Gelato Fabrício Tonon	Saborella	Saborella	Saborella	Saborella	Sorbê Sorvetes Artesanais
Hambúrguer	Johnnie Special Burger	Páprica Burger	Meatz Burger n'Beer	Madero	Páprica Burger	Páprica Burger
Padaria	La Boulangerie	La Boulangerie	L'Amour du Pain	La Boulangerie	Delícia Panificadora	La Boulangerie
Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas	Charlotte's Cakes & Gifts	Ammo Burger	Charlotte's Cakes & Gifts	Renata Dias Vegan Patisserie	Starbucks	Padaria Catedral
Melhor Restaurante de Brasília	Lago	Trattoria da Rosario	Universal	Bloco C	Grand Cru	Authoral
Restaurante Revelação 2021	Vasto	Café de la Musique	Almería	Med Cuisine & Club	Piselli	Med Cuisine & Club
Melhor Chef	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Ronny Peterson (Aroma)	Mara Alcamim (Universal)	Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)	Marco Espinoza (Taypá/Canton/ Sagrado Mar)	Mara Alcamim (Universal)
Chef Revelação	Elias Pacheco (Villa Tevere)	João Corrêa (À Mano)	João Corrêa (À Mano)	João Corrêa (À Mano)	João Corrêa (À Mano)	Elias Pacheco (Villa Tevere)
Melhor Sommelier	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Rafael Ribeiro (À Mano)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Aldinei de Almeida Cruz (Bloco C)	Rafael Ribeiro (À Mano)	Rafael Ribeiro (À Mano)

Vencedores Lanches e Guloseimas

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	Bufê de Festa**	Cafeteria	Chocolateria/Doceria	Confeitoria e Salgados**
1º Lugar	Renata La Porta Buffet (6 pontos)	Ernesto Cafés Especiais (6 pontos)	Sweet Cake Doceria (5 pontos)	Casa de Biscoitos Mineiros (9 pontos)
2º Lugar	Sweet Cake Buffet (6 pontos)	The Queen's Place (4 pontos)	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier (4 pontos)	Casa Doce (4 pontos)
3º Lugar	Maria Amélia (2 pontos)	Café e Um Chêro (3 pontos)	Labecca Café+Bistrô (3 pontos)	L'Amour du Pain (1 ponto)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

Janaína Carvalho	Maria Sônia Teixeira Pinheiro	Mônica de Araújo Freitas	Samanta Sallum
Banqueteria Rio 40°	Sweet Cake Buffet	Sweet Cake Buffet	Renata La Porta Buffet
Café e Um Chêro	The Queen's Place	Ernesto Cafés Especiais	Rapport Café & Negócios
Sweet Cake Doceria	Sweet Cake Doceria	Cake'n Cake	Quitutices
Casa de Biscoitos Mineiros	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa de Biscoitos Mineiros
Saborella	Sorbê Sorvetes Artesanais	Ben & Jerry's	Brazilian Ice Cream
Madero	Bullquer	Páprica Burger	Madero
Pães e Vinhos	La Boulangerie	Castália Padaria e Café	La Boulangerie
Alegro Pani & Caffè	Starbucks	Starbucks	Starbucks

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Renata La Porta Buffet	Sweet Cake Buffet	Maria Amélia
The Queen's Place	Beline Café - The Coffe Experience	Ernesto Cafés Especiais
Sweet Cake Doceria	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Labecca Café+Bistrô
Casa de Biscoitos Mineiros	Casa Doce	L'Amour du Pain
Brazilian Ice Cream	Bacio di Latte	Stonia Ice Creamland
Páprica Burger	Parrilla Burger	Madero
Belini Pães e Gastronomia	La Boulangerie	L'Amour du Pain
Charlotte's Cakes & Gifts	Padaria Catedral	Starbucks

Nippon	À Mano	Trattoria da Rosario	Lago	Resultado na p. 103
Casa Baco	Fuego	Manuelzinho	Mayer Sabores do Brasil	Resultado na p. 103

Francisco Ansiliero (Dom Francisco)	Lui Veronese (Café de La Musique)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Divino Barbosa (Santé 13)	Resultado na p. 168
João Corrêa (À Mano)	João Corrêa (À Mano)	Pepe Sotelo (Fuego)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Resultado na p. 168
Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402 Sul)	Maria Dália (Fuego)	Rafael Ribeiro (À Mano)	Maria Dália (Fuego)	Resultado na p. 168

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br, de 16/08 a 20/10 de 2021

** Critério de desempate: mais votado na internet

Gelateria/Sorveteria	Hambúrguer	Padaria	Novidade do Ano/ Lanches e Guloseimas**
Saborella (5 pontos)	Páprica Burger (7 pontos)	La Boulangerie (8 pontos)	Charlotte's Cakes & Gifts (5 pontos)
Brazilian Ice Cream (4 pontos)	Madero (4 pontos)	Belini Pães e Gastronomia (3 pontos)	Starbucks (5 pontos)
Bacio di Latte (2 pontos)	Parrilla Burger (2 pontos)	L'Amour du Pain (2 pontos)	Padaria Catedral (3 pontos)

Renata La Porta Buffet

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Duas delícias do cardápio: Bacalhau Premium à Renata La Porta e ravioli de pato com figos e foie gras



PARA CELEBRAR A VIDA

A chef Renata La Porta define o atual momento da empresa como readaptação ou “adaptação para a volta”. Antes da pandemia, o braço de eventos do negócio respondia por 90% do faturamento. Na crise, porém, o La Porta em Casa – que consiste no delivery de pratos e a linha de congelados disponível em supermercados – inverteu o placar. “O La Porta em Casa cresceu muito e esse avanço não recuou com a retomada das atividades presenciais. Hoje, nosso desafio é reorganizar a empresa para dar conta desses dois nichos fortes”, diz Renata La Porta, mais uma vez campeã de sua categoria.

Ela conta que um dos best sellers da linha é o Bacalhau Premium à Renata La Porta, que consiste em um lombo alto de gadus morhua – considerado o mais nobre bacalhau do mundo. “A gente faz um processo de choque térmico para ele ficar despetalando e ganhar uma textura incrível. Depois, levamos ao forno com azeite extravirgem, batata confitada no açafrão espanhol, baby cebolinhas e crispy de alho”, detalha Renata, que observa despontar um movimento de retomada das comemorações presenciais. A reação é um alívio para crise que atingiu o negócio de bufês, cujo faturamento chegou a zero no pior momento da pandemia.

“As pessoas amam celebrar a vida e estão saindo do pior momento da pandemia com mais vontade de comemorar. Muitas sofreram grandes perdas nesse período, e por isso têm dado mais valor, também, à qualidade dos momentos, das boas práticas e dos ingredientes e alimentos que consomem.” Para simbolizar a mudança de comportamento, ela cita uma frase do megainvestidor Warren Buffet: “Preço é o que você paga, valor é o que você leva. Eu acho que as pessoas estão entendendo isso cada vez mais.”

SHIS QI 9, Bloco D, Loja 70, Espaço Renata La Porta, Lago Sul, (61) 3364-6006. Seg. e ter.: 9h/18h; qua. e qui.: 9h/21h; sex. e sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/16h. Cartões: todos.



A chef Renata La Porta festeja a retomada dos eventos presenciais: “As pessoas estão saindo do pior momento da pandemia com mais vontade de comemorar”



Renate La Rosa

Ernesto Cafés Especiais

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



O café da manhã completo: salada de frutas, panelinha de pães sortidos, ovo mexido, algumas opções de café e porções de queijo, manteiga e geleia



MÚSICA, CURSOS E, CLARO, CAFÉ

“Eu diria que agora é o momento de voltar a sonhar e pensar em organizar a casa”, diz o gerente Giordano Bomfim. Ele conta que a pandemia evidenciou o que a rede Ernesto Cafés entendia como propósito: fortalecer parcerias locais e promoção cultural, além dos cafés bem tirados e pães sempre fresquinhos. O delivery, que antes da crise sanitária, engatinhava, ganhou fôlego e se consolidou.

Entre os produtos mais procurados está o combinado da casa: um café da manhã completo (com salada de frutas, panelinha de pães sortidos, ovo mexido, algumas opções de café e porções de queijo, manteiga e geleia). O mate gelado e o brioche tradicional também são populares e ajudaram a casa a vencer em sua categoria nesta **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília 2021**. “O brioche vai muito bem com geleia e manteiga, pois é neutro. Apesar de ser amanteigado, aceita muitas combinações”, afirma Giordano.

Um dos proprietários, Rafael Barbugiano, conta que a rede tem intenção de renovar o cardápio e as lojas, principalmente a da 108 Sul. Há também estudos para expandir os negócios com uma terceira unidade, talvez fora do Plano Piloto e em formato diferente. A ideia é que o novo momento inclua a retomada da pegada cultural, com música, exposições e cursos. “No ano passado, estávamos navegando no modo sobrevivência. Somos muito gratos por termos conseguido nos manter nesse período e por termos em vista planos de crescimento”, diz Giordano Bomfim. “É um sentimento que fica evidente quando vemos o público voltando. Queremos devolver a acolhida para Brasília.”

115 Sul, Bloco C, Loja 14, Asa Sul, (61) 3345-4182. CLN 108, Bloco A, Loja 48, Asa Norte, (61) 3297-9561. Todos os dias: 7h/22h. Cartões: todos.



O sócio Rafael Barbugiano: estudos para expandir os negócios com uma terceira unidade, talvez fora do Plano Piloto



Sweet Cake Doceria

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



A receita da Torta Carol tem são pão-de-ló branco, brigadeiro branco, brigadeiro de morango e ganache de chocolate branco de morango: homenagem à afilhada de Celso Jabour



A DOCE RETOMADA

Fazendo alusão a uma corrida, Celso Jabour, sócio da Sweet Cake, diz que 2020 foi ano do preparo ou, nas palavras dele, “amarrar os sapatos” antes da largada. “Este ano, já estamos correndo. A crise fez com que a casa ressurgisse forte: já temos o mesmo quadro de funcionários de antes da pandemia e estamos efetivos e assertivos em nossas escolhas”, conta o empresário, que hoje comanda 87 funcionários do negócio familiar de três décadas.

Além de ter recuperado o quadro de colaboradores, a confeitoria inaugurou sua terceira unidade na 408 Norte. Apesar de o espaço físico da rede contar, agora, com três lojas – as outras duas ficam na 412 Sul e QI 21 do Lago Sul –, o delivery “veio para ficar”, afirma Celso. Para se ter uma ideia, foi preciso contratar três funcionários dedicados para lidar diretamente com as entregas e take-out. Esse setor corresponde por 30% do faturamento da Sweet Cake. “Estamos voltando para a casa das pessoas, para os eventos corporativos que praticamente morreram em um ano e meio de crise.”

Celso reafirma que a assinatura familiar mantém-se presente em todos os processos e produtos da Sweet Cake. A Torta Carol, por exemplo, é uma homenagem à afilhada de mesmo nome, que trabalhou na confeitoria e se mudou recentemente para o Canadá.

Além de bonita, a torta é deliciosa: seus ingredientes são pão-de-ló branco, brigadeiro branco, brigadeiro de morango e ganache de chocolate branco de morango. “Sempre homenageamos alguma pessoa especial ao batizar as tortas. Lulu foi homenagem à filha mais nova, enquanto Gabi é dedicada à mais velha. Chegou a vez de Carol, uma menina muito especial”, diz Celso.

CLS 412 Sul, Bloco D, Loja 27, Asa Sul, (61) 3345-3531. QI 21, Bloco C, Lojas 24/36, Lago Sul, (61) 3366-3531. 408 Norte, Bloco A, Loja 16, Asa Norte, (61) 99113-6261.
 Seg. a sáb.: 10h/19h. Cartões: todos.



Celso Jabour, sócio da empresa: novos tempos à vista com a abertura de mais uma casa, a volta dos antigos e a contratação de mais funcionários



Casa de Biscoitos Mineiros

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



As coxinhas feitas artesanalmente: tradicional salgado venerado pelos brasileiros é o produto de maior saída em todas as unidades



ORGULHO DE SUA HISTÓRIA

Com 25 anos no mercado, as proprietárias da Casa de Biscoitos Mineiros orgulham-se em dizer que o compromisso com os clientes manteve-se estável ao longo das décadas, até mesmo nos tempos difíceis, como o último um ano e meio de pandemia. A dedicação foi o que fez com que a Casa expandisse suas atividades para um novo nicho de mercado: os cafés nas livrarias Leitura.

O primeiro café dos Biscoitos Mineiros surgiu na Leitura do ParkShopping. Agora, outros dois estão prestes a serem inaugurados: um na Leitura do Terraço Shopping, com abertura prevista ainda para 2021; e outro na Leitura do Conjunto Nacional, para 2022. “Com a expansão das unidades, precisamos de mais sócios para administrá-las. Os irmãos, filhos e sobrinhos vieram somar forças na Casa, que se prepara para abrir a sétima loja”, conta Andreia Regina Teixeira, uma das sócias da marca.

Campeão, o cardápio da Casa dos Biscoitos Mineiros segue praticamente inalterado. “Nossa torta suflair, que é uma das preferidas dos clientes, é reconhecida pela empresa Nestlé, pois somos os maiores consumidores da marca no Centro-Oeste”, diz Andreia. Uma novidade, porém, disputa a preferência do público: “É nossa torta de ninho com frutas vermelhas, um fenômeno”.

Salgado tradicional venerado pelos brasileiros, a Coxinha é o produto de maior saída em todas as unidades da Casa. “A nossa Coxinha é feita artesanalmente, com dedicação e responsabilidade. O quibe também é muito disputado e segue a receita caseira que a minha mãe usava. É o mesmo preparo, não mudamos nada”, revela Andreia.

SCLN 210 Norte, Bloco D, Lojas 20/32/48, Asa Norte, (61) 3274-2922. Seg.: 8h/20h; ter. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/18h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



Os sócios Regilla Marcia, Catarina Homonnai (em pé), Maria Madalena, Andreia Regina e Agnaldo Jr.: expansão da marca para os cafés nas livrarias Leitura



Saborella

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Três delícias de dar água na boca: casquinhas de chocolate da cidade siciliana de Modica, tapioca e pistache produzido com frutos da Península da Anatólia, na Turquia



MEZZO ITÁLIA MEZZO AMAZÔNIA

Para Bruno Kzam - sócio da Saborella com os irmãos Homero e Sávio, e a mãe, Eleanora Kzam - um dos efeitos da pandemia foi o aumento do valor dos insumos. Importados e cotados em dólar, os ingredientes de primeira são essenciais para criação dos produtos vendidos em uma das 12 unidades da gelateria. A família de origem paraense apostou na qualidade dos produtos e no reconhecimento da clientela para superar a crise. "É muito importante para nós que nossos clientes saibam diferenciar um produto de valor de um produto apenas caro", conta Bruno, mestre-sorveteiro. "Nosso público é quem faz nossa propaganda."

Ele destaca que seus clientes se dividem em dois grupos: o primeiro busca os sabores exóticos das frutas da Amazônia; o outro é formado por aqueles que preferem os sabores italianos. Mas o carro-chefe da casa é o gelato de tapioca, campeão de vendas desde a inauguração de Saborella em 1995. O de pistache, produzido com pistaches da Península da Anatólia (Turquia) e do Irã, também é um dos preferidos. "Agora, temos como novidade um gelato produzido com o prestigiado chocolate da cidade siciliana de Modica", acrescenta o empresário, que reforçou as redes sociais da marca para manter a proximidade com o público durante os tempos de distanciamento social.

Além dos gelatos, o cardápio da casa conta com bolos, sanduíches e outros quitutes ideais para um café da tarde. Com a retomada da economia, a família Kzam planeja reformar a unidade da 112 Norte, mas também há planos de expandir a rede com uma loja na região sul da cidade. Boas notícias para quem é fã do gelato campeão da **Encontro Gástrô - O Melhor de Brasília 2021**.

112 Norte, Bloco C, Loja 38, Asa Norte, (61) 3340-4894. Casa Park Shopping, Téreo, Guará II, (61) 3361-0909. Todos os dias: 11h/21h. Cartões: todos. Mais 10 endereços.



O sócio e mestre-sorveteiro Bruno Kzam destaca a qualidade de seus insumos: "É muito importante para nós que nossos clientes saibam diferenciar um produto de valor de um produto apenas caro. Nosso público é quem faz nossa propaganda"



Páprica Burger

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Combinação para lá de perfeita: hambúrguer, mix de raízes, cerveja e uma sobremesa gelada para arrematar



QUALIDADE PADRONIZADA

“Acreditamos que somos referência na cidade e queremos focar em conseguir sempre entregar nossa qualidade”, afirma Bruna Bortozzi, sócia-fundadora do Páprica Burger, uma das hamburguerias mais conhecidas do Distrito Federal e campeã da categoria em **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília 2021**. A casa tem uma central de produção própria, o que garante a saída diária de produtos frescos. “É ali que se inicia a maior das tarefas, que é a padronização da qualidade”, afirma. “Estamos fazendo uma nova central de produção, um pouco maior, para atender todas as lojas com muita qualidade.”

A empresária diz que o Páprica Burger venceu a adversidade adotando medidas emergenciais que vão permanecer na operação mesmo com o fim da pandemia. Um exemplo é o contato mais próximo com o cliente a partir de um SAC via WhatsApp. A hamburgueria também desenvolveu um app exclusivo que oferece benefícios de fidelidade para quem compra na loja e on-line. “Incluímos a possibilidade de o cliente fazer pedidos sentado na mesa usando o app no celular.”

O clássico Páprica Burger (blend de black angus, queijo minas meia cura gratinado, cebolas caramelizadas, finas fatias de bacon defumado crocante e tomate fresco no pão de brioche artesanal) é um dos mais pedidos. “Junto com ele, temos os chips de raízes – batata asterix, mandioca, batata baroa, beterraba, batata doce e cenoura temperadas com páprica doce e outros segredos – e as três cervejas Páprica, Soho, London e Big Sur”, conta a empresária. Sobre as novidades no cardápio, ela destaca o frosty, sobremesa que pode ser pedida em três versões: Belga, Patagônia e Salar. “Todas levam sorvete artesanal, caldas e toppings feito por nós.”

SHS Quadra 3, Bloco A, Parte A, Asa Sul, (61) 3435-2626. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.



Os sócios Fernanda Prieto, Bruna Bortozzi, Lucas Arteaga e Gabriel Prieto: tudo o que eles fazem é hambúrguer. E fazem muito bem feito

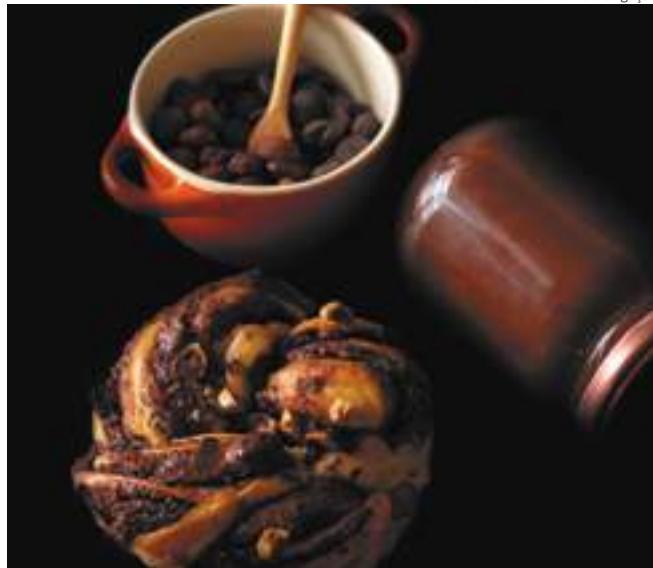
all we do is burger

W C



La Boulangerie

Fotos: Francisco Bronze/divulgação



Lançado em outubro o pão de janduia leva chocolate e avelã tostada: todo mês uma nova receita



OUSADIA À FRANCESCA

A pandemia fez com que a La Boulangerie, comandada pelo chef francês Guillaume Petitgas, precisasse abrir mão da loja do CasaPark. Por isso, o empresário realocou os funcionários da unidade fechada nas outras quatro lojas da rede: 306 Sul, 212 Norte, 300B Sudoeste e QI 21 do Lago Sul. Vencedora de **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2021**, a padaria tem investido no delivery, nicho que representava de 2% a 5% antes da pandemia, mas que já chegou a responder por 15% do faturamento no auge da crise. “As entregas ainda são muito procuradas, mas sinto que as pessoas estão voltando a consumir no local”, diz Petitgas, que administra uma equipe de 89 funcionários.

Otimista, o chef planeja nova expansão: “Queremos abrir mais cinco unidades. A ideia é que a marca esteja presente em vários bairros e não apenas no Plano Piloto”, completa Petitgas, que diz ter sido cauteloso ao decidir abrir as portas das padarias para consumo no local. Segundo ele, a volta do atendimento nas mesas só aconteceu em julho. Passado o pior da crise, a padaria começou a tecer projetos diferentes, como a parceria com Los Baristas, que desenvolveu um blend especialmente para La Boulangerie.

Uma das sugestões do chef é o petit déjeuner, servido na loja da 306 Sul. Esse brunch farto inclui cesta de pães da casa, ovos mexidos, frios, suco de laranja, geleia e salada de frutas – além do café à escolha. A cada 30 dias, um pão especial é elaborado e vendido somente durante o período. Em outubro, o lançamento foi o entrelaçado de gianduia, mistura de avelã tostada com chocolate. “Ele vai continuar sendo vendido em novembro, pois a aceitação dos clientes foi muito boa”, conta Petitgas, que mantém a produção de delícias com ingredientes locais, como as tarteletes de coco e cajuzinho-do-cerrado.

306 Sul, Bloco B, Loja 10, (61) 3244-1394. Seg. a sáb.: 7h/20h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



Guillaume Petitgas tem planos de abrir mais cinco endereços de sua padaria francesa em Brasília: ele quer ir além do Plano Piloto



Charlotte's Cakes & Gifts

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Delícias como o bolo Napolitan, coberto com *buttercream*, suspiros, *marshmallows* e *sprinkles*, além de cupcakes e outras opções da casa: sabores de infância



UM MUNDO COR DE ROSA

Os membros da monarquia do Reino Unido estão sempre em evidência na mídia e até ditam tendências. Foi inspirado nessas personagens reais e suas tradições que há três anos Ricky Araújo ajudou a conceber o The Queen's Place, trazendo toda a atmosfera vivida pela rainha Elizabeth II para a capital federal. Agora, o empresário resolveu ir além e mirou na pequena princesa de Cambridge, de 6 anos, a quarta na linha de sucessão do trono britânico, para criar o Charlotte's Cakes & Gifts, seu novo empreendimento.

Com a cor rosa predominante em tudo, o espaço logo de cara virou o queridinho do momento, disputado também para fotos e postagens nas redes sociais. “Para esse projeto, além da inspiração na princesa Charlotte e também na minha mãe, eu trouxe todo o meu conhecimento dos estudos em confeitearia e minha vivência em Londres e das viagens que fiz para Nova York e Dubai, que contribuíram para o conceito da casa”, conta Ricky.

No cardápio variado, o público encontra bolos, *waffles*, cupcakes, *baked goods*, bebidas quentes e geladas, sucos naturais, drinques e opções para o brunch. Destaque para o Napolitan, um bolo que lembra os sabores da infância, com camadas de chocolate, baunilha e framboesa, coberto com *buttercream*, suspiros, *marshmallows* e *sprinkles*. “Fizemos tudo com a intenção de surpreender. Queremos dar de presente essa sensação maravilhosa para o público. O objetivo é que todos saiam daqui encantados”, diz o empresário. Para o futuro, Ricky adianta que pretende abrir mais unidades, mas com outras temáticas. “Já tenho em mente o mesmo conceito, como o circense, por exemplo. A ideia é brincar com a rica diversidade da princesa Charlotte.”

CLN 412, Bloco D, Loja 09, Asa Norte, (61) 3034-7347.
Ter. e qua.: 13h/20h; qui. e sex.: 13h/22h; sáb.: 9h/22h;
dom.: 9h/20h. Cartões: todos.



Ricky Araújo se inspirou na pequena princesa Charlotte para criar sua casa: tons de rosa variados dominam o ambiente e os cakes



LANCHES E GULOSEIMAS

BUFÊ DE FESTA

AGUIMAR FERREIRA BOMBONS FINOS

QE 46, AE 3, Ed. Valentina, Bloco C, Loja 1, Guará II, (61) 3344-6563. Seg. a sáb.: 8h/18h. Cartões: todos.

ANDRÉ GOURMET BUFFET

SPLM Conjunto 06 Lote 18, St. Placa das Mercedes, Núcleo Bandeirante, (61) 3041-4096. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 9h/13h. Cartões: todos.

BANQUETERIA RIO 40

211 Sul, Bloco B, Loja 31, Espaço Noivas, Asa Sul, (61) 3382-1851. Cartões: todos.

BUFFET FENIX

915 Sul, Lote 75, Edifício Parlамond, Asa Sul, (61) 3245-1836. Cartões: todos.

CAKE'N CAKE

SQN 107, Bloco E, Asa Norte, (61) 61 99207-2882.

CASTRO'S BUFFET

SHVP, Rua 10, Chácara 143, Taguatinga, (61) 3397-1553. Seg. a sex.: 9h/17h30; sáb.: 9h/13h. Cartões: todos.

COFFEE BREAK BUFFET

SIBS, Quadra 2, Conjunto B, Lote 3, (61) 3386-3429. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/12h. Cartões: todos.

COZINHA DO MUNDO BUFFET

SCES, Trecho 2, Lote 25, (61) 3223-0085. Seg. a sex.: 8h/18h. Cartões: todos.

HIAGO MIGUEL DOCES E BOLOS

SMAS, Trecho 3, s/n, Edifício The Union, Asa Sul, (61) 99978-5036. Seg. a sáb.: 10h30/18h30. Cartões: todos.

IBS - INDÚSTRIA BRASILEIRA DE SALGADOS

103 Norte, Bloco D, Lojas 29/37, Asa Norte, (61) 3326-8059. Seg. a sáb.: 8h/18h30. Cartões: todos.

IMPERADOR BUFFET

SMPW, Quadra 13, Conjunto 3, Lote 8, Park Way, (61) 3552-5624. Todos os dias: 24h. Cartões: todos.

LA FIESTA

SMPW 4, Conjunto 3, Lote 11, Park Way, (61) 3399-5661.

MÁRCIA PIMENTEL BUFFET

515 Sul, Bloco B, Entrada 27, 1º andar, Asa Sul, (61) 3468-4439. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/13h. Cartões: todos.

NEIDE NOGUEIRA

502 Sul, Bloco C, Loja 24, Asa Sul, (61) 3322-2841. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/14h. Cartões: todos.

OH! MY GOD DOCES

Condomínio San Francisco 2, Tororó, Brasília, (61) 98111-9333. Seg. a sex.:



Maria Amélia

3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Com bolos elaborados de forma artesanal para torná-los inesquecíveis e surpreendentes, o bufê apresenta excelência no requinte e sabor e é a doceira Maria Amélia quem conduz esta viagem sensorial para o mundo do prazer gastronômico. Os mini-cakes individuais são os mais pedidos para festas intimistas, e as deliciosas trufas de morango marcam presença entre tantos outros quitutes que chegam até os clientes carregados de história e tradição.

308 Sul, Bloco D, Lojas 34/36, Asa Sul, (61) 3242-0810.

Seg. a sáb.: 9h30/19h; dom.: 11h/18h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



9h/20h; sáb.: 9h/15h; dom.: 9h/13h. Cartões: todos.

PATRÍCIA BUFFET

SCES, Trecho 1, Conjunto 1, Lote 7, Clube do Senado, Asa Sul, (61) 3242-0405. Seg. a sáb.: 9h30/17h. Cartões: todos.

PATÚ ANÚ

SMPW, Quadra 15, Conjunto 6, Lote 10, Park Way, (61) 3369-2788. Seg. a sáb.: 9h/18h. Cartões: todos.

RENATA LA PORTA BUFFET

SHIS QI 9, Bloco D, Loja 70, Espaço Renata La Porta, Lago Sul, (61) 3364-6006. Seg. e ter.: 9h/18h; qua. e qui.: 9h/21h; sex. e sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/16h. Cartões: todos.



UNIQUE PALACE

SCES Trecho 2, Conjunto 42, Lago Sul, (61) 3225-0213. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/12h. Cartões: todos.

VALÉRIO BUFFET

SCEN Trecho 1, Lotes 1/2 A, Lotes 1/2B, Clube da Aeronáutica, Asa Norte, (61) 3304-2453. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/13h; dom.: 12h/15h. Cartões: todos.

CAFETERIA

002 CAFÉ

CLS 402, Bloco A, Loja 15, 365Store, Asa Sul, (61) 99865-0051. Todos os dias: 12h/20h. Cartões todos.

112 CAFÉ

Rua 8 Norte, Lote 7, Loja 2, Águas Claras, (61) 3532-9178. Seg. a sex.: 15h/20h; sáb. e dom.: 9h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

ACERVO CAFÉ

QE 40, Conjunto H, Lote 18, Guará II, (61) 99665-5588. Todos os dias: 14h/22h. Cartões: todos.

ADORÁVEL CAFÉ

Rua 25 Sul, Lote 30, Loja 4B, Edifício Park Style, Águas Claras, (61) 3973-2070. Rua Carnaúbas, Quadra 301, Lote 2, Águas Claras, (61) 3011-8527. Todos os dias: 8h30/20h. Cartões: todos.

ART CAFÉ

Quadra 1, Bloco F, Loja 160, Asa Norte, (61) 3037-5050. Seg. a sex: 8h/18h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

BELINI CAFÉ – THE COFFEE EXPERIENCE

CLS 114 Sul, Bloco B, Loja 7, Asa Sul, (61) 3554-9005. Seg. a sáb.: 8h/21h; dom.:



The Queen's Place

2º colocado na categoria CAFETERIA

É uma maravilhosa escolha para viajar a Londres sem ter que deixar o pet em casa. A decoração da cafeteria recorda a cultura vitoriana e o atual reinado, além de oferecer uma experiência completa que vai desde a recepção com pessoas com trajes que lembram a guarda britânica até a combinação de perfumes e ervas finas na hora do chá. Possui um cardápio elegante e diversificado, mas o que merece destaque é o brunch. Digno da realeza, dá a oportunidade para o cliente escolher cada um dos ingredientes. **CLS 116, Bloco C, Loja 21, (61) 3879-0096. Todos os dias: 8h/21h. SHIS QI 21, Loja 10, Lago Sul. Ter. a dom.: 9h/23h. Cartões: todos.**



8h/19h. Cartões: todos.

BUGU DELÍCIAS CASEIRAS

QNJ 32, Setor J Norte, Casa 38, Taguatinga Norte, (61) 3475-3755. Ter. a sex.: 8h/12h e 14h30/19h; sáb. e dom.: 8h/12h. Cartões: todos.

CAFÉ AROEIRA

SHIN, Trecho 3^a, Lago Norte, (61) 99354-2671. Seg. a sáb.: 8h/18; dom.: 8h/14h. Cartões: todos.

CAFÉ COM MOÇA

Metrópole Shopping, Avenida das Araucárias, Lote 1.525 Sul, Águas Claras, (61) 99606-0456. Seg. a sáb.: 10h/20h. Cartões: todos.

CAFÉ DO PONTO

CLSW 103, Bloco B, Lojas 2/4, Sudoeste, (61) 3021-6730. Todos os dias: 7h/22h. Cartões: todos.

CAFÉ DONA NEIDE

Feira do Guará, Box 514, Guará II, (61) 3381-0688. Qua. a dom.: 8h/18h. Cartões: todos.

CALIFORNIA COFFEE

Terraço Shopping, 2º Piso, Octogonal, (61) 3363-3388. Todos os dias: 9h40/22h. Cartões: todos.

CHARLOTTE'S CAKES & GIFTS

CLN 412, Bloco D, Lojas 8/9, Asa Norte, (61) 3034-7347. Ter. e qua.: 13h/20h; qui. e sex.: 13h/22h; sáb. e dom.: 9h/20h. Cartões: todos.



CHEIRIN BÃO EMPÓRIO MINEIRO
Shopping Pátio Brasil, 3º Piso, Asa Sul, (61) 99373-8765. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

CLANDESTINO CAFÉ E MÚSICA

413 Norte, Bloco D, Loja 23, Asa Norte, (61) 3963-5619. Seg. e ter: 12h/20h; qua. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/14h. Cartões: todos.

CONCRETO COFFEE CREW

CLN 211, Bloco C, Asa Norte. Seg. a sáb.: 13h/20h. Cartões: todos.

COTIDIANO LIVRARIA & EXPRESSO

201 Sul, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3224-3439. Seg. a sex.: 9h/21h; sáb.: 10h/20h. Cartões: todos.

CRIOULA CAFÉS ESPECIAIS

QI 31, Bloco A, Ed. Flórida Center, Guará II, (61) 99164-3920. Seg. a sex.: 14h/20h; sáb.: 9h/19h. Cartões: todos.

CRISTINA COLINA DA PEDRA CAFÉS ESPECIAIS

SCLN 202 Norte, Loja 45, Asa Norte, (61) 3328-4881. Seg. a sáb.: 11h/18h. Cartões: todos.

DONA ZUCA

CLN 309, Bloco A, Loja 34, Asa Norte, (61) 3264-0039. Ter. e qua.: 13h/19h; qui. a dom.: 13h/20h. Cartões: todos.

DON CAFEZITO

Brasília Rádio Center Loja T13, Asa Norte, (61) 99151-8064. Seg. a sex.: 8h/18h. Cartões: todos.

DOUTOR CAFÉ

SCRLN 713, SQN 110, Bloco A, Loja 61, Asa Norte, (61) 3349-2028. Seg. a sex.: 8h/18h. Cartões: todos.

DYLAN CAFÉ & BAKERY

SCLS 315, Bloco A, Loja 15, Asa Sul, (61) 3363-1294. Ter. a sex.: 14h/21h; sáb.: 10h/21h; dom.: 9h/13h. Cartões: todos.

ERNESTO CAFÉS ESPECIAIS

115 Sul, Bloco C, Loja 14, Asa Sul, (61) 3345-4182. CLN 108, Bloco A, Loja 48, Asa Norte, (61) 3297-9561. Todos os dias: 7h/22h. Cartões: todos.



ESPAÇO COM CANAVÁ

CRNW 510, Bloco B, Lote 2, Loja 9, Noroeste, (61) 99602-4242. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. Cartões: todos.

FRAN'S CAFÉ

Rua Copiába, Lote 01, Águas Claras, (61) 3597-9082. Todos os dias: 24h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

GENTIL CAFÉ

CLS 410, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3546-8651. Seg. a sex.: 12h/20h30; sáb.: 11h/20h30. Cartões: todos.

JACKET CAFÉ

106 Sul, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3543-6158. Ter. a dom.: 8h30/21h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

LA BELLA CAFÉ

QI 27, Bloco A, Loja 17, Guará II, (61) 3568-6458. Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos.

LOS BARISTAS

404 Norte, Bloco C, Loja 38, Asa Norte, (61) 3033-6183. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 8h/17h. Cartões: todos.

MARTINICA CAFÉ

Brasília Shopping, 1º Piso, Asa Norte (61) 3047-8843. Seg. a sáb.: 11h/21h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

LANCHES E GULOSEIMAS

MERCEARIA COLABORATIVA

SQN 412, Bloco E, Lojas 4/6/10, Asa Norte, (61) 99936-1616. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. Cartões: todos.

MÖCA CAFÉ E CONFEITARIA

SHCS, Quadra 206, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (31) 99399-3533. Seg. a sáb.: 9h/21h. Cartões: todos.

OBJETO ENCONTRADO

102 Norte, Bloco B, Loja 56, Asa Norte, (61) 3081-8383/ 98315-6384. Seg. a sáb.: 12h/22h. Cartões: todos.

OFICINA CAFÉ & BAR

CLS 312, Bloco C, Loja 14, Asa Sul, (61) 99292-4690. Seg. a sáb.: 16h/0h. Cartões: todos.

QUITANDA

SRTVS, Quadra 701, Conjunto D, Bloco C, Ed. Centro Empresarial Brasília (61) 3321-8290. Seg. a sex.: 8h/19h. Cartões: todos.

RAPPORT CAFÉS ESPECIAIS E BISTRÔ

CLS 201, Bloco B, Loja 9, Asa Sul, (61) 3322-0259. Ter. a sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/16h. Cartões: todos.

REI DO MATE

QMSW 6, Lote 11, Águas Claras. SHLN, Conjunto D, Asa Norte, (61) 3033-6713. Seg. a dom.: 8h/21h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

SCADA CAFÉ

Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 3024-9746. SGCV, s/n, Lote 22, Loja 3-A, Guará, (61) 3967-1859. Todos os dias: 13h/22h. Cartões: todos.

SEBINHO CAFÉ

406 Norte, Bloco C, Loja 2, Asa Norte, (61) 99682-6829. Seg. a sex.: 10h30/19h30; sáb.: 10h/19h. Cartões: todos.

STERNA CAFÉ

SBN, Quadra 1, Asa Norte, (61) 3033-7707. Seg. a sex.: 8h/17h. Cartões: todos.

TÊTE À TÊTE CAFÉ

CasaPark Shopping, Térreo, Guará II, (61) 3233-6345. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

VAI TÉ CHÁ

SCLRN 716, Bloco F, Loja 47, Asa Norte, (61) 98135-7575. Qua.: 15h/19h; qui. e sex.: 15h/20h; sáb.: 10h30/20h; dom.: 10h30/19h30. Cartões: todos.

VICTORIA CAFÉ

Terraço Shopping, Térreo, Octogonal, (61) 3234-4607. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

CHOCOLATERIA/DOCERIA

AMERICAN COOKIES

CLSW 103, Bloco A, Loja 63, Sudoeste,



Café e Um Chêro

3º colocado na categoria CAFETERIA



O filtro de barro logo na entrada relembrava as origens nordestinas do estabelecimento. Foi a saudade da mãe que fez João Gabriel Amaral ter a ideia de abrir uma cafeteria para se sentir mais perto dela. Pão com ovo e queijo, cuscuz com ovo mexido, cajúina e tapioca são algumas das receitas narram a história de Dona Alba, a cozinheira de mão cheia que incentivou o filho a cozinhar e convidar os clientes para vivenciar o ambiente aconchegante e degustar cafés especiais.

CLN 109, Bloco C, Loja 37, Asa Norte, (61) 98351-6420. SCLS 107, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 3254-6264. Todos os dias: 8h/21h. Cartões: todos.

(61) 3579-5536. Todos os dias: 9h/23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

AMOR AOS PEDAÇOS

CLSW 102, Bloco C, (61) 3046-5766. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 10h/20h. Cartões: todos.

BRIGADEIRANDO

CLS 407, Bloco A, Loja 16, Asa Sul, (61) 98151-3217. Seg. a dom.: 12h/19h. Av. Jequitibá, 685, Loja 125, Edifício Bahamas Center, Águas Claras. Seg. a sex.: 12h/19h; sáb. e dom.: 11h/19h. Cartões: todos.

CACAU SHOW

ParkShopping, Guará II, (61) 99231-4773. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos. Mais 35 endereços.

CHEZ MI CHURROS

SHIS, Quadra 5, Conjunto 16, Centro Comercial Gilberto Salomão, (61) 99642-7161. Seg. a sáb.: 10h/19h; dom.: 12h/18h. Cartões: todos.

CHIMNEY CAKES HOUSE

QE 32, Conjunto E, Lote 33, Guará 2, (61) 99441-0808. Qua. a dom.: 12h/22h30. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

CHOCOLATES BRASIL CACAU

Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61)

3226-0037. Seg. a sex.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

CHOCOLATERIA BRASILEIRA

ParkShopping, Guará II, (61) 3047-5710. SCS, Bloco B, Loja 19, Asa Sul, (61) 3033-1316. Seg. a sáb.: 8h30/20h. Cartões: todos.

CIOCCOLATERIA DOCERIA E CAFÉ

410 Sul, Bloco A, Loja 13, Asa Sul, (61) 99435-0953. Seg. a sex.: 11h/19h; Sáb.: 9h/17h. Cartões: todos.

DOCE MAISON

CLS 305, Bloco A, Loja 37, Asa Sul, (61) 3345-6243. Seg. a sáb.: 12h/19h. Cartões: todos.

DULCE PATAGÔNIA

309 Norte, Bloco C, Loja 42, subsolo, Asa Norte, (61) 3967-3008. SHIN CA 4, Lago Norte, Shopping Iguatemi. SQS, Quadra 6, Asa Sul, Pátio Brasil Shopping. Seg. a sex.: 9h30/19h; sáb.: 9h30/18h. Cartões: todos.

DUNKIN' DONUTS

404 Sul, Bloco B, Loja 1, Asa Sul. Seg. a sáb.: 7h/12h; dom.: 9h/18h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.



Amor e dedicação



Asa Norte

Asa Sul

Águas Claras (Castanheira)

Águas Claras (Arriqueiras)

Sudoeste

ParkShopping

Terraço Shopping (breve)

Casa de Biscoitos Mineiros

[/CasadeBiscoitosMineiros](#)

[@casadebiscoitosmineiros](#)

www.casadebiscoitosmineiros.com.br

LANCHES E GULOSEIMAS

DOUX BRIGADERIA

706 Norte, Bloco A, Loja 24, (61) 3302-5297/ 98276-4422. Seg. a sáb.: 8h/21h; dom.: 16h/21h. Cartões: todos.

KAEBISCH CHOCOLATE

SCLN 214, Bloco C, Lojas 9/13, Asa Norte, (61) 3037-1599. CLSW, Quadra 303, Bloco C, Loja 32, Sudoeste (61) 3021-6854. Todos os dias: 12h/20h30. Cartões: todos.

KOPENHAGEN

ParkShopping, Guará II, (61) 3234-0108. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. Cartões: todos. Mais 9 endereços.

LINDT

Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3032-7384. ParkShopping, Guará, (61) 3045-2301. Shopping Iguatemi Brasília, Lago Norte, (61) 3468-7221. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/21h. Cartões: todos.

MARIA AMÉLIA DOCERIA

308 Sul, Bloco D, Lojas 34/36, Asa Sul, (61) 3242-0810. Seg. a sáb.: 9h30/19h; dom.: 11h/18h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

MARIA DE FÁTIMA CAKE DESIGNER

716 Norte, Bloco C, Loja 30, Asa Norte, (61) 3368-9321. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/17h. Cartões: todos.

MR. BROWNIE

CLS 103, Bloco B, Loja 40, Asa Sul, (61) 3204-3284. CLN 108, Bloco D, Loja 66, Asa Norte. QS 01, Lote 40, Taguatinga Shopping. Seg. a sex.: 9h/12h e 14h/18h. Cartões: todos.

QUITUTICES

CLS 216, Bloco A, Loja 12, (61) 3543-5057. Seg.: 12h30/19h; ter. a sáb.: 11h/19h. Cartões: todos.

STANS CHOCOLATES

CLS 407, Bloco A, Loja 30, Asa Sul, (61) 3443-0199. Seg. a sáb.: 10/19h. Cartões: todos.

SWEET CAKE

CLS 412 Sul, Bloco D, Loja 27, Asa Sul, (61) 3345-3531. QI 21, Bloco C, Lojas 24/36, Lago Sul, (61) 3366-3531. Seg. a sáb.: 10h/19h. Cartões: todos.



CONFEITARIA E SALGADOS

BOLOS DA TIANETA

QN 122, Conjunto 9, Lote 4, Loja 3, Samambaia Sul, (61) 9855-1672. Seg. a sex.: 10h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

BOLOS DA VOVÓ

310 Sul, Bloco C, Loja 2/4, Asa Sul, (61) 3541-0095. Seg. a sex.: 7h30/19h; sáb.: 8h/18h. Cartões: todos.

Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



Ele se orgulha em ter a vitrine com as mais deliciosas sobremesas clássicas em miniatura como o tartelette citron, opéra e éclair. As iguarias causam indecisão de qual delas provar em qualquer um que passar pelo bucólico jardim parisiense e também preenchem o paladar com o açúcar na medida certa em cada ingrediente. Fundada em 1995, permanece com a qualidade das guloseimas e o comprometimento de fazer pessoas não só encontrarem a docura na vida, mas uma atmosfera cultural com o charme da comida francesa.

104 Norte, Bloco A, Loja 26, Asa Norte, (61) 3326-1135/ 99104-1644. Ter. a dom.: 8h/22h. Cartões: todos.

BOLOS DO FLÁVIO

108 Sul, Bloco B, Loja 1, Asa Sul (61) 3242-1617. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/18h30; dom.: 8h/17h. Cartões: todos. Mais 7 endereços.

CACHORRO QUENTE DO CHICO

102 Sul, Rua das Farmácias, Asa Sul, (61) 98176-4202. Seg. a sex.: 18h/23h30. Cartões: todos.

CACHORRO QUENTE DO LANDI

405 Sul, s/n, Asa Sul, (61) 99987-7351. Seg. a sáb.: 17h30/22h45. Cartões: todos.

CAFÉ CANDANGO

Rua 03, Loja 40A, São Sebastião, (61) 98159-1772. Seg. a dom.: 8h/21h30. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

CANNELLE VEGGIE & CO

CLN 213, Bloco A, Loja 23, Asa Norte, (61) 9947-2422. Todos os dias: 8h30/20h30. Cartões: todos.

CASA DE BISCOITOS MINEIROS

SCLN 210 Norte, Bloco D, Lojas 20/32/48, Asa Norte, (61) 3274-2922. Seg.: 8h/20h; ter. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/18h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



CASA DO PÃO DE QUEIJO

Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61) 3202-0326. Seg. a sáb.: 10h/20h. Cartões: todos. Mais 12 endereços.

CONFEITARIA CHICO MINEIRO

104 Norte, Bloco D, Loja 54/60, Asa Norte, (61) 3326-4589. Ter. a sex.: 10h/0h; sáb. a Seg.: 10h/16h. Cartões: todos.

CREPE ROYALE

SCLS 207, Bloco C, Loja 37, Asa Sul, (61) 3443-4777. Dom. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/01. Cartões: todos.

CROASONHO

CLS 405, Bloco A, Loja 12, Asa Sul, (61) 3244-8444. Térreo Plaza Norte, Bloco A, Asa Norte, (61) 3246-7472. Av.

das Araucárias, 885, Sul, Loja 3, Águas Claras, (61) 3011-2227. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

DELÍCIA DE BOLO

709 Norte, Bloco D, Loja 63, Asa Norte, (61) 3447-9045. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/17h. Cartões: todos.

DOCES DA VOVÓ CINA

402 Norte, Bloco C, Loja 16, Asa Norte, (61) 3326-3343. Seg. a sex.: 8h/17h30; sáb.: 8h/14h. Cartões: todos.

EMPADA BRASIL

Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3342-2012. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

EMPADA RIO BRASIL

CLSW 304, Bloco A, Loja 18, Sudoeste, (61) 3344-4404. Seg. a sáb.: 8h/20h. Cartões: todos.

FÁBRICA DOS BOLOS

SCLS 303, Bloco B, Loja 5, Asa Sul (61) 3323-6586. Seg. a sex: 7h/19h; sáb.: 7h/18h. Cartões: todos. Mais 7 endereços.

FAST NATURE

SCLN 313, Bloco E, Loja 10, Asa Norte, (61) 3046-0076. Seg. a sáb.: 12h/22h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

FICA, VAI TER BOLO

213 Sul, Bloco C, Loja 21, Asa Sul, (61) 3703-4700. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. Cartões: todos.

GAMELA BISCOITOS CASEIROS

406 Sul, Bloco D, Loja 23, (61) 3244-0628. Seg. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 8h30/18h. Cartões: todos.

HAVANNA

ParkShopping, Guará, (61) 3233-3964. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. Cartões: todos.

HOUSE CREPE

QNO 04, conjunto B, lote 36, Setor O, Ceilândia Norte, (61) 3375-4852. Ter. a dom.: 17h/0h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**



SURPREENDER É UMA ARTE!

Deixe isso com a gente

LANCHES E GULOSEIMAS

LÁ EM CASA CUISINE D'AMIS

CLS 208 Sul, Loja 20, Bloco C, Asa Sul, (61) 3710-9700. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/18h. Cartões: todos.

LALÉ CAFÉ E DOCERIA

411 Sul, Bloco B, Loja 16, Asa Sul, (61) 3248-7348. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom.: 9h/17h. Cartões: todos.

MIQUEIAS FAST FOOD

QSD 23, Lote 36, Pistão Sul, Taguatinga, (61) 3562-5874. Av. Paineiras, Lote 6, Loja 58, Shopping One Park, Águas Claras, (61) 3297-7775. QNM 02, Lote 04, Loja 1, Ceilândia, (61) 3264-6455. Todos os dias: Atendimento 24h. Cartões: todos.

MONJOLO BISCOITOS CASEIROS

CLN 404, Bloco D, Loja 10, Asa Norte, (61) 3326-6438. CLSW 301, Bloco B, Lojas 2 e 4, (61) 3344-2553. Seg. a sáb.: 19h20. Cartões: todos.

NATURALE PALADAR VEGANO

CLN 106, Bloco C, Loja 38, Asa Norte, (61) 3711-9654/ 99852-3976. Seg. a sex.: 9h/15h30; sáb. e dom.: 12h/15h30. Cartões: todos.

NOSSO CAFÉ LANCHES

QRSW 5, Sudoeste. SCLRN 711, Bloco B, Loja 18, Asa Norte, (61) 3264-6408. Seg. a dom.: 8h/21h30. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

OFICINA DE TORTAS

310 Sul, Bloco C, Loja 16, Asa Sul, (61) 3244-6235. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom.: 9h/16h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

ORIGINAL COOKIES

ParkShopping, Guará II, (61) 98122-6572. Todos os dias: 11h15/20h. Cartões: todos.

PASTEL DE VENTO

407 Norte, Bloco E, Loja 9, Asa Norte, (61) 3349-0525. Seg. a sex.: 11h30/22h. Cartões: todos.

PASTEL MIX

107 Sul, Bloco C, Loja 30, Asa Sul, (61) 3244-0562. Todos os dias: 15h30/22h. Cartões: todos.

PASTELARIA MOURA

SH Contagem, Condomínio Recanto do Mene, Módulo B, Lote 1, Loja 1, Sobradinho. (61) 99676-6405. Seg. a sáb.: 16h/21h30. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

PASTELARIA VIÇOSA

Rodoviária do Plano Piloto, Centro, (61) 3340-6668. Todos os dias: 24h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

PASTRY

CLSW 301, Bloco C, Loja 74, Sudoeste, (61) 3209-5233. Ter a dom.: 11h/19h. Cartões: todos.

Labecca Café+Bistrô

3º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCEIRIA



Conhecida pela inconfundível banoffee feita com biscoitos crocantes e pelo carrossel de brownie e brigadeiro, o Labecca foi idealizado por uma mãe e três filhas: Amanda, Fernanda e Flávia que juntas, decidiram transformar o carinho no preparo dos chocolates em delícias para o público. O café que conquistou o Lago Sul levou também seus sabores para a Asa Sul e tem a programação de história contada para crianças no quintal com parquinho e café da manhã interativo.

SHIS, QI 13, Bloco F, Loja 10, Lago Sul, (61) 99271-3904. CLS, 408, Bloco B, Loja 11, Asa Sul, (61) 3352-6902. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb.: 9h/16h. Cartões: todos.

PONTO DO QUEIJO

313 Norte, s/n, Asa Norte, (61) 3447-6407/ 99676-4033. Seg. a sex: 8h/18h; Sáb.: 8h/14h. Cartões: todos.

PRALINÉ CONFEITARIA SUÍÇA

205 Sul, Bloco A, Loja 3, (61) 3443-7490. Todos os dias: 7h/21h. Cartões: todos.

QUIOSQUE DO ATLETA

Parque Sarah Kubitschek, Estacionamento 13, Asa Sul, (61) 3322-2738. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 8h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

SABOR GLACÉ

108 Norte, Bloco C, Lojas 4/74, Asa Norte, (61) 98177-0782. Seg. a sáb.: 8h/19h. Cartões: todos.

SODIÉ DOCES

Av. das Castanheiras, Edifício Real Splendor, Águas Claras, (61) 3244-0226. SCRN 708/709, Bloco D, Loja 3, Asa Norte, (61) 3877-0071. Seg. a sáb.: 9h/22h15; dom.: 10h/22h15. Cartões: todos.

SUBWAY

Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61) 3322-0313. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. Mais 49 endereços.

TACHO CONFEITARIA

EQ 1/2, Bloco A, Loja 555, Octogonal (61) 98573-6137. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/18h. Cartões: todos.

TOCA DA MATA

408 Sul, Bloco D, Loja 25, Asa Sul, (61) 3244-0505. Seg. a sex: 6h30/19h; sáb.: 7h/16h. Cartões: todos.

TORTERIA DI LORENZA

CLN 115, Bloco D, Asa Norte, (61) 3344-4600/ 99446-8898. Todos os dias: 8h30/21h. Cartões: todos.

TRIBECA.NY

Rua das Figueiras, Lote 2, Loja 7, Edifício Figueiras Mall, Águas Claras, (61) 3203-7979. Seg. a sáb.: 11h/9h; dom.: 11h/17h. Cartões: todos.

VILLA DO CREPE

QE 21, Avenida Contorno, Guará II, (61) 3877-2060. Ter. a dom.: 11h/23h. Cartões: todos.

VITAMINA CENTRAL

506 Sul, Bloco A, Loja 63, Asa Sul, (61) 3244-2866. Seg. a sáb.: 7h30/20h. Cartões: todos.

GELATERIA/SORVETERIA

AÇAÍ ARTESANAL

Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 99945-7467. Seg. a sáb.: 10h/20h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. Mais 24 endereços.

AÇAÍ NO COCO DF

QN 204, Conjunto 2, Lote 18, Loja 1, Samambaia Norte, (61) 98423-8851. Seg. a dom.: 12h/21h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

AÇAÍ PONTUAL

QE 32, Quiosque Praça, Guará 2, (61) 98639-4255, Seg. a sáb.: 14h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

AÇAITERIA CERRADO

Edifício Hyara Center, Loja 1, Sobradinho. Seg. a sáb.: 13h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

ANTON'S AÇAITERIA

Quadra 5, 62, Santo Antônio do Descoberto, (61) 99824-6777. Seg. a dom.: 11h/20h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

CHIQUINHO SORVETES

Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte. Todos os dias: 12h/19h30. Cartões: todos. Mais 28 endereços.

DOLCE GELATTO

Av. das Araucárias, Rua 31 Sul, Águas Claras, (61) 3536-8812. Shopping Pier 21, Asa Sul. Todos os dias: 11h30/22h. Cartões: todos.

FOIRE DI LATTE

CLNW 10/11, bloco K, Loja 01. Noroeste. Ter. a dom.: 13h/20h. Cartões: todos.

Casa Doce

2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



Pelas mãos da artista plástica Ângela Tonon, que é apaixonada pelo que faz e por doces, nasceu a Casa Doce da necessidade da fusão entre a arte e a confeitaria. Com a minuciosa escolha dos ingredientes e na montagem das suas receitas, é reconhecida por toda a cidade como sinônimo de beleza e qualidade. Possui panificação feita de forma artesanal e bolos que podem ser decorados a partir do gosto do cliente. E ainda tem os deliciosos gelatos que seu filho, Fabrício, fabrica com todo o apuro.

CL 112 Sul, Bloco D, Asa Sul, (61) 3445-2807.

Seg. a sáb.: 9h/20h; Dom.: 9h/18h. Cartões: todos.

Brazilian Ice Cream

2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



A casa ítalo-brasileira tem a singularidade de apresentação visual em food-trucks temáticos, como um modo versátil de apreciação do gelato. Com unidades localizadas em toda Brasília, a gelateria possui mais de 135 sabores disponíveis no cardápio. Um dos mais pedidos é o Nero, que tem 50% de cacau em sua composição e é feito sem a adição de açúcares e lactose, tendo como resultado a leveza e harmonização.

CLSW 301, Bloco C, Loja 44, Sudoeste, (61) 3041-4848. Seg.: 11h/19h;

Ter. a dom.: 11h/23h30. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

FLOR DO AÇAÍ

CNB 5, Lote 14, Loja 1, Taguatinga Norte, (61) 99159-1239. Seg. a dom.: 11h/21h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

GELATO FABRIZZIO TONON

CLS 112, Bloco B (Casa Doce Confeitaria), Asa Sul, (61) 3445-2807. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/18h. Cartões: todos.

GULA GELADA

Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 99156-4158. Pátio Brasil Shopping, Asa Sul, (61) 99156-4158. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

JH FAST AÇAÍ

CSA 3, AE PLL. Posto SN, Taguatinga Sul, (61) 98117-0353. Seg. a dom.: 11h/22h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

LA BELLA GELATERIA

Quadra 304, Bloco A, Loja 12, Sudoeste, (61) 3352-7878. Seg. a sáb.: 7h/20h; dom.: 11h/20h. Cartões: todos.

MOKA'S

112 Sul, Bloco B, Loja 9, Asa Sul, (61) 98153-3566. Todos os dias: 10h30/19h. Cartões: todos.

NOSSO SABOR

QE 40, Rua 11, Lotes 4/6, Polo de Modas,

Guará II, (61) 3301-3433. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

ONI-UNO

CLSW, Quadra 103, Bloco B, Edifício Rhodes Center, subsolo, Sudoeste, (61) 3045-9532. Ter a dom.: 12h/18h. Cartões: todos.

PALATO ICE CREAM SHOP

309 Norte, Bloco A, Loja 28, Asa Norte, (61) 3274-2258. Quadra 6, Área Residencial, 2, Loja 1, Sobradinho (61) 3026-5802. Ter a dom.: 12h/19h. Cartões: todos.

SABORELLA

112 Norte, Bloco C, Loja 38, Asa Norte, (61) 3340-4894. Casa Park Shopping, Térreo, Guará II, (61) 3361-0909. Todos os dias: 11h/21h. Cartões: todos. Mais 10 endereços.



SENSAZIONE GELATERIA ITALIANA

SHCN CL 112, Bloco C, Loja 36, (61) 99108-6687. SGCV Sul, Lote 22, Quiosque 4, (61) 99587-1148. Todos os dias: 12h/19h. Cartões: todos.

SORBÊ SORVETES ARTESANAIS

405 Norte, Bloco C, Lojas 31 e 41, Asa Norte, (61) 3447-4158. Todos os dias: 12h/19h. Cartões: todos.

STONIA ICE CREAMLAND

405 Sul, Bloco B, (61) 3244-8772. Todos os dias: 9h/22h. Cartões: todos. Mais 11 endereços.

SUB'S AÇAÍ

105 Sul, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 3244-1680. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

TRIBUS AÇAÍ

QI 33, Bloco A, Loja 16, Guará II, (61) 3022-2207. Seg. a sex.: 11h/23h; sáb. e dom.: 15h/23h. Cartões: todos.

UN REFRESCO

QS 12, Conjunto 3ª, Riacho Fundo. QN 14D, Conjunto 4, Lote 31, Riacho Fundo II. Q203, Recanto das Emas. Seg. a dom.: 10h/22h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

YOGGI

Boulevard Shopping, Asa Norte, (61) 3556-5050. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

YOGOBERRY

Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 3321-4432. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

HAMBURGUERIA/ SANDUICHERIA

389 BURGER

Praça Coronel Salviano Guimarães, Quadra 56, Lote 2, Planaltina, (61) 3389-0021. Todos os dias: 17h/22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

AMMO BURGER

SHCN 110 Bloco C Loja 54, (61) 99377-2620. Todos os dias: 17h/23h50. Cartões: todos.

BIDULA'S BURGUER

Rua da Igreja, 5, Vila Planalto, (61) 99141-7263. Qua. a dom.: 18h/00h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

BOB'S

Shopping Conjunto Nacional, Eixo Monumental, 2º Piso, 2013-B, Asa Norte, (61) 3033-3519. Todos os dias: Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. Mais 9 endereços.

BOMBADAUM LANCHES

QL 1, Conjunto L, Guará 1, (61) 99288-6451. Seg. a dom.: 19h/3h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

BRAZILIAN AMERICAN BURGERS

CLSW 301, Bloco C, Loja 98, Sudoeste, Edifício Dakota, (61) 3041-4848. Ter. a dom.: 12h/22h30. Cartões: todos.

BULLRGER BURGER & BEER

QNA 42, Lote 10, Loja 2, Taguatinga, (61) 3573-0303. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

LANCHES E GULOSEIMAS

BULLS

CLS 405, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 3548-4451. Todos os dias: 18h30/23h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

BURGSTER

QE 32, Bloco A, Loja 14, Guará II, (61) 98303-2974. Avenida Araucárias, Lote 4.150, Loja 7, (61) 98379-9968. Ter. a dom.: 18h/23h. Cartões: todos.

CÃO VÉIO

SCLS 404, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 99506-2422. Ter. a sáb.: 18h/23h; dom.: 18h/22h. Cartões: todos.

CASA THE FAMOUS

Quadra 106, Águas Claras. QL 10, Guará I, CLN 109, Bloco A, Asa Norte, (61) 99921-6060. Seg. a dom.: 17h/23h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

CUMARIM

Rua 33 Norte, s/n, Av. das Castanheiras, Águas Claras, (61) 3027-2023. Rua Manacá, Av. das Castanheiras, s/n, Águas Claras, (61) 3964-5584. CLS 204, Bloco, Lojas 34 a 36, Asa Sul, (61) 3546-6282. Todos os dias: 11h30/23h30. Cartões: todos.

DBOBS LANCHES

Quadra 5, Casa 26, Jardim Roriz, (61) 99128-3628. Seg. a dom.: 17h30/01h30. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DL LANCHES

SCLR 713, Bloco G, Asa Norte, (61) 98403-3274. Seg. a sex: 7h/18h; sáb.: 7h/12h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DOG DO MAGNO

Rua 10, Lote 6, Loja 1, Vila da Telebrasília, (61) 98210-8242. Seg. a sáb.: 15h/0h; dom.: 17h/0h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DÓLAR FURA DO BURGER

Avenida das Castanheiras, 1.060, Edifício Villa Mall, Águas Claras, (61) 3451-4750. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 15h/0h. Cartões: todos.

EL FOGO HAMBURGUERIA

Setor O, QNO 11, Casa 1, Ceilândia, (61) 98653-9126. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb.: 18h/0h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

FOSTER'S BURGER

CLS 201, Bloco A, Loja 5, Asa Sul, (61) 99196-1279. Todos os dias: 16h/23h45. Cartões: todos.

GELEIA BURGER

CLSW 105, Bloco A, Loja 47, Sudoeste, (61) 98417-2475. Todos os dias: 17h/23h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

GENUÍNA HAMBURGUERIA

Setor Hospitalar do Sudoeste, Quadra 305, (61) 3554-6567. Todos os dias: 17h/23h. Cartões: todos.

Divulgação



Bacio di Latte

3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



Com a inauguração de uma segunda unidade neste ano, no Lago Sul, a gelateria criada por Edo e Gigi preserva o tradicional modo italiano no preparo do gelato, mas busca sempre inovar nas receitas para encantar usando os ingredientes orgânicos de melhor qualidade da cidade. Os clientes poderão degustar a característica cremosidade do gelato que está presente em 22 sabores, como o Bacio di Latte, o famoso Pistacchio e o marcante Cioccolato Belga.

ParkShopping, Loja 209, Guará II, (61) 3036-2496. Seg. a sáb.: 10h/20h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

Divulgação



Madero

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER



A steakhouse é marcada por um ambiente com luz suave e decoração que lembra bistrôs. Famoso pelo blend de carnes e pelo ingrediente secreto dos molhos, a casa entrega uma gostosa mistura de sabores, especialmente na suculência e no ponto do hambúrguer. O cheeseburguer, carro-chefe da casa, é preparado na grelha e o pão de sal é assado por oito minutos antes de ser colocado no meio da alface, tomate, cebola assada, cheddar e maionese artesanal, garantindo a qualidade já famosa. A mais nova unidade fica no Aeroporto JK.

Shopping ID, Asa Norte, (61) 3046-0017. Seg. a sáb.: 11h45/23h; dom.: 12h/21h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

MUNCH

* smash burger *



GIRAFFAS

Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 3039-4710. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. Mais 64 endereços.

HUM! BURGUER

SIG Quadra 8, Sudoeste, (61) 9 8370-0045. Todos os dias: 11h/21h. Cartões: todos. Mais 7 endereços.

JERÔNIMO SMASH BURGER

Shopping Pier 21, Asa Sul, (61) 3226-0284. Todos os dias: 12h/22h. SHTQ, Trecho 1 Avenida Comercial, Lote 12 Taquari, Lago Norte. Todos os dias: 7h/23h. DF Plaza, Rua Copáiba, Lote 01, Águas Claras. Todos os dias: 12h/22h45. Cartões: todos.

JOHNNIE SPECIAL BURGER

215 Norte, Bloco C, Asa Norte, (61) 3326-7723. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

KIKEBAB

110 Norte, Bloco B, Loja 38, Asa Norte, (61) 98284-6585. Seg. a sáb.: 17h/22h30. Cartões: todos.

LANCHES DO REI

QNG 14, Lote 2, Casa 2, Taguatinga, Delivery. Ter. a sáb.: 11h/0h; dom. e seg.: 18h/0h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

LANCHONETE ROTA 41

Quadra 8, Conjunto 15, Loja 41, Guará, (61) 99262-8999. Seg. a sáb.: 8h/18. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

LELA LANCHES

QN 3, Conjunto 1, Lote 1, Loja 1, Riacho Fundo I, (61) 98135-5664. Seg. a dom.: 11h/23h. Cartões: todos.

Filiado à Abrasel.

LIFEBOX BURGER

Rua 12 Norte, s/n, Lote 02, Loja 02, Águas Claras, (61) 99620-1791. Todos os dias: 11h/6h. Cartões: todos.

LORD BURGER

CLSW 504, Bloco B, Lojas 6 e 8, Sudoeste, (61) 3551-2425. QI 27, Bloco A, Loja 1, Guará II, (61) 3532-0708. CNB 9, Lote 1, Loja 5, Taguatinga Norte, (61) 3536-4666. Todos os dias: 11h/22h45. Cartões: todos.

MADRE TERESA DELI

QSD 53, Lote 2, Taguatinga Sul, (61) 99928-6414. Ter. a sáb.: 18h30/23h. Cartões: todos.

MARVIN AMERICAN BURGERS

Terraço Shopping, Octogonal/Cruzeiro, (61) 3233-0489. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

MEATZ BURGER N'BEER

CLS 105, Bloco C, Loja 12, Asa Sul, (61) 99981-8001. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

MUGE BURGER

Rua Manacá, Lote 1, Loja 10, Águas Claras, (61) 2194-7777. Dom. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 11h/0h30. Cartões: todos.

NERD'S BURGER'S

QI 5, Lote 600, Setor de Indústria, Gama, (61) 3879-5356. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

O CARCARÁ

QSA 11, casa 10, Taguatinga, (61) 3024-3429. Ter. a dom.: 18h/23h. Cartões: todos.

O CONCORRENTE

409 Norte, Bloco B, Loja 1, (61) 3546-8070. Seg.: 17h/23h; ter. a dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

OLD'S THE NEW BURGER

CLN 213, Bloco C, Loja 59, Asa Norte, (61) 3964-4498. Ter. a dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

O' RILLEY SANDUÍCHES ESPECIAIS

SCLS 409, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 99850-8888. Qui. a sáb.: 20h/2h. Cartões: todos.

PÁPRICA BURGER

SHS Quadra 3, Bloco A, Parte A, Asa Sul, (61) 3435-2626. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.



PARRILLA BURGER

SHS quadra 3, bloco a, parte a, asa Sul, (61) 3435-2626. todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. mais 2 endereços.



RICCO BURGER

306 Sul, Bloco C, Loja 28, Asa Sul, (61) 3551-7064. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

ROTA 40 HAMBURGUERIA

QNM 40, Conjunto, Lote 26, Taguatinga Norte, (61) 99406-5004. Seg. a dom.: 19h/23h30. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

ROTT BAR & HAMBURGUERIA

CLSW 103, Bloco A, Loja 33, Edifício Rhodes Center 2, Sudoeste. Ter. a sáb.: 18h/23h; dom.: 18h/22h. Cartões: todos.

SHEIK BURGUER

Rua 8 Norte, Lote 7, Loja 1, Águas Claras, (61) 99336-5454. Todos os dias: 17h/23h. Cartões: todos.

SKY'S

312 Sul, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3345-6124. 106 Sul, Bloco B, Loja 17, Asa Sul, (61) 3363-2856. 716 Norte, Bloco A, Loja 12, Asa Norte, (61) 3347-0075. Todos os dias: 11h30/1h. Cartões: todos.

SNOOPY LANCHES

QNM 6, Conjunto M, Lote 48, Loja 5, Ceilândia Norte, (61) 99855-3600. Seg. a dom.: 18h/1h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DA MESMA GALERA DA

PÁPRICA BURGER

PEÇA PELO **ifood**

LANCHES E GULOSEIMAS

SUBMORE

HEALTH FOOD

211 Sul, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-5555. 115 Norte, Bloco D, Lojas 16/20, Asa Norte, (61) 3349-4848. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

TÁ DOIDO BURGER

SCS, Sul Quadra 5, Asa Sul, (61) 3202-1621. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

THE BLACK BEEF

402 Sul, Bloco B, Loja 25, Asa Sul, (61) 3225-7991. Todos os dias: 10h/23h. Cartões: todos.

THE BLACK BOX BURGER

QI 9/11, Posto Ipiranga, Lago Sul, (61) 99674-5321. Todos os dias: 15h/23h. Cartões: todos.

TIO BACCA BURGERS

CLN 203, Bloco B, Loja 5, Asa Norte, (61) 3551-7761. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

VILA TARÉGO

SMPW 05, Conjunto 12, Lote 5, Parte C, Parkway, (61) 98303-6164. Todos os dias: 17h/23h. Cartões: todos.

XIS DO SUL

QI 33, Bloco A, Loja 3, Guará II, (61) 3022-2111. Avenida Flamboyant, Quadra 107, Lote 24, Loja 14, Águas Claras, (61) 3554-4006. Todos os dias: 17h/0h. Cartões: todos.

XIS GAÚCHO

CLSW 100, Bloco A, Loja 25, Sudoeste, (61) 3343-1000. CLN 408, Bloco A, Loja 10, Asa Norte, (61) 98185-7189. Todos os dias: 11h/22h50. Cartões: todos.

ZIMBRUS

SHC 305 Sul, Bloco C, Loja 33, Asa Sul, (61) 99456-8429. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

PADARIA

ALEGRO PANI & CAFÉ

SIG Sul, Quadra 8, Lote 2.397, Sudoeste, (61) 3060-0012. Todos os dias: 8h/22h. Cartões: todos.

BACKERÉI

Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 98408-8772. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

BELLA FOCACCIA

SHIN, Casa 2, Bloco V, Loja 3, Lago Norte, (61) 3968-1202. Sáb.: 12h/14h. Cartões: todos.



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press

Belini Pães e Gastronomia

2º colocado na categoria PADARIA



Desde 2001, a padaria de arquitetura sofisticada traz diversas opções de combos de café da manhã. Possui uma varanda que proporciona momentos de descontração e garante uma experiência completa. Os pães fermentados de forma natural, sempre são servidos mornos, com aquela casquinha crocante que desfaz na boca juntamente aos cafés coados na hora. Há temporadas de Belini Jazz, quando o piquenique ao luar pode ser degustado com vinho ou até mesmo um chocolate quente.

CLS 113, Bloco D, Lojas 35/36, Asa Sul, (61) 3345-0777.

Seg. a sáb.: 6h30/0h; dom.: 7h/23h. Cartões: todos.

L'Amour du Pain

3º colocado nas categorias CONFEITARIA E SALGADOS E PADARIA



Localizado na Asa Sul, a casa ficou em terceiro lugar em duas categorias (Confeitaria e Salgados e Padaria). Sua variedade de pães gera experiências únicas de sabores desde o café da manhã ao lanche da tarde. Local para descontrair com amigos, inclusive os de quatro patas, oferece a culinária francesa com excelência que resgata o conforto da comida feita em casa. *Le Petit Déjeuner*, uma caprichada cesta completa de suco de laranja fresco, croissants, geleia caseira e omelete, é uma boa pedida para começar bem a primeira refeição do dia.

SCLS 115, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61) 98654-1824. SHIS, QI 11,

Bloco P, Loja 62, Lago Sul. Todos os dias: 8h/20h. Cartões: todos.

BONANZA

SHVP Rua 05, Chácara 101/1, Lote 28, Lojas 1/2, (61) 98167-1371. Todos os dias: 6h/22h. Cartões: todos. Mais 6 endereços.

CARDABELLE

CLN 403, Bloco E, Lojas 41/51, Asa Norte, (61) 9226-5084. Todos os dias: 8h/19h45. Cartões: todos.

CASA DO PÃO

506 Sul, Bloco C, Loja 23, Asa Sul, (61) 3242-0666. 105 Sul, Bloco C, Loja 18, Asa Sul, (61) 3242-0310. Seg. a sáb.: 6h30/20h. Cartões: todos.

CASTÁLIA PADARIA E CAFÉ

CLN 102, Bloco D, Lojas 64/74, Asa Sul, (61) 99294-6800. Seg. a sáb.: 9h/20h. Cartões: todos.

CATEDRAL EMPÓRIO E PADARIA

SHIS QI 5 Gilberto Salomão Lojas 2/5, (61) 3262-0422. Todos os dias: 6h30/22h. Cartões: todos.

CINCO ESTRELAS CASA DE PÃES

Quadra 301, Rua A, Conjunto 2, Lote 1, Águas Claras, (61) 3963-3540. Todos os dias: 6h/22h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

Chiquinho Alves

CABELO & MAQUIAGEM

10.01.2020 Noiva: Fernanda Penteado

Cabelo: Chiquinho Alves
Maquiagem: Chiquinho Alves
Bijuteria: Chiquinho Alves
Vestido: Chiquinho Alves
Acessórios: Chiquinho Alves
Florista: Chiquinho Alves
Agenor: Chiquinho Alves
Mácula: Chiquinho Alves
Cerimônia e vestido: Chiquinho Alves



chiquinhoalves
penteadochiquinho

foto: @miguelrodrigues66



LANCHES E GULOSEIMAS

DELÍCIA PANIFICADORA

SHIS QI 13, Bloco H, Loja 50/55, Lago Sul, (61) 3248-6399. Seg. a sáb.: 6h/21h. Cartões: todos.

DYLAN CAFÉ & BAKERY

SCLS 315, Bloco A, Loja 15, Asa Sul, (61) 3363-1294. Ter. a sex.: 14h/21h; sáb.: 10h/21h; dom.: 9h/13h. Cartões: todos.

FORNINHO MINEIRO

CLN 402, Bloco E, Loja 74, (61) 3326-2556. Seg. a sáb.: 8h/19h. Cartões: todos.

JULIPAN

EPTG EQ 2/3, Lote 03, Loja 01, Lúcio Costa, Guará I, (61) 3797-9944. EQ 31/33, Lote 05, Boxes 2, 4 e 6. Edifício Consei, Guará II, (61) 3541-7900. Todos os dias: 7h/22h. Cartões: todos.

L'AMOUR DU PAIN

SCLS 115, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61) 98654-1824. SHIS, QI 11, Bloco P, Loja 62, Lago Sul. Todos os dias: 8h/20h. Cartões: todos.

LA BOULANGERIE

306 Sul, Bloco B, Loja 10, (61) 3244-1394. Seg. a sáb.: 7h/20h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



LA BOUTIQUE PADARIA

FRANCESA

CLN 413, Bloco A, Loja 20, Asa Norte, (61) 3447-7494. Seg. a sáb.: 7h/20h30; dom.: 07h30/18h. Cartões: todos.

LA PANIÈRE PÃES ARTESANAIS

212 Sul, Bloco A, Loja 35, Asa Sul, (61) 99853-0050. Ter. a sáb.: 07h30/13h e 15h/20h; dom.: 8h/13h. Cartões: todos.

LE PAIN RUSTIQUE

CLS 211, Bloco B, Loja 2, Asa Sul, (61) 98263-4343. Todos os dias: 7h/19h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

PÃES E VINHOS

CLSW 103, s/n, Edifício Rhodes Center, Loja 32, Sudoeste, (61) 9117-3777. Todos os dias: 7h/23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

PAMONHARIA DA ROÇA

RUA 4 A, Lote 2, Chácara 1 A, Vicente Pires, (61) 3397-4330. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

PANIFICADORA HOLLYWOOD

Av. Central, Lote 1.000, Lojas 1/2, Núcleo Bandeirante, (61) 3386-0284. Todos os dias: 6h/21h30. Cartões: todos.

PANITÁLIA – PÃO ITALIANO

SHIS QI 25, Bloco D, Lago Sul, (61) 3367-4814. CLN 116, Bloco B, Loja 20, Asa Norte, (61) 3347-3201. Seg. a sáb.: 6h30/21h; dom.: 7h/14h. Cartões: todos.

PÃO DOURADO

CLSW 302 Bloco A, Loja 5, Sudoeste, (61) 3344-7373. Todos os dias: 6h/22h. Cartões: todos. Mais 10 endereços.



Starbucks

2º colocado na categoria NOVIDADE/LANCHES E GULOSEIMAS



A porta de entrada da cafeteria remete aos contornos do arquiteto Oscar Niemeyer e é construída com toques de madeira e concreto que, unidos aos cafés especiais, ajudam a proporcionar uma experiência autêntica e moderna. Traz a bebida mais adorada e famosa no cardápio, o frappuccino com versões reinventadas com nuances dos sabores brasileiros. Há também opções em creme ou em café, além de receitas inéditas criadas apenas para a unidade.

Aeroporto Internacional JK, Praça Pick-up, Embarque 1º Piso e Desembarque Térreo. Lago Sul, (61) 3364-9712. Todos os dias: 7h/22h. Cartões: todos.

Catedral

3º colocado na categoria NOVIDADE/LANCHES E GULOSEIMAS



Com o nome de um dos principais patrimônios culturais da humanidade, o empório tem o compromisso de zelar pelo afeto no atendimento e amor nos quitutes. Tem o prazer de oferecer aos seus clientes um ambiente acolhedor e distribuir sabores exóticos, com produtos artesanais como folhados, doces e bolos. Oferece um ambiente de aconchego familiar que irá ressaltar a composição monumental dos ingredientes.

SHIS QI 5 Gilberto Salomão Lojas 2/5, (61) 3262-0422. Todos os dias: 6h30/22h. Cartões: todos.

PÃO DE MINUTO

CLS 111, Bloco C, Loja 16, s/n, Asa Sul, (61) 3346-0452. Seg. a sáb.: 6h/20h. Cartões: todos.

PRALINÉ

205 Sul, Bloco A, Loja 3, (61) 3443-7490. Todos os dias: 7h/21h. Cartões: todos.

SAVASSI PADARIA E CONFEITARIA

307 Norte, Bloco E, Lojas 49/54, Asa Norte, (61) 3201-8092. Seg. a sáb.: 6h/20h30; dom.: 7h/13h. Cartões: todos.

VARANDA PÃES ARTESANAIS

CLN 215, Bloco D, Loja 39, Asa Norte, (61) 99822-3979. Ter. a sáb.: 9h/20h. Cartões: todos.

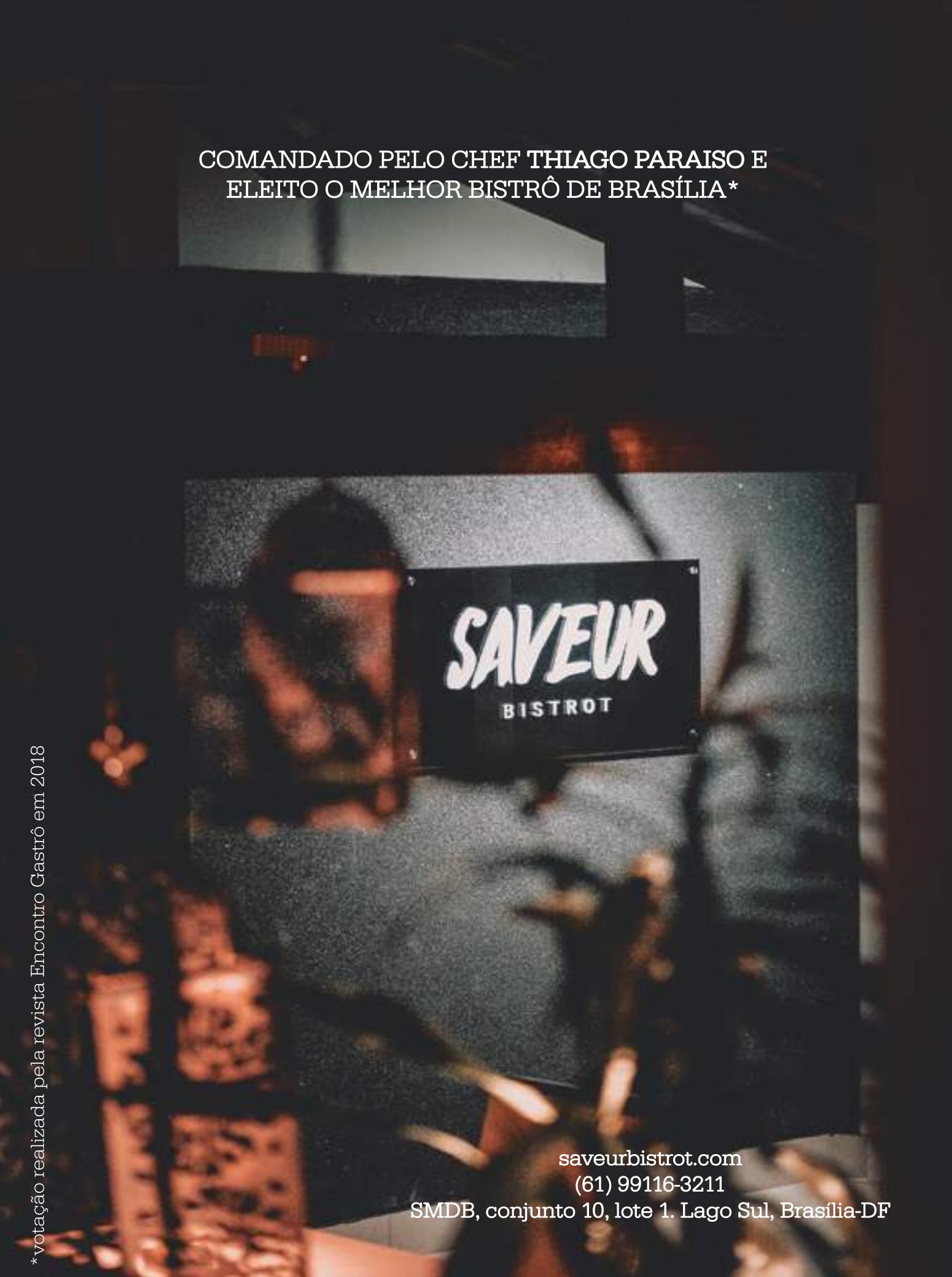
VITÓRIA PANIFICADORA

108 Sul, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 98315-7011. Todos os dias: 6h/22h. Cartões: todos.

VENITÁLIA PÃES

Av. Central, Lotes 1.172/1.178, Núcleo Bandeirante, (61) 3552-5252. Todos os dias: 5h50/22h. Cartões: todos. ■

COMANDADO PELO CHEF THIAGO PARAISO E
ELEITO O MELHOR BISTRÔ DE BRASÍLIA*



SAVEUR
BISTROT

saveurbistrot.com

(61) 99116-3211

SMDB, conjunto 10, lote 1. Lago Sul, Brasília-DF

Os prazeres da carne

Em tempos de retomada dos negócios, a capital vê o setor de comida fora do lar dar seus passos mais largos para a volta aos bons tempos. É com esta ideia que donos de estabelecimentos têm enfrentado os desafios com otimismo, de olho na perspectiva de 2022 ser mais ameno na economia. Os planos são de mais unidades, de expansão para outras praças, de novas contratações. Nada pode parar, afinal! Por isso, Brasília trouxe novidades nos últimos dois anos, enquanto outras cidades caminharam mais lentamente nesse rumo. Endereços dedicados à carne assada no fogo já chegaram para ficar, assim como casas voltadas para a direção contrária ao fast food também sugeriram no cenário. A gastronomia agradece!

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, **Encontro Gastrô** não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS LEITORES/INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher **O Melhor de Brasília** por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Melhor Chef, Chef Revelação, Melhor Maître e Melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Restaurante Revelação, foram selecionados estabelecimentos abertos entre janeiro de 2020 e agosto de 2021.

FESTIVAL DO **BACALHAU**



tejo

404 SUL | Reservas: 3264.7005

 @tejorestaurante

PERFIL DOS JURADOS



ADRIANA MOURÃO NOGUEIRA

Devido a compromissos de trabalho, a advogada sai para comer fora de casa duas vezes por semana. O lazer se faz presente nos sábados e domingos, onde aproveita os momentos gastronômicos ao lado da família. Aprendeu a cozinhar com a mãe e a avó paterna, mas confessa que não tem o hábito de praticar seus truques.



ANUAR ELIAS JÚNIOR

Com o trabalho preenchendo boa parte do dia, o empresário não teve tempo e nem oportunidade de aprender a cozinhar e prefere "conhecer aqueles que possuem este dom". Ele come fora pelo menos dez vezes na semana e concilia almoços de negócios e confraternizações de amigos com a apreciação de novos sabores.



CASSIANA ABRITTA

A chance de conhecer inovações nos pratos da culinária brasiliense é o que motiva o paladar da executiva. Ela costuma sair para almoçar ou jantar fora apenas uma vez na semana, mas em casa sempre se arrisca a fazer novas receitas e promove reuniões de toda a família para desfrutar da sua culinária.



CLÁUDIA GOMES MIALICHI

Ela adora reverenciar a gastronomia tradicional quando sai para comer fora. A gerente de educação tem como prioridade experienciar os diversos temperos marcantes à disposição. Gosta de vivenciar momentos preciosos com a família. Ela lamenta não conseguir se dedicar à própria culinária, já que a rotina de trabalho não permite.



CLEYBER CORREIA LIMA

O jovem advogado tributarista preza pela praticidade no cotidiano e por isso come fora cinco vezes na semana. Para ele, "um almoço de domingo, preparado com paciência e sentimento, tem muito valor. Melhor ainda, antes da pandemia, quando podíamos reunir a família e os amigos ao redor da mesa."



LUCAS VIEGAS CAMPOS

Com uma rotina bem imprevisível, o economista e empresário não tem o costume de planejar almoços e jantares em seu lar. Ele descobriu o gosto pela cozinha quando morou um bom tempo fora do país e dependia das refeições que cozinhava em casa, já que a cultura culinária de onde morava não o agradava muito.



LUIZ ANTONIO BELTRÃO

Pelo fato de adorar a cultura oriental, o advogado já fez cursos de culinária japonesa e sai para comer fora de cinco a sete vezes por semana. Por gostar de ter experiências gastronômicas e de apreciar sabores diferentes, ele acredita que é um ambiente propício para aproveitar a companhia da família e dos amigos.



RUY COUTINHO

O empresário investe na praticidade de sair para almoçar ou jantar fora três vezes na semana. No dia a dia, gosta de frequentar os melhores restaurantes de Brasília e tem a convicção de que uma boa experiência gustativa e um ambiente aconchegante possibilitam a socialização de pessoas, como os amigos e familiares.



WILSON SAHADE FILHO

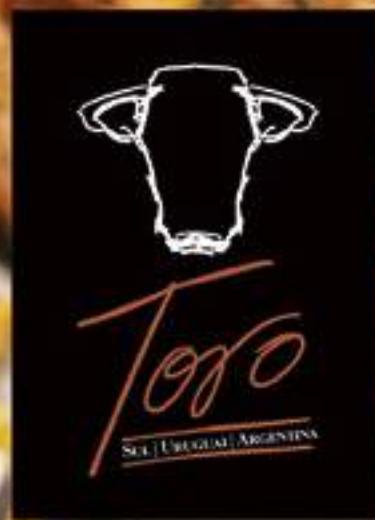
Quando perguntado por que de almoçar todos os dias fora de casa, o advogado diz que "pela funcionalidade de conciliar uma reunião de trabalho, unindo o útil ao agradável para conhecer pratos, além do prazer de uma boa refeição, seja nas receitas simples ou na grande cuisine, a boa gastronomia sempre proporciona bem-estar".



WILSON TAKASHI HIDa

Sai para comer de seis a oito vezes por semana para reuniões corporativas e em busca de novas experiências culinárias. Em 1997, o médico oftalmologista se aventurou durante um mês em um estágio de gastronomia no Japão. Gosta de cozinhar, mas lamenta não sobrar tempo para a preparar em casa os pratos de quem mais gosta.

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press, Arquivo Pessoal e Divulgação



O melhor da gastronomia dos Pampas

104
SUL

PARK
SUL

TORO
DELIVERY

@TOROPARRILLA
WWW.TOROPARRILLASUL.COM.BR

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Adriana Mourão Nogueira	Anuar Elias Júnior	Cassiana Abritta	Cláudia Gomes Mialichi	Cleyber Correia Lima	Lucas Viegas Campos
Bufê Self-Service	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Aspargus	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Asa Gaúcha	-
Churrascaria	Fogo de Chão	Steak Bull	Potência do Sul	Fogo Campeiro	Buffalo Bio	Steak Bull
Cozinha Light/ Salada	Bioon Ecomercado	Naturetto	Green's Restaurante Natural	Naturetto	Naturetto	Apetit Natural
Feijoada	-	Carpe Diem	Confraria Chico Mineiro	Confraria Chico Mineiro	Confraria Chico Mineiro	Lake's
Peixes/ Frutos do Mar	Nau Frutos do Mar	Manzuá	Ouriço	Nau Frutos do Mar	Nau Frutos do Mar	Nau Frutos do Mar
Pizzaria	Baco Pizzaria	Fratello Uno	Fratello Uno	Pizza César	Dolce Far Niente	Pizzeria Don Giovanni
Restaurante de Hotel	Térreo (B Hotel)	Térreo (B Hotel)	Villa Triacca Eco Pousada	Villa Triacca Eco Pousada	Térreo (B Hotel)	Térreo (B Hotel)
Melhor Restaurante de Brasília	Grand Cru	Aroma	Saveur Bistrot	Coco Bambu	Bloco C	Bloco C
Restaurante Revelação 2021	-	Xamam	Cantón Peruvian & Chinese Food	Vasto	Almeria	Fuego
Melhor Chef	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Ronny Peterson (Aroma)	Marco Espinoza (Taypá/Cantón/ Sagrado Mar)	Lídia Nasser (Empório Arabe/Mayuu Sushi/Dolce Far Niente)	Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)	Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)
Chef Revelação	João Corrêa (À Mano)	Anthony Soares Filho (Xamam)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	-	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Pepe Sotelo (Fuego)
Melhor Sommelier	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Ivanildo Raimundo de Carvalho (Dudu Camargo)	Maria Dália (Fuego)	Ivanildo Raimundo de Carvalho (Dudu Camargo)	Maria Dália (Fuego)

Vencedores **Boa Mesa**

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	Bufê Self-Service	Churrascaria	Cozinha Light/Salada**	Feijoada**
1º Lugar	Coco Bambu (Brasília Shopping) (8 pontos)	Fogo de Chão (7 pontos)	Green's Restaurante Natural (6 pontos)	Lake's (5 pontos)
2º Lugar	Asa Gaúcha (3 pontos)	Steak Bull (5 pontos)	Naturetto (6 pontos)	Confraria Chico Mineiro (5 pontos)
3º Lugar	Carpe Diem (2 pontos)	Potência do Sul (2 pontos)	Flor de Lótus (1 ponto)	Boteco do Juca (1 ponto)

VOTAÇÃO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

Luiz Antonio Beltrão	Ruy Coutinho	Wilson Sahade Filho	Wilson Takashi Hida	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTOS
Coco Bambu (Brasília Shopping)	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Bischoff Gourmet	Carpe Diem	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Asa Gaúcha	Carpe Diem
Fogo de Chão	Fogo de Chão	Steak Bull	Fogo de Chão	Fogo de Chão	Steak Bull	Potência do Sul
Green's Restaurante Natural	Green's Restaurante Natural	Bálsamo	Naturetto	Green's Restaurante Natural	Naturetto	Flor de Lótus
Empório da Mata	Lake's	Armazém do Ferreira	Rubaiyat	Lake's	Confraria Chico Mineiro	Boteco do Juca
Ki-Mukeka	Coco Bambu	Vista Linda	Nau Frutos do Mar	Coco Bambu	Nau Frutos do Mar	Ouriço
Don Romano	Don Romano	Pizzeria Don Giovanni	Fratello Uno	Baco Pizzaria	Valentina	Pizza César
Norton Grill (Meliá)	Térreo (B Hotel)	Oscar (Brasília Palace)	Oscar (Brasília Palace)	Oscar (Brasília Palace)	Norton Grill (Meliá)	Villa Triacca Eco Pousada
New Koto	Trattoria da Rosario	New Koto	New Koto	Resultado na p. 103		
Fuego	Manuelzinho	Fuego	Almeria	Resultado na p. 103		
Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Cristiano Komiya (New Koto)	Cristiano Komiya (New Koto)	Resultado na p. 168		
Pepe Sotelo (Fuego)	João Corrêa (À Mano)	Carlos Rodrigues (Papà Cucina)	Pepe Sotelo (Fuego)	Resultado na p. 168		
Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402 Sul)	Felipe dos Santos (Manuelzinho)	Maria Dália (Fuego)	Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402 Sul)	Resultado na p. 168		

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br, de 16/08 a 20/10 de 2021

** Critério de desempate: mais votado na internet

Peixes/Frutos do Mar	Pizzaria	Restaurante de Hotel
Nau Frutos do Mar (7 pontos)	Baco Pizzaria (4 pontos)	Oscar (Brasília Palace) (5 pontos)
Coco Bambu (4 pontos)	Fratello Uno (3 pontos)	Térreo (B Hotel) (5 pontos)
Ouriço (2 pontos)	Valentina (2 pontos)	Norton Grill (Meliá) (3 pontos)



Minervino Júnior/Encontro

PERFIL DOS JURADOS



ALEXANDRE LIMA DA CUNHA

A confraternização de pessoas próximas e a oportunidade de conhecer a dinâmica da gastronomia o fazem sair de casa quatro vezes na semana. Aos 48 anos, ele tem o desejo de inserir um novo hobby em sua lista e por isso o médico infectologista gostaria de fazer cursos de culinária para descobrir o talento de cozinheiro.



DANIELLE MOREIRA FISCHER

A praticidade está presente no cotidiano gastronômico da advogada. Ela almoça ou janta fora de casa por pelo menos cinco vezes e adora aproveitar a verdadeira culinária com a variedade de combinações dos temperos e alimentos. Já fez cursos rápidos de culinária para se doar no preparo de iguarias no seu âmbito familiar.



DENISE RAMOS CORREIA

Ela gosta de estar em um lugar que cative o seu paladar e, por isso, sai para comer duas vezes na semana. Casada e com filhos de 7 e 9 anos, a advogada ama propiciar bons momentos com toda a família através da comida. Para ela, a convivência tem o papel de fortalecer a cumplicidade entre as pessoas que amamos.



FRANCISCO CAPUTO NETO

A busca por novas e deliciosas experiências faz o advogado aventurar-se pelos restaurantes da cidade três vezes por semana e até se arriscou na elaboração de algumas receitas, mas constatou que não daria certo "por absoluta falta de talento". Apesar disso, sempre que pode reúne os melhores amigos para desfrutar desse momento.



JANINE SOARES DE BRITO

A comodidade de provar diferenciados gostos é um dos prazeres na vida da advogada. Entusiasta, a empresária adora fazer pratos requintados e exóticos ou o eterno brigadeiro da confeitoria clássica brasileira. Nunca fez cursos de culinária, mas tem certeza de que a mãe é a melhor cozinheira para ensiná-la os truques gastronômicos.



JAQUELINE BARBOSA MENDES

Nas três vezes por semana em que almoça ou janta fora de casa, a jornalista e influencer tem como prioridade a degustação de sabores marcantes. Ama muito manipular temperos e coloca esse sentimento em todas as refeições que faz. Para ela, cozinhar representa um ato de amor que é sempre demonstrado para sua família.



KARLA CORREA MONTENEGRO

Por causa da dedicação ao trabalho, cozinhar se tornou ainda mais complicado no cotidiano. A médica tem o hábito de sair para comer seis dias na semana em meio aos seus períodos de descanso e lazer. Além de saborear comidas, reconhece que a praticidade pode ser usada como uma eficaz ferramenta para otimizar o seu tempo.



MARCO PAULO CARVALHO

Quando pequeno, ele aprendeu a importância da gastronomia na socialização. Concluiu cursos de vinhos na Associação Brasileira de Sommeliers e tem o uísque como bebida favorita. Viúvo, o consultor imobiliário diz que pela vida corrida "de pai e mãe", não tem tempo para cozinhar, mas adora fazer receitas para as filhas nos fins de semana.



RICARDO CAICHOLO

O diretor de uma instituição educacional superior tem o costume de sair para almoçar e jantar fora de casa sempre que pode. Ele confessa não levar jeito para cozinhar e afirma que essa pouca frequência não é suficiente para adquirir a vivência gastronômica que deseja, mas consegue contemplá-la com amigos.



TICIANO FIGUEIREDO DE OLIVEIRA

Pai da Stella, de 3 anos, e Pietro, de 1, o advogado aproveita os dias úteis da semana com uma boa mesa por lazer e comodidade nas suas reuniões profissionais. Ama a culinária e diz que "é uma terapia. Além de ser a melhor forma de dizer aos seus convidados o quanto eles são importantes para mim".

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press, Arquivo Pessoal e Divulgação

PISSELI



IGUATEMI BRASÍLIA - PISO TÉRREO LOJA 22

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Alexandre da Cunha	Danielle Moreira Fischer	Denise Ramos Correia	Francisco Caputo Neto	Janine Soares de Brito	Jaqueline Barbosa Mendes
Árabe	Marzuk	Marzuk	Marzuk	Marzuk	Empório Árabe	Empório Árabe
Cozinha Brasileira	Mangai	Empório da Mata	Xique-Xique	Empório da Mata	Bufallo Bio	Galeteria Serrana
Cozinha do Mundo	Taypá	Taypá	Taypá	Taypá	Taypá	Tejo
Japonês	Haná	Nippon	Yuzu-An	New Koto	Nakombi	Nakombi
Melhor Restaurante de Brasília	Lago	À Mano	À Mano	Lago	Lake's	Coco Bambu
Restaurante Revelação 2021	-	Fuego	Fuego	Vasto	Almería	Totti Cuccina
Melhor Chef	Leandro Nunes (Le Parisien)	Gabriel Bla's (Bla's)	Mara Alcamim (Universal)	Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Dudu Camargo (Dudu Bar)
Chef Revelação	-	Luiza Jabour (Almería)	Pepe Sotelo (Fuego)	Pepe Sotelo (Fuego)	João Corrêa (À Mano)	Anthony Soares Filho (Xamam)
Melhor Sommelier	-	Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402 Sul)	Rafael Ribeiro (À Mano)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Edmilson Marques (Lake's)	André Lopes (Coco Bambu Lago)

Vencedores

Sabores Regionais

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	Árabe	Cozinha Brasileira	Cozinha do Mundo
1º Lugar	Marzuk (9 pontos)	Mangai (6 pontos)	Taypá (12 pontos)
2º Lugar	Empório Árabe (4 pontos)	Empório da Mata (4 pontos)	Tejo (3 pontos)
3º Lugar	Manara (2 pontos)	Xique-Xique (3 pontos)	Same Same (1 ponto)

VOTAÇÃO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

Karla Correa
Montenegro

Marco Paulo
Carvalho

Ricardo
Caichiolo

Ticiano
Figueiredo

O mais votado
na internet

3 PONTOS

O segundo mais
votado na internet

2 PONTOS

O terceiro mais
votado na internet

1 PONTO

Libanus

Marzuk

Marzuk

Manara

Marzuk

Empório Árabe

Manara

Mangai

Manzuá

Xique-Xique

Mangai

Mangai

Empório da Mata

Xique-Xique

Taypá

Taypá

Taypá

Taypá

Taypá

Tejo

Same Same

Kawa

New Koto

New Koto

New Koto

New Koto

Nakombi

Nippon

Bloco C

Trattoria da Rosario

Dudu Bar

Aroma

Resultado na p. 103

Almería

Fuego

Xamam

Manuelzinho

Resultado na p. 103

Marco Espinoza
(Taypá/Cantón/
Sagrado Mar)

Marcelo Petrarca
(Bloco C/Lago)

Dudu Camargo
(Dudu Bar)

Ronny Peterson
(Ároma)

Resultado na p. 168

Pepe Sotelo
(Fuego)

Pepe Sotelo
(Fuego)

Anthony Soares Filho
(Xamam)

Pepe Sotelo
(Fuego)

Resultado na p. 168

Aldinei de Almeida Cruz
(Bloco C)

Maria Dália
(Fuego)

Ivanildo Raimundo de
Carvalho
(Dudu Bar)

Tiago Pereira
(Trattoria da Rosario)

Resultado na p. 168

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br, de 16/08 a 20/10 de 2021

Japonês

New Koto
(7 pontos)

Nakombi
(4 pontos)

Nippon
(2 pontos)

Divulgação



Same Same

PERFIL DOS JURADOS



**ANDRÉ LUIZ
CASAL DURAN**

Casado e pai de três filhos, o promotor de justiça adora sair para almoçar ou jantar diariamente por ser prático e por achar que otimiza o seu tempo. Confessa que gosta muito de apreciar pratos italianos, em especial as massas, e tenta reproduzir as receitas em casa para a família e amigos.



**BEATRIZ
GUIMARÃES**

Para apreciar uma gastronomia diferente, networking e socialização, a empresária come fora de três a quatro vezes na semana. Acredita que a mesa é um lugar sagrado onde reúne as pessoas queridas. Já fez alguns cursos culinários para aperfeiçoar o hobby e diz que o ato de cozinhar é tempo de relaxamento e puro prazer.



**DANIEL AMIN
FERRAZ**

De todas as culinárias do mundo, a espanhola é a que mais atrai o advogado. Fez cursos para aprender a fazer uma deliciosa paella na Valencia Club Cocina e diz que adora cozinhar, porque exerce o seu lado mais criativo e é o momento em que fica relaxado, sem as preocupações do cotidiano profissional.



**INDIANARA
WEISHEIMER**

Ela aprendeu com a mãe o preparo de comidas afetivas e fez cursos para aprimorar as suas receitas de carnes e risotos. A advogada e empresária adora cozinhar e fazer algumas alquimias com amigos e familiares, onde deposita todo amor na manipulação dos alimentos. Para ela, a gastronomia "saboreia os nossos dias e alegra as nossas almas".



**JOSÉ RICARDO
LARANJEIRA**

Por pura curiosidade de experimentar pratos diferentes do que já está acostumado, o médico sai para comer fora algumas vezes por semana. Ele tem o prazer de cozinhar, já que isso o transporta para um estado de profundo relaxamento. Diz que gostaria de fazer cursos de culinária para preparar receitas mais elaboradas.



**LÍVIA DE MOURA
FARIA**

Casada e mãe de duas adoráveis gêmeas de 6 anos, a advogada escolhe almoçar ou jantar fora de cinco a seis vezes na semana para unir gastronomia ao trabalho e otimizar seu tempo. Ela confessa que, ultimamente, tem cozinrado bem menos do que gostaria em razão da agenda profissional lotada.



**MARCELO DE
OLIVEIRA MAIA**

Ele costuma visitar restaurantes duas vezes na semana, a fim de experimentar a típica culinária brasiliense. Para ajudá-lo a reduzir as tensões do dia a dia, o cirurgião cardiovascular adora cozinhar para a família e amigos próximos e até fez cursos com chef Willian Chen, "para refinar os seus conhecimentos gastronômicos".



**RAÚL
CANAL**

O pai de Rodrigo, Stephany e da pequena Anitha gosta de desfrutar carnes vermelhas e frutos do mar. O advogado sai de casa cinco vezes por semana para almoçar e de duas a três vezes para jantar e experimentar as diversas combinações de sabores dos seus pratos preferidos. Adora cozinhar carnes e risotos, "por hobby", como diz.



ROSILDA PRATES

Em uma viagem à Argentina, a economista e empresária se aventurou em um curso para aprender a fazer as consagradas empanadas do país. Apesar disso, diz que o seu forte não é a cozinha e que gosta de apreciar uma boa culinária nos cinco dias da semana, quando vai a diferentes restaurantes da capital.



**VERA CARLA
CRUZ SILVEIRA**

Os almoços que saboreia fora de casa por três vezes durante a semana resultam da vontade de diversificar a degustação da culinária local. A advogada adora usar o tempo livre para fazer as mais variadas receitas de sobremesas. Acredita que por meio da confeitoraria pode adoçar a sua vida e a de quem ama.

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press, Celso Jr./Divulgação, Arquivo Pessoal, Divulgação

Faça o seu pedido pelo nosso APP. Indique amigos, garanta benefícios e Cashback.



PIZZA É FELICIDADE!



Delivery no almoço e jantar.

CLN 310 | 3242.6000

CLN 214 | 3340.6868

@valentinapizzaria

www.valentinapizzaria.com.br

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	André Luiz Casal Duran	Beatriz Guimarães	Daniel Amin Ferraz	Indianara Weisheimer	José Ricardo Laranjeira	Lívia de Moura Faria
Bistrô	Bistrô Jardim Bom Demais	La Chaumière	Cantucci	Saveur Bistrot	L'Entrecôte de Paris	Saveur Bistrot
Carne/Parrilla	Chicago Prime	Rubaiyat	Pobre Juan	Toro Parrilla	Pobre Juan	Barbacoa
Carta de Vinhos	Bartolomeu	Dom Francisco	Grand Cru	Aroma	Domaine Bistrô	Dom Francisco
Cozinha Contemporânea	Santé 13	Grand Cru	Grand Cru	Aroma	Olivae Restaurante	Aroma
Cozinha Variada	Universal	Dom Francisco	Dom Francisco	Brasis Ateliê Gastronômico	Dudu Bar	Universal
Italiano	Cantina da Massa	À Mano	À Mano	À Mano	Trattoria do Rosario	À Mano
Melhor Restaurante de Brasília	Universal	Dom Francisco	Pobre Juan	Ouriço	Pobre Juan	Trattoria da Rosario
Restaurante Revelação 2021	Almería	Totti Cucina	Almería	Almería	Vasto	Cantón Peruvian & Chinese Food
Melhor Chef	Mara Alcamim (Universal)	Diego Badra (Conca Cozinha Original)	Ronny Peterson (Aroma)	Ronny Peterson (Aroma)	Ronny Peterson (Aroma)	Thiago Paraíso (Saveur Bistrot e Ouriço)
Chef Revelação	Anthony Soares Filho (Xamam)	João Corrêa (À Mano)	João Corrêa (À Mano)	Anthony Soares Filho (Xamam)	Pepe Sotelo (Fuego)	Anthony Soares Filho (Xamam)
Melhor Sommelier	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402 Sul)	Maria Dália (Fuego)	Ricardo Gonçalves (Aroma)	Julio Borges (Taypá)	Maria Dália (Fuego)

Vencedores

Alta Gastronomia

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	Bistrô**	Carne/Parrilla	Carta de Vinhos	Cozinha Contemporânea
1º Lugar	Saveur Bistrot (5 pontos)	Pobre Juan (6 pontos)	Dom Francisco (6 pontos)	Aroma (5 pontos)
2º Lugar	Grand Bistrô Paris 6 (3 pontos)	Toro Parrilla (4 pontos)	Grand Cru (4 pontos)	Grand Cru (4 pontos)
3º Lugar	Le Parisien (2 pontos)	Chicago Prime (3 pontos)	Bartolomeu (2 pontos)	Santé 13 (3 pontos)

VOTAÇÃO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

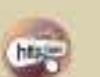
VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

Marcelo de Oliveira Maia

Raul Canal

Rosilda Prates

Vera Carla Cruz Silveira



O mais votado na internet

3 PONTOS

O segundo mais votado na internet

2 PONTOS

O terceiro mais votado na internet

1 PONTO

La Chaumière	Le Parisien	L'Entrecôte de Paris	Grand Bistrô Paris 6
Chicago Prime	Toro Parrilla	Pobre Juan	Rubaiyat
Dom Francisco	Bartolomeu	Térreo (B Hotel)	Grand Cru
Lago Restaurante	Lago Restaurante	Grand Cru	Bloco C
Dudu Bar	Dom Francisco	Universal	Dom Francisco
À Mano	Villa Tevere	Cantina da Massa	Villa Tevere

Saveur Bistrot	Grand Bistrô Paris 6	Le Parisien
Pobre Juan	Toro Parrilla	Chicago Prime
Dom Francisco	Grand Cru	Coco Bambu
Aroma	Santé 13	Grand Cru
Dom Francisco	Dudu Bar	Universal
Trattoria da Rosario	À Mano	Villa Tevere

Dudu Bar	Lago Restaurante	Grand Cru	Bloco C
Fuego	Totti Cucina	Almería	Manuelzinho

Trattoria da Rosario	À Mano	Aroma
Fuego	Vasto	Piselli

Dudu Camargo (Dudu Bar)	Leandro Nunes (Le Parisien)	Jean Yves Poirey (Térreo-BH Hotel)	Marcelo Petrarca (Bloco C/Lago)
João Corrêa (À Mano)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Elias Pacheco (Villa Tevere)
Rafael Ribeiro (À Mano)	Aldinei de Almeida Cruz (Bloco C)	Cássio Kents Sousa (Térreo-B Hotel)	Felipe dos Santos (Manuelzinho)

Resultado na p. 168

Resultado na p. 168

Resultado na p. 168

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br, de 16/08 a 20/10 de 2021
** Critério de desempate: mais votado na internet

Vencedores

Melhores Restaurantes

SOMA DOS PONTOS DOS 50 JURADOS + INTERNET

1º Lugar

2º Lugar

3º Lugar

Trattoria da Rosario (9 pontos)

À Mano (5 pontos)

Aroma (5 pontos)

Cozinha Variada**

Italiano

Dom Francisco (7 pontos)

Trattoria da Rosario (4 pontos)

Villa Tevere (3 pontos)

Dudu Bar (4 pontos)

Villa Tevere (3 pontos)

Universal (4 pontos)

CATEGORIAS

Melhor Restaurante de Brasília**

Restaurante Revelação 2021

Fuego (14 pontos)

Almería (9 pontos)

Vasto (6 pontos)

Coco Bambu

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Bufê com 20 opções de saladas, 15 de antepasto e 15 de pratos quentes: destaque para o ravioli de queijo brie ao molho de laranja



DELÍCIAS DO MAR, DA TERRA E DO AR

“Não somos só o melhor bufê de Brasília, somos o melhor do Brasil”, entusiasma-se o empresário Igor Fernandes Bezerra de França, sócio-operador da rede Coco Bambu em Brasília ao lado de Felipe Amaro, Hegel Barreira e Joel do Carmo. Inaugurada em dezembro de 2010, a unidade do Brasília Shopping oferece vasto bufê de almoço durante a semana até as 15h30 e abocanha o título de **Encontro Gástrô - O Melhor de Brasília 2021**.

Com capacidade para 560 assentos – em outubro, comportava 360 pessoas –, a casa de 1.700 metros quadrados recebeu tratamento acústico e projeto da arquiteta Rachel Fechina, que mescla atmosfera contemporânea com elementos rústicos. Um tronco de árvore sustenta 20 opções de saladas, 15 de antepasto e 15 de pratos quentes, todos criados pela chef do grupo, Daniela Bezerra. As massas feitas na casa, como o ravioli de queijo brie ao molho de laranja, somam-se carnes exóticas e pratos clássicos do restaurante, como o Camarão Internacional e o Mediterrâneo. Outro destaque é a carne de sol curada no próprio restaurante e peixes e frutos do mar que chegam a cada semana do Nordeste.

“Durante a pandemia, tivemos de nos reinventar e aprendemos a trabalhar melhor”, analisa Igor. “Criamos um aplicativo de delivery, o cardápio digital no Instagram e por QR Code, além de reforçarmos a limpeza de mesas, utensílios e banheiros.” O sócio percebe que os clientes voltaram a frequentar o restaurante do shopping, e muitos continuam pedindo entrega em domicílio. Em 12 de outubro, foi inaugurada a brinquedoteca e, para o ano que vem, os planos são de continuar a expansão da rede – em 2021, foram abertas oito unidades – e fortalecer a marca Vasto, do mesmo grupo, com foco em carnes nobres.

Brasília Shopping, Bloco A, Asa Norte, (61) 3038-1818. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



Os sócios Hegel Barreira e Igor de França: casa de 1.700 metros quadrados conta com brinquedoteca para a garotada desde 12 de outubro



Fogo de Chão

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Carnes servidas à mesa: cortes do norte do Uruguai, da Argentina, da Patagônia chilena e do interior paulista



SEMPRE NO PONTO CERTO

Com 51 unidades no exterior e nove no Brasil, a Fogo de Chão satisfaz os apreciadores de carne com cerca de 20 tipos da proteína, incluindo cortes do Uruguai, da Argentina e da Patagônia chilena, além da região de Promissão, no interior paulista. “A qualidade dos cortes e o nosso atendimento são o diferencial”, define o gerente-geral da casa em Brasília, Eberson Valandro, 38 anos.

Inaugurada em março de 2007, a loja tem 1 mil metros quadrados de área, 55 funcionários e dois salões. “O primeiro impacto de quem entra é ver o nosso piano de cauda, o violoncelo e a adega transparente com 800 rótulos de vinho”, diz o gerente. E se antes da crise sanitária, a capacidade era de 500 pessoas, agora ela está em 300 clientes, sendo que muitos preferem ficar nos dequeys ao ar livre. Eberson conta que a churrascaria não aboliu as toalhas de pano, esmo durante os períodos mais críticos da pandemia. Pelo contrário. Elas são trocadas a cada cliente. “Nós oferecemos máscaras e luvas na entrada, talheres e pegadores são esterilizados e envelopados”, acrescenta.

A churrascaria adaptou uma barreira de acrílico para proteger os cerca de 40 pratos no bufê, entre eles aspargo cubano, palmito, salmão defumado e cogumelo shimeji. Servidas à mesa, as carnes de destaque são a costela de cordeiro, que vem da Patagônia, o beef Ancho com osso, da Argentina, e a costela prime, “bem macia, suculenta, extraída entre a segunda e a quinta vértebra” do boi”, como diz o gaúcho de Constantina. “Eu almoço e janto aqui todos os dias.” A rede fecha o ano com a inauguração da unidade no Barra Shopping, no Rio de Janeiro, e anuncia a reestruturação da churrascaria em Brasília para 2022.

SHS Quadra 5, Bloco E, Asa Sul, (61) 3322-4666.
 Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos.



O gerente-geral da unidade em Brasília, Eberson Valandro: “A qualidade dos cortes e o nosso atendimento são o diferencial”



Green's

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



O bufê com 25 tipos de salada e um filé de peixe: além de 13 opções de pratos quentes e 30 tipos de pães sem conservantes



XÔ, PRODUTOS QUÍMICOS!

Produtos frescos e de qualidade formam a tradição do Green's Restaurante Natural, que funciona desde 1996 na Asa Norte. São mais de 25 tipos de salada. "Brasília é muito quente e a salada é o nosso carro-chefe. É uma comida light e sem produtos químicos", diz o empresário curitibano Rogério Mazer, de 57 anos. O bufê quente conta com 13 opções, entre peixes, frango e uma surpresa: "Até quem não é vegano está comendo carne de jaca".

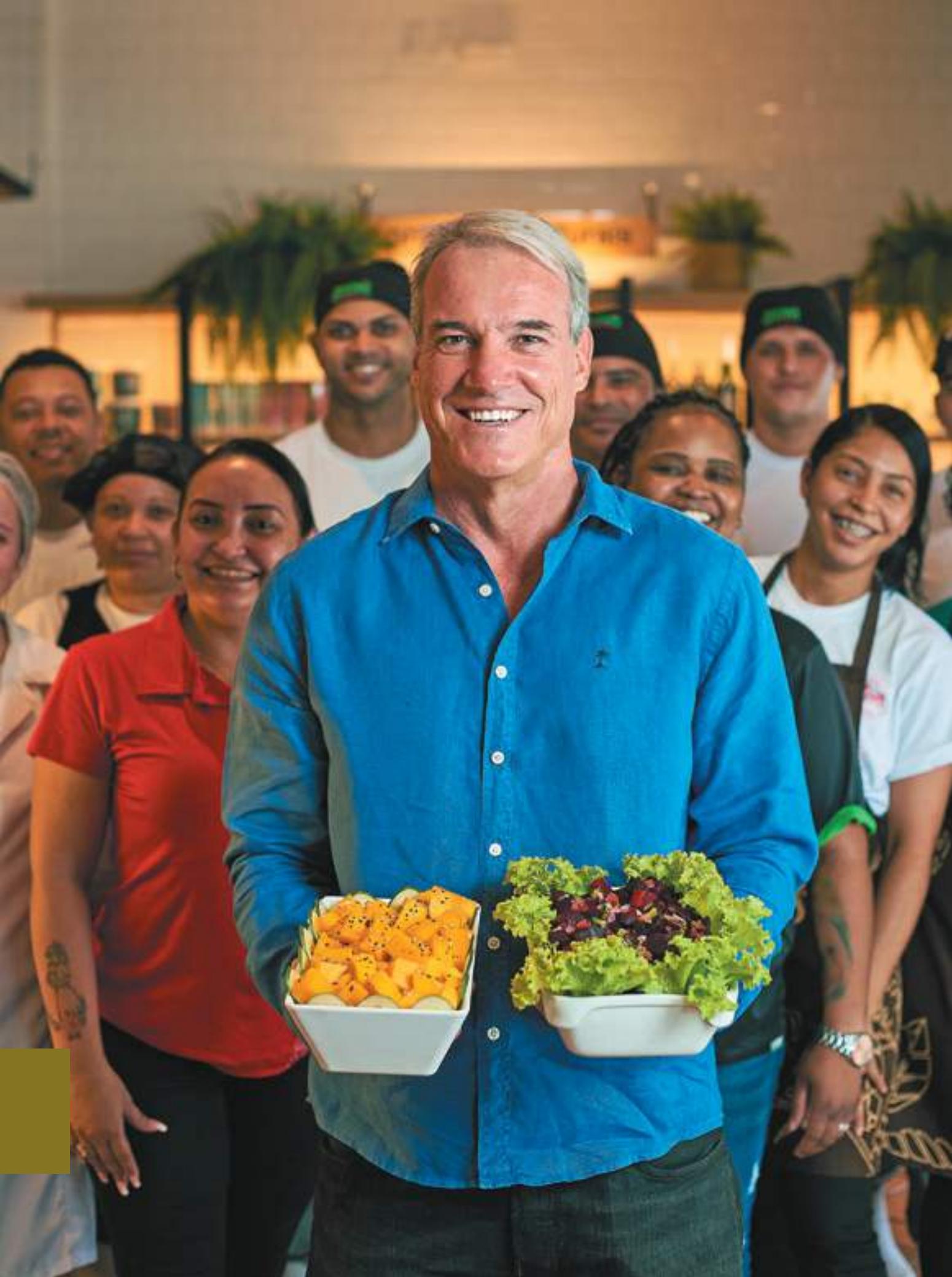
A pandemia provocou mudanças na casa, com capacidade para 120 lugares, reduzidos à metade. As mesas do salão foram todas para a varanda. "Instalamos totens com álcool em gel e barreira de vidro no bufê, o que deu bastante confiança aos clientes", conta Rogério, que antes não fazia delivery. "Criei uma empresa de entrega com novo cardápio e equipe". No menu, há grelhados, como salmão assado com crosta de gergelim, lasanha de berinjela, açaí, sanduíches, risoto, torta de maçã verde e cheesecake. Da padaria própria, saem 30 tipos de pães sem conservantes: "Fazemos uns 15 por dia", diz o dono. O bufê de caldos e sopas é outra tradição durante a semana, a partir das 17h.

Na equipe de 20 funcionários estão uma nutricionista e o cozinheiro Celso Gonçalves, há 16 anos no Green's e que começou lavando louça. A casa da Asa Sul fechou, mas as novidades são muitas na 302 Norte. A fachada será reformada, com projeto de Gustavo Goes e foco nas tramas indígenas e no teto de bambu. "Vamos renovar o jardim e colocar sofás, ombrelones, varal de luzes e balanço para ser um ponto instagramável", enumera Rogério, que fechou parceria com a importadora Del Maipo e já está com a adega pronta.

CLN 302, Bloco B, Loja 15, Asa Norte, (61) 3326-0272.
Seg. a sáb.: 11h/21h30; dom.: 11h/15h30. Cartões: todos.



O empresário Rogério Mazer, com parte da equipe do restaurante: "Brasília é muito quente e a salada é o nosso carro-chefe"



Lake's

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



O bufê de feijoada é a atração de sábado: lombo, paio, carne seca, linguiça, couve e mandioca, tudo separadinho



FEIJUCA SEM INTERVALOS

Ele serve feijoada há 30 anos, vai a supermercados escolher o que falta no distribuidor, acompanha o recebimento dos produtos e trabalha ao lado da mulher e sócia, Ângela, desde que abriu o Lake's, em 8 de novembro de 1985, e também com a filha Gisele Munhoz. "E nós almoçamos com os nossos clientes", informa o paranaense Zeli Ribeiro da Costa. "Temos prazer em apresentar o melhor, e eu vou de mesa em mesa perguntando se eles estão bem servidos." Tanta dedicação, aliada à qualidade, explica o sucesso do local, vencedor do prêmio de Melhor Feijoada por **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília 2021**. "É preciso também ter honestidade e determinação", completa o empresário.

Com capacidade para 150 pessoas, a casa na 402 Sul chegou a funcionar com apenas 50 lugares durante a pandemia: "Todos os funcionários foram preservados. Não demiti ninguém", orgulha-se o patrão. "A pandemia mexeu muito com todos, nós desaceleramos e agora observamos os clientes voltando ao restaurante." A prata da casa, a feijoada, continua a mesma: perfeita. A única novidade é o serviço de delivery do prato para duas pessoas. No bufê exclusivo, tudo está separadinho: carne seca, paio, linguiça calabresa, linguiça portuguesa, rabo, orelha e ainda arroz, feijão, couve, mandioca frita. Doces caseiros, como o de figo e a goiabada, completam o almoço de sábado.

Das três filhas de Zeli, duas trabalham na empresa. Gisele, de 40 anos, cuida do financeiro e Andréa, de 44, que fez estágio com chefs renomados, renova o cardápio e faz treinamento com a equipe. No novo menu, a quantidade de proteína nos pratos diminuiu. E o preço também. "Vimos que as pessoas nem sempre comiam tudo", diz Zeli, que não fecha mais o restaurante entre turnos: "Abro ao meio-dia e vou até a meia-noite."

CLS 402, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3323-1029. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



Zeli Ribeiro da Costa e a filha Gisele Munhoz: "Temos prazer em apresentar o melhor, e eu vou de mesa em mesa perguntando se os clientes estão bem servidos", diz ele



Nau Frutos do Mar

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



O Camarão Jenipapeiro, que chega à mesa dentro de uma moranga! pescados direto do Rio Grande do Norte



PARA SE SENTIR COMO PÉ NA AREIA

Qualidade e sabor aliados à exuberante vista da ponte JK e do lago Paranoá fazem do Nau um dos restaurantes favoritos para eventos corporativos e festas, aos quais é destinada uma área com 300 lugares. Outros 500 estão disponíveis no amplo salão, decorado com mesas em forma de barco e seis luminárias de tecido como se fossem gigantescas águas-vivas. “Quisemos trazer o mar para Brasília”, diz Lorena Tavares Ilha, sócia do grupo Mangai, criado pelos pais na Paraíba há cerca de três décadas.

Com 80 funcionários e serviço à la carte, em pratos individuais e para serem compartilhados, os destaques são o Camarão Nau, com arroz cremoso e gratinado; o Camarão Fortuna do Mar, com palmito e tomate seco; e o Camarão Jenipapeiro, que chega à mesa dentro de uma moranga! Ah, e as moquecas? As mais pedidas são a de camarão e peixe e a de frutos do mar: “Quem come as nossas moquecas está provando as melhores que existem”, afirma. “A maioria dos nossos pescados vem do Rio Grande do Norte.”

Durante a pandemia, o delivery próprio aumentou em 200% e o salão funcionava com 250 clientes. É com alegria que a empresária vê os clientes voltando. “A vacinação e a conscientização das pessoas colaboraram para isso”, analisa Lorena, diretora comercial e responsável pelos projetos de expansão da rede. “Em dezembro de 2020, abrimos o Nau em Recife e, em outubro de 2021, em São Paulo”, comemora. A história da empresa familiar começa em 1989, quando a mãe, Leneide Tavares, vendia produtos como rapadura, queijo e mel numa lojinha em João Pessoa, e o pai, Ednaldo Tavares, cuidava do financeiro. Hoje, os filhos Luciana, Edinaldo e Lorena comandam os 15 bem-sucedidos restaurantes espalhados pelo Brasil.

SCES Trecho 2, Conjunto 41, Asa Sul, (61) 3252-0155.
 Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h30/0h; sex. a dom.: 11h30/0h.
 Cartões: todos.



A sócia Lorena Tavares Ilha na varanda com vista para a Ponte JK:
 “Quisemos trazer o mar para Brasília”



Baco Pizzaria

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



A pizza Capriciosa Original, com coração de alcachofra, cogumelos, presunto, parmesão, muçarela e tomate: assada em forno a lenha por, no máximo, 90 segundos



TRADIÇÃO CENTENÁRIA

Pizza assada a 485°C em forno a lenha por, no máximo, 90 segundos. E a massa, aberta a mão, leva farinha de grão tenro 00 italiana, fermento, água e sal marinho. Não à toa, o chef e empresário mineiro Gil Guimarães, de 51 anos, recebeu, em 2012 o selo da Associação Verace Pizza Napoletana (AVPN) e é fiel à tradição. “A pizza napolitana se faz assim há uns 300 anos, e nós procuramos a perfeição”, comenta ele, que prefere trabalhar com ingredientes locais ou importados. “A Fazenda Samambaia, aqui no DF, tem uma produção de tomate San Marzano só pra gente.”

Entre as opções de pizza, Gil elege as preferidas da clientela: a Margherita STG (especialidade tradicional garantida), com muçarela de búfala, tomate pelati, parmesão e manjericão, e a Capriciosa Original, com coração de alcachofra, cogumelos, presunto, parmesão, muçarela e tomate: “A pizza napolitana é a nossa essência, é mais leve e faz parte da dieta mediterrânea”. Segundo normas da associação, o disco de massa deve ter borda entre 1cm e 2cm e na cor dourada.

Depois de um período na Quituart, Gil inaugurou a loja na Asa Norte em 2000 e a da Asa Sul três anos depois, decorada com quadros de Nápoles: “A inspiração veio das pizzarias de 1920”, conta. O local, que recebia 120 pessoas antes da pandemia, agora comporta 20% a menos. “Sempre tivemos janelas abertas, área externa e, hoje, usamos a tecnologia em tudo, o que nos faz mais eficientes”, analisa. O serviço de entrega já era considerado muito bom pelo empresário, que não acalenta planos grandiosos: “Vamos continuar seguindo o nosso caminho, focando no produto, nos clientes e no pequeno produtor”.

CLS 408, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-2292. CLN 309, Bloco A, Loja 30, Asa Norte, (61) 3274-8600. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.



O mineiro Gil Guimarães, que abriu sua primeira casa em 1999 na Quituart: “A inspiração veio das pizzarias de 1920”



Cer.ra.do
jam/
Cerando molto bianca bruschetta,
e
a grande salsiccia
e
bastante o

Oscar

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Sorrentino de banana-da-terra: prato mais pedido
tem massa fresca e camarões grelhados



TRIBUTO AO MESTRE DA ARQUITETURA

A homenagem ao mestre Niemeyer não poderia ser mais perfeita. À beira do lago e com pavões desfilando pelo gramado, o restaurante Oscar convida o brasiliense e o hóspede do Brasília Palace Hotel a mergulhar na capital federal dos anos 1960. A arquitetura de Washington Fiúza, o piano de cauda, as fotos de época... tudo leva o cliente a ficar ali durante horas.

Não à toa, os 32 lugares da varanda são os mais disputados. “Outro dia, todo mundo estava sorrindo e vendo o pavão fazer gracinhas”, encanta-se a gerente Fabiana Lacerda, há 11 anos no grupo Plaza Brasília Hotéis. O estacionamento amplo é outra atração para o morador da capital. “O meu público é o brasiliense, ele não precisa entrar na recepção do hotel para chegar ao restaurante”, completa. Nas mesas, os cuidados impostos pela pandemia incluem guardanapos de papel, talheres envelopados e copos cobertos. Em novembro, o salão volta a receber 64 pessoas.

A boa novidade do local aberto em 2006 é o novo chef, o cearense Gerardo Costa, de 45 anos, que assumiu em outubro e planeja renovar o menu no início de 2022. Até lá, os pratos da culinária italiana com pitadas de brasiliidade continuam a deliciar a clientela, como o Sorrentino – massa fresca recheada de banana-da-terra, molho de parmesão e camarões grelhados. O pudim de leite, fiel à receita de dona Sarah Kubitschek, é a sobremesa mais pedida. “O Oscar é um restaurante diferente de todos”, conclui Fabiana. Verdade. Tem horta com temperos e ervas, criação de galinhas-d’angola, pães feitos na casa e, ah, sete pavões.

SHTVN Trecho 1, Lote 1, Brasília Palace Hotel, Asa Norte, (61) 3306-9060. Todos os dias: 12h/15h e 19h/23h. Cartões: todos.



O novo chef, Gerardo Costa, e a gerente Fabiana Lacerda: planos para renovar o menu no início de 2022



Marzuk

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Uma das novidades é a salada Fatouche: rabanete, pepino, alface, tomate, cebola e romã



NEGÓCIO DE FAMÍLIA

Gratidão pelos antepassados e uma saudade especial da sogra, dona Juhan Cury. "Ela e meu marido, Paulo Henrique, escolheram o nome Marzuk, que significa abençoado por Deus", explica a mineira Lícia Rabelo, responsável pelas receitas da família Cury nas duas unidades do Plano Piloto. A casa na 106 Sul existe desde 2009, depois surgiu a da Asa Norte, comandada pelo cunhado, Luiz Fernando Cury, e a esposa, Maura. No início de 2022, a empresa com 70 funcionários inaugura a filial de Águas Claras, que ficará aos cuidados de Paulo Henrique Cury Júnior, de 19 anos. "O Marzuk envolveu toda a família e é a extensão da nossa casa", explica Lícia. "É um bistrô, um espaço aconchegante e com venda expressiva no balcão."

Na Asa Sul, as 24 mesas foram reduzidas para 18 e a varanda foi ampliada, tornando-se a preferência dos clientes. No início da pandemia, as pessoas buscavam os quitutes árabes na porta da loja até a criação do delivery. "Tivemos de contratar aplicativo, fazer o cardápio virtual e o delivery agora é uma realidade", afirma Lícia.

O cuidado com a qualidade e o preparo dos produtos fazem de um simples quibe uma experiência singular. Difícil provar outro igual. "O produto árabe é muito artesanal, temos açougue próprio e a todo momento levamos itens frescos para o balcão", diz a empresária. Os campeões de venda são o quibe frito e a esfiha de carne. Uma das novidades é a salada Fatouche, feita com alface, rabanete, tomate, cebola roxa, pepino e romã. Outra é o Ataif, pastelzinho de nata com pistache ou com nozes, que pode ser recheado com queijo frito e servido quente com calda de flor de laranjeira ou de água de rosas.

106 Sul, Bloco B, Loja 31, Asa Sul, (61) 3443-0329. 708/709 Norte, Bloco A, Loja 57, Asa Norte, (61) 3202-0329. 413 Sul (Conveniência do Posto BR), Asa Sul, (61) 3245-7344.
 Seg. a sáb.: 9h/20h. Cartões: todos.



A família Cury: Licia, Maura (em pé),
 Paulo Henrique Cury Júnior,
 Paulo Henrique Cury e Maria Helena Cury



Mangai

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



No bufê a quilo, são 200 opções de pratos:
 a carne de sol é curada na própria casa



O NORDESTE É AQUI

A empresa familiar nasceu em 1989, em João Pessoa, quando a matriarca Leneide Tavares abriu uma portinha para vender rapadura, mel e queijo. Três décadas depois, o grupo Mangai, comandado pelos filhos, Luciana, Edinaldo e Lorena, desdobrou-se no Nau Frutos do Mar e no novo Mangaieiro, no ParkShopping. São 15 unidades em São Paulo, Brasília, Recife, João Pessoa e Natal. Diretora comercial, a caçula, Lorena Tavares Ilha, mudou-se para Brasília para cuidar das lojas ao lado de Paulo Braga, gestor no DF.

Mas é a casa no Setor de Clubes Sul que atrai a maior atenção e ostenta números grandiosos: são 4 mil metros quadrados de área construída, 850 lugares – reduzidos à metade durante a pandemia – 80 funcionários e um imenso bufê a quilo com cerca de 200 pratos, como saladas, carnes e, frutos do mar. E tem mais. Com confeitoria e padaria próprias – o pão de macaxeira é o queridinho –, eles ainda produzem 50 sabores de gelato como cajá, graviola, caju e coco queimado, feitos com frutas da Fazenda Mangai.

“O Mangai é um autêntico restaurante brasileiro, com nossa gastronomia, cultura, costumes e que traz para o cliente a experiência de estar num pedacinho do Nordeste”, diz Lorena. Lá, é possível fazer um lanche a qualquer hora. Que tal um queijo de coalho assado com pão e tapioca? Ou um cartola, com banana frita, chocolate em pó, canela e queijo de manteiga derretido? “Foi um ano de muitas adaptações, cuidados, distanciamento, luvas para o cliente se servir”, enumera a sócia, avisando que o bufê de café da manhã funciona todo domingo até as 10h30. E depois disso, pode ser pedido à la carte.

SCES, Trecho 2, Lote 2/26, Asa Sul, (61) 3252-0156. Shopping ID, Asa Norte, (61) 3252-0157. Seg. a sex: 11h30/15h30 e 17h30/22h; sáb: 11h30/23h; dom: 8h/17h. Cartões: todos.



Lorena Tavares Ilha, diretora comercial do Grupo Mangai: “O Mangai é um autêntico restaurante brasileiro, com nossa gastronomia, cultura, costumes...”



Taypá

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



O trio de ceviches campeão de preferência:
 culinária do país sul-americano com ingredientes locais



PERUANO ARROJADO

O avanço da vacinação e o Decreto nº 42.656 (26/10/2021) do GDF – que reduziu o distanciamento entre mesas de restaurantes e similares para um metro – animaram os sócios do Taypá Sabores del Perú a planejar reformas no local. Afinal, os irmãos Ivone e Antônio Carvalho sempre comemoravam o aniversário da casa em junho e apresentavam novo menu a cada ano. Com a pandemia, os eventos hibernaram. Mas, desde outubro, o setor de gastronomia e a clientela respiram mais aliviados. “Já estamos fazendo a reforma usando referências peruanas e temos um cardápio novo”, anuncia Ivone, que entregou as obras para a Choque Arquitetura.

Inaugurado em 2010, o restaurante, que oferece pratos à base de peixe, frutos do mar, carneiro, pato e carne de porco, tem no chef Marco Espinoza seu grande destaque: “Ele é o cara”, define a empresária. “Buscamos trazer a culinária peruana para Brasília de forma arrojada e contemporânea e adicionamos ingredientes locais.” Um deles é o milho roxo, de fornecedor do DF. Com ele, o chef faz o espetacular doce Churros Morados: farinha de milho roxo, molhos peruanos, suspiro, arroz doce e compota de milho roxo. “Desde que abrimos, nosso carro-chefe é o Pescado al Azafran”, completa Ivone. É um peixe grelhado com camarões e açafrão e acompanhado por croquetes de mandioca recheados com queijo gruyère. Sem falar no trio de ceviches, campeão de preferência.

Com capacidade para 120 pessoas e um quadro de 34 funcionários, o Taypá, por enquanto, recebe até 80 clientes. O início da pandemia trouxe modificações estruturais: “Nós não tínhamos delivery, criamos o cardápio digital e procuramos a melhor embalagem para a refeição chegar bem até o nosso cliente”, diz Ivone.

SHIS QI 17, Conjunto F, Bloco G, Loja 208, Edifício Fashion Park, Lago Sul, (61) 3248-0403. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



Os irmãos Ivone e Antônio Carvalho, donos do restaurante, com o aclamado chef peruano Marco Espinoza (à esq.): “Ele é o cara”, diz Ivone



New Koto

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Bentô Makassé, menu confiança às cegas:
 ingredientes do dia como vieiras e ouriço do mar



PRECISÃO DESAMURAI

Ele pratica kendô – esgrima japonesa –, gosta de correr, de remar e de admirar o nascer do sol no lago. E não é de cultivar grandes expectativas. “A nossa vontade é só de agradecer o que alcançamos até hoje”, diz o brasiliense Cristiano Komiya. À frente do New Koto, foi criado na cozinha do pai, Ryozo Komiya, nascido em Tóquio, e planeja: “Quero dar uma refinada na técnica”. Imagina! A humildade que o torna grande está presente na arquitetura da casa, aberta em 2009. “É comum, bem democrática, para que mesmo uma pessoa simples, como um produtor rural, não se sinta constrangida aqui”.

Do pai, que veio trabalhar na cozinha da Embaixada do Japão em Brasília, Cristiano herdou ensinamentos no fogão e na filosofia ética de vida. A pandemia, portanto, não o pegou de surpresa. Fechou o restaurante com naturalidade. “O principal patrimônio da empresa é a vida, são os nossos funcionários.” Outro valor inestimável no local é o washoku – culinária tradicional japonesa, considerada Patrimônio Imaterial pela Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura). “É saudável e proporciona longevidade”, diz.

Na reabertura gradual, começou a preparar pedidos entregues na porta, depois aderiu ao aplicativo de delivery. Aos poucos, a clientela voltou ao New Koto, que é quase um templo e oferece mais de 100 criações. Os peixes, como atuns e vieiras frescas, são enviados pelo japonês Shunji para a capital. “Nosso carro-chefe é o sushi e o sashimi”, informa o chef, que quer montar banquetes individuais no balcão. Enquanto isso, cuida com carinho da frigideira de cobre do pai, falecido em 2014. “Ela tem mais de 40 anos”.

CLS 212, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 3346-9668. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h; dom.: 12h/15h. Cartões: todos.



O chef e proprietário Cristiano Komiya, com a frigideira de cobre que foi de seu pai, Ryozo Komiya: “Ela tem mais de 40 anos”



Saveur Bistrot

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Língua de Boi Braseada, uma das nove etapas do menu degustação Raízes: releituras de clássicos da cozinha brasileira



CASAMENTO QUE DEU CERTO

Outubro deste ano vai ficar na memória de Thiago Paraíso como um mês para lá de especial por dois motivos. O primeiro, porque ele agora é um homem casado, depois de trocar as alianças com Gabriella. E o segundo, porque realizou outro feito: abriu seu tão sonhado café e confeitaria ao qual deu o nome de Möca – de *mocaccino*, no italiano. Se ele está feliz? Dá para ver pela foto da página ao lado que o jovem chef está radiante, não é? Mas ele também está com a agenda cheia, tanto que nem pôde viajar para a lua-de-mel, por enquanto. E ainda teve um festival, o Fartura, nesse meio tempo.

Thiago agora comanda três casas. O Saveur Bistrot – aberto em 2016, que lhe rendeu o prêmio da categoria por **Encontro Gastrô** neste ano, repetindo o feito de 2018 –, o Ouriço (fundado em 2017 na QI 21 e instalado há pouco mais de um ano na Asa Sul) e o Möca, também na Asa Sul (SHCS, Quadra 206), que tem consumido muito de sua atenção. “Estou realizando um sonho, afinal estudei confeitaria na Suíça e vou poder colocar o que aprendi em prática”, diz. Como ele faz para dar conta de tudo? “Tenho pessoas de minha confiança ao meu lado, para não ficar refém de ninguém.”

No Saveur, ele cuida para que os menus degustação estejam perfeitos, trabalhando com seu braço-direito nas panelas, o chef Alexandre Aroucha. O apreço que Thiago tem por esse tipo de evento gastronômico é evidente: “Quis manter essa tradição que trouxe da Europa.” A novidade é o Menu Raízes, de nove etapas, uma celebração aos sabores típicos brasileiros. Um dos pratos, a Língua de Boi Braseada é acompanhada de purê de tainha e susflado de mandioca. Outras etapas passam pelo açaí, feijoada e churrasco, como Thiago explica, “releituras de clássicos do Brasil”.

Setor de Mansões Dom Bosco, Conjunto 10, Lote 1, Lago Sul, (61) 99116-3211. Ter. a sex.: 19h30/23h; sáb.: 12h/16h e 19h30/23h. Cartão: todos



Thiago Paraíso agora comanda três casas em Brasília: o Saveur Bistrot é o lugar onde tudo começou, há cinco anos



Pobre Juan

Fotos: Divulgação



Tomahawk, osso da costela bovina composto pelo ancho: um dos mais pedidos entre os sucessos do Pobre Juan



MULTIPLICAÇÃO DAS CARNES

Paixão nacional por excelência, a carne reina na rede Pobre Juan, com suas 13 casas espalhadas pelo Brasil. "Hoje, conseguimos atender de Porto Alegre a Recife, do Rio Grande do Sul a Pernambuco", diz o sócio Cristiano Melles, responsável por gerir o negócio. O empresário mineiro, presidente da ANR (Associação Nacional de Restaurantes) que encerra este ano seu biênio, afirma que não há um segredo para uma empreitada tão feliz. "Costumamos dizer que o restaurante é a soma de muitos pequenos segredos."

Mas é mesmo a experiência Pobre Juan no prato que fez a rede chegar onde chegou. Do início, em 2004, aos dias atuais, o mercado mudou muito e fortaleceu o conceito da parrilla. "O mercado de cortes especiais vem crescendo e cada vez mais o cliente está exigente com a qualidade", diz o sócio. Para garantir os produtos, a rede trabalha com produtores de carne "certificados, que apoiam a sustentabilidade e cuidam bem de seu rebanho". O contato é direto com a fonte, seja no Brasil, na Argentina – o principal fornecedor – e no Uruguai. "Oferecemos a melhor carne do Brasil", afirma Melles.

Em Brasília, o endereço no Iguatemi acaba de ter sua varanda reinaugurada. A casa, segundo o sócio, é uma das principais e primeiras da rede. Uma curiosidade é sua adega suspensa, que já foi palco até de um pedido de casamento. No cardápio, opções de cortes nobres, como os tradicionais da casa, entre eles o Pobre Juan que dá nome ao restaurante e é a parte mais suculenta do bife ancho. "Também temos o vacio, que é uma delícia, o bife ancho, a imbatível batata suflê, a farofa Pobre Juan e, para fechar, os churros de doce de leite", sugere Melles. Os planos são de expansão para 2022, com projetos para Brasília e Belo Horizonte que ele prefere, por enquanto, não adiantar.

Shopping Iguatemi, Asa Norte, (61) 3577-5800. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.



Cristiano Melles comanda a rede de 13 endereços espalhados pelo Brasil: animado com a perspectiva de crescimento do negócio em 2022



Dom Francisco

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Bacalhau ao forno com postas finas, acompanhado de arroz de brócolis e salada: um dos pratos mais pedidos, no cardápio há 33 anos



PROFESSOR DE RESPEITO

Ele é uma verdadeira enciclopédia – um “Google”, dos tempos modernos – quando o assunto é enogastronomia. O chef Francisco Ansiliero é também um professor que não se cansa de dividir seus conhecimentos e suas paixões com quem o procura. Conversar com ele é aprender. “Temos de valorizar os produtos da região”, ensina. “Quando comecei, um pé de salsão e um maço de tomilho estavam a 72 horas daqui”, diz Ansiliero, que há 33 anos ajuda e muito a fazer o mercado gastronômico de Brasília evoluir a cada dia.

Na cozinha do Dom Francisco, famosa pelos fartos bacalhaus, farofas, arroz e saladas, ele pesquisa incansavelmente os ingredientes regionais para casá-los com os tradicionais produtos da culinária. Do cerrado, traz os frutos pequi, buriti, cagaita e cajuzinho e os transforma num risoto com pancetta suína assada e arubé, o Arroz do Cerrado. “Os produtos regionais geram emprego, renda e valorizam nosso mercado”, diz o chef, que faz questão de ir ao Ceasa até hoje para trazer para suas casas o que há de melhor, inclusive novidades.

Da adega, ele manda trazer um vinho da região Centro-Oeste, um barbera tinto da Serra dos Pirineus, em Goiás, safra 2016, raridade que custa 169 reais. Também apresenta um Guaspari 2015, de Espírito Santo do Pinhal (SP), um syrah de quase 300 reais, outro exemplar raro. “A qualidade começa a falar”, diz, referindo-se aos vinhos nacionais. Na pandemia, a famosa adega o ajudou a pagar as contas e, por isso, hoje anda mais vazia. Ainda assim, as três unidades do endereço da Asbac somam cerca de 10 mil garrafas, a metade dos tempos normais, quando vendia 70 delas por dia – hoje são 30. “O movimento está voltando aos poucos. Eu mesmo só estou saindo de casa há um mês, porque minhas filhas (Giuliana, Gigliola e Graziela) permitiram.”

SCES, Trecho 2, Conjunto 31, Asbac, Lago Sul, (61) 3224-8429.
SHCS, CLS 402 Bloco B, Lojas 9/15, Asa Sul, (61) 3224-1634.
Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



Francisco Ansiliero, chef-proprietário do Dom Francisco, não se deixa abater nunca: acabou de criar uma receita que valoriza ingredientes do cerrado e vai bem com um bom vinho da região



Aroma

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Costela de angus com crosta de pistache, aligot de mandioca e molho reduzido da carne: releitura da tradicional vaca atolada



UM CHEIRO QUE VIROU BOA IDEIA

Quatro meses depois de inaugurado, no fim de 2019, o restaurante do chef Ronny Peterson ficou quatro meses fechado. Foi um balde de água fria no entusiasmo de quem acabava de montar seu primeiro empreendimento, depois de décadas trabalhando para os outros, duas décadas somente no Grupo Fasano. A pandemia trouxe esse choque de realidade à vida de Ronny e sua família, já que ele comanda a casa com a mulher, Célia, e o filho Kevin, de 20 anos, um sommelier em formação. Veio o delivery "salvador", a reabertura em julho de 2020, mais um fechamento (em março deste ano) e o restaurante, enfim, conquistou seu espaço. "Tive de me reinventar", afirma o chef.

Este endereço contemporâneo com base italiana e traços bem brasileiros, campeão em sua categoria e finalista de Melhor Restaurante de Brasília por **Encontro Gastrô 2021**, tem o DNA de Ronny Peterson. Ter seu negócio já estava nos planos há mais tempo, mas ele esperou até poder colocar em prática o sonho de ter uma cozinha à vista do cliente e um espaço com charme e aconchego. Numa noite de sábado, ele conta, estava em casa quando montou o menu do que seria o Aroma, nome que veio de uma galinhada que cozinhou para a família em outra ocasião. "Os cheiros que exalaram do prato me deram a ideia", diz.

O cardápio é enxuto: são 45 pratos, incluindo entradas, principais e sobremesas, mas há a variedade que satisfaz gregos e troianos. O preferido é uma bela releitura da vaca atolada: costela de angus com crosta de pistache, aligot de mandioca e molho reduzido da carne. Massas, suínos, frutos do mar, filé mignon e molhos também estão no menu. Outro prato que merece lembrança é o nhoque de mandioca com queijo da Canastra e carne sol, "um italiano brasileiro", como define quem o criou.

CLS 407, Bloco A, Lojas 34/36, Asa Sul, (61) 99553-7663.
 Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/0h;
 dom.: 12h/16h. Cartões: todos.



Ronny Peterson e a mulher, Célia, responsável pela administração do restaurante: um sonho de família que virou realidade



À Mano

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Spaghetti ai Frutti di Mare, massa grano duro ao molho pomodoro com camarão, lula e lagosta: um dos exemplares do cadápio da casa



TUDO DE PRIMEIRA

Nos últimos dois anos, Brasília viu surgir algumas cozinhas italianas e perdeu outras. Mas a cidade é tão bem servida em alta gastronomia que há lugar para todos. Foi assim que o À Mano, que está comemorando três anos neste novembro, tornou-se em pouco tempo ótima opção para quem aprecia a culinária onde reinam massas, frutos do mar, temperos, molhos e produtos nobres. Eleito a Melhor Cozinha Italiana por **Encontro Gastrô 2021**, o restaurante dos sócios Tiago Boita Laude, Antônio Carlos de Almeida Castro (Kakay), Leandro Pompeu e André Sampaio mantém a mesma base desde a inauguração. “O foco nas massas frescas, feitas à mão, dentro de um espaço à vista do cliente, é o carro-chefe do À Mano, daí o nome”, diz Boita.

Um prato que faz a alegria do paladar é uma releitura à moda italiana, claro, do Bife à Cavalo, com carne que vem da Argentina toda semana. “O momento é bom”, diz Boita sobre a retomada pós flexibilização, mas os produtos subiram muito de preço, o que faz os empresários do setor sofrerem para manter os lucros. “Todos os insumos, como a carne, subiram 25%, 30% e não temos como repassar tudo aos clientes.”

As farinhas para o preparo das massas são importadas da Itália. As ostras frescas, de Santa Catarina. O ambiente é requintado com decoração que mistura elementos elegantes à rusticidade de materiais como pedras e correntes. A carta de vinhos traz 200 rótulos, a maioria italianos, para oferecer no almoço e no jantar as harmonizações perfeitas com pratos como o Spaghetti ai Frutti di Mare (espaguete grano duro ao molho pomodoro com camarão, lula e lagosta), o Gnocchi Fonduta di Parmigiano, o Agnolotti de Cordeiro ou o pescado preparado na cama de sal. Para coroar a experiência, o doce sabor de uma Torta Mousse di Cioccolato, com três tipos de chocolate: meio amargo, branco e ao leite.

CLS 411, Bloco D, Asa Sul, (61) 3245-8235. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



Leandro Pompeu e Tiago Boita Laude, dois dos quatro sócios do À Mano: um endereço sinônimo de requinte na capital federal



Fuego

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Prime rib, Salada Pepe, que leva muçarela de búfala fresca, tomate-cereja, pepino, azeitonas pretas e limão-siciliano grelado, e Papatazos: um trio de sucesso



JÁ CHEGOU PEGANDO FOGO

Casas especializadas em cortes nobres surgiram muitas em Brasília, uma delas o Fuego – Alma e Vino, eleito em acirrada disputa entre os mais novos endereços da capital. A bela construção de dois pavimentos e 150 lugares já é sucesso absoluto em menos de um ano de vida. Inaugurada em 29 de março, depois de mais de seis meses no estaleiro, tem um movimento de fazer gosto. “A casa está sempre lotada, mas hoje me surpreendeu”, diz o sócio Tiago Boita Laude – que divide o negócio com Leandro Pompeu e Antônio Carlos (Kakay) de Almeida Castro –, sobre as boas vendas em plena segunda-feira de outubro.

Todo esse volume de pessoas se reflete nos números que giram na casa. São cerca de 50 funcionários. Somente de bife ancho, corte o mais consumido, são 500 quilos por mês. As carnes, importadas da Argentina, são compradas às toneladas e chegam toda semana. Até o doce de leite são os hermanos que fazem. As facas, feitas à mão, também vêm especialmente da terra do Papa Francisco.

O chef Pepe Sotelo (argentino, claro) cuida para que as carnes saiam perfeitas da parrilla para a mesa, como o prime rib, resultado de “sal, fogo e um pouco de coração, sempre”, define o mestre assador. Para acompanhar os prazeres da carne, a Salada Pepe (muçarela de búfala fresca, tomate-cereja, pepino, azeitonas pretas e limão-siciliano grelado) e as Papatazos (batatas crocantes, fatiadas bem finas).

Atrás do balcão, o Fuego ainda reserva outras surpresas: “Todos os embutidos são produzidos aqui”, diz Boita, que convidou Sotelo para a nova casa por conhecer dois talentos do chef: assar carnes direto no fogo e fazer embutidos, especialmente as linguiças. Essa estratégia logo vai culminar em novos caminhos para o negócio: “A ideia é levar o Fuego para São Paulo, no fim de 2022 ou início de 2023”, afirma o sócio.

CLS 112 Sul, Bloco A, Loja 03, Asa Sul, (61) 3245-8159.
Seg. a sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/18h. Cartões: todos.



Tiago Boita Laude, Antonio Carlos de Almeida Castro (Kakay) e Leandro Pompeu, os sócios do Fuego: em breve a nova casa vai ganhar uma filial em São Paulo



Trattoria da Rosario

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Prato novo na casa: linguine com creme de manteiga, sálvia, tomates confitados e minilagostas grelhadas, finalizado com botarga



MASTER CHEF É ELE!

Rosario Tessier chega com um prato que acabou de “inventar”, para as fotos desta edição, o Linguine à República Marinada: linguine com creme de manteiga, sálvia, tomates confitados e minilagostas grelhadas, finalizado com botarga. A Trattoria da Rosario, não por acaso o **Melhor Restaurante de Brasília** por **Encontro Gastrô**, já está movimentada no calor brasiliense do meio-dia e o chef não descansa.

Em uma das paredes do salão de entrada fica o certificado que atesta a qualidade da cozinha italiana mediterrânea da casa. Pendurado sobre o dólma, Rosario traz, orgulhoso, a medalha que recebeu recentemente da Confraria de Chefs, em São Paulo, o de Master Chef – “nada a ver com o programa de TV” homônimo, faz questão de dizer. Diretor da confraria internacional em Brasília, cuja sede fica na terra natal dele, Nápoles, o italiano radicado há 26 anos no Brasil atravessou essas mais de duas décadas para colher os frutos agora.

Da lojinha de quatro mesas, há mais de 20 anos, aos 240 lugares de hoje, o dono da Trattoria fala com entusiasmo à flor da pele sobre sua “cozinha dinâmica”, com um cardápio de dar água na boca: “Se chega um produto bom, faço um prato novo”. Por isso, Rosario valoriza tanto as matérias-primas de qualidade e os bons fornecedores, como um queijo de cabra da região – que deu origem a um ravióli de ricota de cabra e ervas, salteado na manteiga trufadas e finalizado com queijo da Canastra –, minilagostas e polvos, centenas de quilos que desembarcam toda semana do Ceará. Ou o faisão que acabou de chegar e está de volta ao menu – faisão recheado, assado ao forno, com molho de vinho colheita tardia, acompanhado de risoto de grana padano.

SHIS QI 17, Lojas 215 e 216, Edifício Fashion Park, Lago Sul, (61) 3248-1672. Ter. a sáb: 12h/15h e 19h/0h; dom: 12h/17h. Cartões: todos.



Rosario Tessier com sua medalha de Master Chef e o uniforme com a logo da Confraria de Chefs: sorriso de quem merece, e conquista, muitos prêmios



RESTAURANTES

ÁRABE

ÁRABE GOURMET

CLS 404, Bloco A, Loja 11, Asa Sul, (61) 3554-0133. Todos os dias 11h/22h. Cartões: todos.

AZIZ

Estacionamento do TJDF, SIG, Asa Sul, (61) 99325-7524. Alameda dos Eucaliptos, Quadra 107, Lote 11, Loja 3, Águas Claras, (61) 99693-1234. Seg. a sáb.: 16h/22h. Cartões: todos.

BEIT KAHAMA

SHIN Trecho 9/10, Loja 42, Canteiro Central, Lago Norte, (61) 3368-6309. Qua.: 12h/23h30; qui.: 18h/00h; sex. e sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/18h. Cartões: todos.

COZINHA DO SALIM

CLN 107 Norte, Bloco D, Loja 33, Asa Norte, (61) 3347-2007. Todos os dias: 16h/22h. Cartões: todos.

DAMASCUS

CLS 413, Asa Sul, (61) 98346-3702. Seg. a sáb.: 15h/23h. Cartões: todos.

HABIB'S

CLS 313 Sul, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3879-8244. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos. Mais 7 endereços.

ISTAMBUL COZINHA E BAR

CLS 215, Bloco A, Asa Sul, (61) 3223-5892. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/16h. Cartões: todos.

LAGASH MEDITERRANÉE

SCLN 112, Bloco C, Loja 6, Asa Norte, (61) 3273-0098. Seg. a sex.: 10h/18h30; sáb.: 10h/15h. Cartões: todos.

MARZUK

106 Sul, Bloco B, Loja 31, Asa Sul, (61) 3443-0329. 708/709 Norte, Bloco A, Loja 57, Asa Norte, (61) 3202-0329. 413 Sul (Conveniência do Posto BR), Asa Sul, (61) 3245-7344. Seg. a sáb.: 9h/20h. Cartões: todos.



O ÁRABE DO BRASIL

ParkShopping, Piso Superior, Guará, (61) 98172-0179. Av. Parque Águas Claras, Quadra 301, Conjunto 2, Lotes 1/3, Águas Claras, (61) 98365-0060. CLN 202, bloco D, Loja 59, Asa Norte, (61) 98212-7901. Seg. a sáb.: 10h/23h; dom.: 12h/22h.

SALIM SOU EU

SCES Trecho 2, Conjunto 34, Setor de Clubes Sul, (61) 3224-2226. Seg. a sáb.: 11h20/15h e 18h/22h. Cartões: todos

BISTRÔ

AFETO

SHIN, QI 9/10, Canteiro Central, Quituart, Box 32, Lago Norte, (61) 99220-9238. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**



Empório Árabe

2º colocado na categoria ÁRABE



Filha de descendentes libaneses, Lídia Nasser, abriu, há mais de uma década, seu primeiro empreendimento, filial do restaurante fundado pelos pais em Taguatinga. O menu traz as conhecidas receitas do Oriente Médio e algumas sugestões com um pé na gastronomia contemporânea, como a Torre de Texturas, camadas de quibe cru, coalhada seca, tabule e chips de cebola negra uma sobre a outra, acompanhados de torradas de pão-folha.

Av. das Castanheiras, Lote 1.060, Loja 24, Ed. Villa Mall, Águas Claras, (61) 3436-0063. CLSW 304, Bloco B, Loja 66, Sudoeste, (61) 3451-4750. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

Manara

3º colocado na categoria ÁRABE



Com decoração caprichada e serviço de self-service, a casa da libanesa Marie Claude Yammine serve quitutes como quibe cru e assado, cordeiro, húmus e babaganuche. Um dos destaques do cardápio é a linguiça de cordeiro, que leva as sete pimentas sírias e outros ingredientes, mantendo uma receita que veio diretamente de Zgharta, cidade libanesa onde a chef nasceu. SHCS 512 Sul, Asa Sul, (61) 98317-2325. Ter. a dom.: 11h30/15h. Cartões: todos.

BARDOT - COZINHA E CAFÉ

SGCV Sul, Lote 22, Loja 118, Casa Park, Guará, (61) 99831-1965. Todos os dias: 10h/20h. Cartões: todos.

CANTUCCI BISTRÔ

CLN 403 Norte, Bloco E, Loja 3, Asa Norte, (61) 3328-5242. Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos.

C'EST SI BON CREPERIE & BISTRÔ

SCLN 213, Bloco A, Loja 9/17, Asa Norte, (61) 3272-1005. Todos os dias: 11h30/23h. Cartões: todos.

CROISSANTERIE CAFÉ E BISTRÔ

SHCN 215 Norte, Bloco B, Loja 21, Asa

Norte, (61) 99265-9193. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

DOMAINE BAR A VIN

CLS 104, Bloco A, Loja 23, Asa Sul, (61) 3522-9631. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 10h/14h. Cartões: todos.

JARDIM BOM DEMAIS

Jardim Botânico de Brasília, Lago Sul, (61) 3366-5732. Ter. a dom.: 9h/16h. Cartões: todos.

LA CHAUMIÈRE

CLS 408, Bloco A, Loja 13, Asa Sul, (61) 3244-3875. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/15h. Cartões: todos.



Grand Bistrô Paris 6

2º colocado na categoria BISTRÔ



A proposta é atender clientes tanto para almoço e jantar, quanto para uma sobremesa no meio da tarde, ou petiscos para uma reunião a qualquer hora do dia, sempre com qualidade. Os restaurantes da rede ficam abertos 24 horas por dia, sete dias por semana, servindo, sem frescuras, delícias para todos os tipos de público. A inspiração vem dos cafés, bistrôs e brasseries centenários do 6º Distrito de Paris (também conhecido como Paris 6).

SCN, Quadra 6, Conjunto A, Shopping ID, Asa Norte, (61) 3037-3437.

Todos os dias: 12h/15h e 18h/22h45. Cartões: todos.



Le Parisien Bistrot

3º colocado na categoria BISTRÔ



Autêntico bistrô francês, com clima intimista e aconchegante. Fundado em 2017, traz os clássicos franceses feitos com produtos de primeira linha. Atualmente, é comandado pelo chef Leandro Nunes, que é formado no Le Cordon Bleu de Paris, a mais renomada escola de gastronomia do mundo. Entre os pratos do menu, iguarias francesas como cassoulet, boeuf bourguignon, côte du porc com batata salsadaise, entre outros. Mas o carro-chefe, segundo o próprio Nunes, é o steak tartare.

SCLN 103 Norte, Bloco B, Loja 2, Asa Norte, (61) 98263-8484. Ter. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos

LÁ EM CASA CUISINE D'AMIS

CLS 208, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 3710-9700. Todos os dias: 9h/19h. Cartões: todos.

LE BISTRÔ 207

SCN Quadra 1, Bloco F, Loja 207, Ed. America Office Tower, Asa Norte, (61) 3034-2411. Seg. a sex.: 12h/19h. Cartões: todos.

LE JARDIN BISTRÔ

CLS 708, Aliança Francesa, Asa Sul, (61) 3262-7677. Seg.: 12h/16h; ter. a sáb.: 12h/23h. Cartões: todos.

L'ENTRECÔTE DE PARIS

CLS 402, Bloco D, Loja 9, Asa Sul, (61) 3264-5780. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/22h30; sex. e sáb.: 12h/15h e 19h/23h; dom.: 12h/15h30. Cartões: todos.

MENU RESTRÔ

CLN 402, Bloco C, Loja 44, Asa Norte, (61) 3554-2360. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/15h. Cartões: todos.

MUNDO VIVO GALERIA & GASTRONOMIA

CLN 413, Bloco D, Asa Norte, (61) 99842-8100. Ter. a sáb.: 16h/1h. Cartões: todos.

NOAH GARDEN BAR

CLS 408, Bloco C, Loja 27, Asa Sul, (61) 3548-7988. Ter. a sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/18h. Cartões todos.

NOSSA COZINHA BISTRÔ

SCLN 402 Norte, Bloco C, Loja 60, Asa Norte, (61) 3326-5207. Ter. a sex.: 11h30/15h e 19h30/23h; sáb.: 11h30/15h e 19h30/0h. Cartões: todos.

PARFAIT BISTRÔ

CLSW 103, Bloco C, Loja 88, Sudoeste, (61) 3046-8015. Todos os dias: 12h/21h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

PECCATO EMPÓRIO BISTRÔ

CLN 115, Bloco C, Loja 41. Asa Norte, (61) 3257-3717. Ter. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

RIO BISTRÔ E LOUNGE

SCLS 404 Sul, Bloco A, Loja 27, Asa Sul, (61) 3321-1412. Seg.: 12h/15h; ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

SAVEUR BISTRÔ

Setor de Mansões Dom Bosco, Conjunto 10, Lote 1, Lago Sul, (61) 99116-3211. Ter. a sex.: 19h30/23h; sáb.: 12h/16h e 19h30/23h. Cartão: todos.



TEATINO HAMBURGUERIA & BISTRÔ

CA 5, Bloco I, Loja 104, Edifício Saint Regis, Lago Norte, (61) 98336-0621. Seg. a sáb.: 10h/14h. **Filiado à Abrasel.**

RESTAURANTES



Divulgação

Asa Gaúcha

2º colocado na categoria **BUFÊ SELF-SERVICE**



Há 15 anos na 709 Norte, a casa chama a atenção pelo vasto e variado bufê, com saladas especiais, acompanhamentos, sobremesas, além das carnes preparadas à moda pampeana – com origem no Sul do Brasil. O restaurante, que tem como forte o churrasco, procura inserir e explorar também pratos de culinária das diversas regiões do país. Entre as principais atrações estão o parmeggiana de filé mignon, a feijoada, a polenta e o sagu com creme de leite. **709 Norte, Bloco E, Loja 56, Asa Norte, (61) 3340-0104. Ter. a sex.: 11h30/14h45; sáb. e dom.: 11h30/15h30. Cartões: todos.**



Divulgação

Carpe Diem

3º colocado na categoria **BUFÊ SELF-SERVICE**



Criado em 1991 com um projeto inovador, a estratégia era conciliar em um mesmo espaço, choperia e bar, música ao vivo, restaurante à la carte, produtos gastronômicos e vitrine para lançamento/venda de livros, CDS e revistas. Com o passar dos anos foi se adaptando ao gosto dos clientes e encontrou uma identidade miscigenada. Hoje é referência de boa comida, chope gelado e petiscos originais. Além do menu à la carte, diariamente, o almoço tem bufê de saladas, com opções de acompanhamentos, carnes vermelhas, carnes brancas, peixes e frutos do mar.

CLS 104, Bloco D, Loja 1, Asa Sul, (61) 3325-5301. SCES, Trecho 2, Conjunto 22, Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB), (61) 99944-2004. Todos os dias: 11h45/17h. Cartões: todos.

TEGGIANO COMIDA DE HERANÇA

CLN 110, Bloco B, Loja 32, Asa Norte. Seg. a sáb.: 11h30/20h. Cartões: todos.

TERRUÁ PEQUENA COZINHA AUTORAL

SHIS, QI 21, Bloco D, Parte 3, Lago Sul. Ter.: 12h/15h; qua. a sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

VERT CAFÉ

CLS 403, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 99113-6424. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb. e dom.: 9h/22h. Cartões: todos.

BUFÊ SELF-SERVICE

A CANTTINA

SCN, Quadra 6, 1º Piso, Loja 9/10, Shopping ID, Asa Norte, (61) 99374-9994. Seg. a sáb.: 11h/15h30. Cartão: todos.

ASPARGUS

CLN 309 Norte, Bloco B, Lojas 18, Asa Norte, (61) 3274-6201. Seg. a sex.: 8h30/15h20; sáb.: 8h30/16h. Cartões: todos.

BATATA DOCE

RESTAURANTE & CAFÉ

SIG Quadra 4, Lotes 125 e 175, Bloco A, Loja 19, Capital Financial Center, Asa Sul, (61) 3711-5151. Seg. a sex.: 8h/22h. Cartões: todos.

BOKA LOKA

Quadra 23, Conjunto 17, Lote 6, Paranoá, (61) 33691707. Dom. a sáb.: 11h/15h30. **Filiado à Abrasel.**

BRASÓLIA: COZINHA E BAR

SGON Quadra 3, Lojas 225/231, Noroeste, (61) 3344-7399. Dom. e seg.: 16h/0h; ter.: 15h/0h; qua e qui: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h. Cartões: todos.

CASARÃO

Rua da Igreja, Lote, 3, Vila Planalto, (61) 3327-1108. Seg. a sáb.: 11h/15h. Cartões: todos.

CATEDRAL RESTAURANTE

SCLRN 713, Bloco D, Loja 19, Asa Norte, (61) 3554-3929. Seg. a sex.: 11h/15h. Cartões: todos.

CHOCOLAT GLACÊ

SCS, Quadra 6, Ed. Parque Cidade Corporate, Asa Sul, (61) 3034-6499. Seg. a sáb.: 12h/15h. Cartões: todos.

DON NERES GASTRONOMIA

SCES, Conjunto 3, Associação Atlética Banco de Brasília (AABR), Asa Sul, (61) 98260-0722. Ter. a dom.: 9h/16h30. Cartões: todos.

FOGÃO DE PEDRA

Rua da Praça, Acampamento Rabelo, Loja 14, Vila Planalto, (61) 3306-2005. Todos os dias: 11h30/15h. Cartões: todos.

GRÃ-FINOS RESTAURANTE

SCN, Quadra 01, Bloco E, Loja 155, Edifício ▶



FOGO,
CRIATIVIDADE
E PAIXÃO



>(FRANKIES)<
hot dogs

RESTAURANTES



Toro Parrilla

2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



Especializado em carnes uruguaias, argentinas, e do Sul do Brasil, está há oito anos no mercado de Brasília. A casa é especializada em cortes como bife ancho, picanha, vacio, fraldinha, corte largo de costela bovina, entre outros. A parceria com produtores e importadores faz com que sejam servidas as melhores carnes nas duas unidades da parrilla, a mais nova no hotel Blue Tree Jade. Nos dois endereços é possível experimentar o sabor inconfundível dos cortes especiais levados ao fogo, com seus devidos acompanhamentos, seja a tradicional farofa de ovos ou uma boa salada julienne.
CLS 104, Bloco C, Loja 29, Asa Sul, (61) 3225-0494. SGCV, Blue Tree Jade Brasília, (61) 98264-5512. Seg. a qui: 12h/15h e 19h/22h30; sex. e sáb: 12h/16h e 19h/0h; dom: 12h/17h. Cartões: todos.



Chicago Prime CHCG

3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



Genuinamente brasiliense, o empreendimento nasceu há oito anos na capital federal para ser um endereço de carnes nobres. Além do restaurante, também oferece a opção da butique para quem quer preparar cortes especiais em casa e a rotisseria para levar para casa os pratos e acompanhamentos já prontos. A butique de carnes possui além do nobre black angus, carnes especiais de cordeiro, vitelo e pato e também um empório com temperos, sais, molhos e vinhos.

CLS 114 Sul, Bloco B, 10-11, Asa Sul, (61) 3256-2187. SHIS QI 11 Bloco I, Lago Sul, (61) 3297-7647. Ter. a qui: 12h/15h e 18h/23h; sex. e sáb: 12h/23h; dom: 12h/17h. Cartões: todos.

Central Park, (61) 3033-3247. Seg. a sex.: 11h30/14h15. **Filiado à Abrasel.**

GRAN BIER

SHIS QL 10, Pontão do Lago Sul, (61) 3364-4041. Dom. e seg: 12h/0h; ter a qui: 12h/1h; sex. e sáb: 12h/2h. Cartões: todos.

LULU RESTAURANTE

SIA, Quadra 5 C, Lote 13, (61) 3037-4297. Seg. a sex.: 7h30/15h. Cartões: todos.

LUNNA RESTAURANTE E CHOPERIA

Shopping Deck Norte, Lago Norte, (61) 99642-7261. Seg. a sáb: 11h30/15h e 18h/22h; dom: 11h30/16h. Cartões: todos.

SABOR E COMPANHIA

SCN Quadra 6, Conjunto A, Shopping ID, Asa Norte, (61) 3327-2827. Seg. a sáb.: 11h30/15h30. Cartões: todos.

SABOR GLACÉ

SCN Quadra 2, Bloco A, Ed. Corporate Center, Lojas 5/15, (61) 3328-0404. CLS 201, Bloco B, Loja 29, (61) 3226-7770. Seg. a sáb: 8h/19h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

SENAc DOWNTOWN

SBN Quadra 1, Bloco B, Prédio da CNC, Asa Norte, (61) 3327-6456. Seg. a sex.: 12h/15h. Cartões: todos.

SINHÁ MOÇA

CLN 209, Bloco D, Lojas 35/39, Asa Norte, (61) 99248-5962. Ter. a dom.: 11h/14h30. Cartões: todos.

TAIOBA EXECUTIVO

SHIS QI 5, Centro Comercial Gilberto Salomão, Bloco A, Loja 1, Lago Sul, (61) 3248-7603. Seg. a sex: 8h/10h, 12h/15h e 16h30/19h. Cartões: todos. Mais 7 endereços.

TROIA RESTAURANTE

CLSW 103, Bloco B, Lojas 3 e 5, Sudoeste, (61) 3021-6730. CLS 201, Asa Sul, (61) 3322-7107. Dom. e seg.: 8h/23h; ter., qua. e sáb: 8h/0h; qui. e sex.: 8h/1h. Cartões: todos.

VEREDAS GRILL

SCLS 204, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3525-8482. Todos os dias: 11h/14h30. Cartões: todos.

CARNE/PARRILLA

AMERICAN PRIME STEAKHOUSE

Terraço Shopping, 1º Piso, Lojas 118/126, Octogonal, (61) 3032-5674. Av. das Castanheiras, Rua 36 Norte, Lote 5, Térreo, Águas Claras, (61) 3042-0888. Dom. a qui: 11h30/23h; sex. e sáb: 11h30/0h. Cartões: todos.

BARBACOA

ParkShopping, 2º Piso, Espaço Gourmet, Guará, (61) 3028-1530. Seg. a sáb: 11h/23h; dom: 11h/18h. Cartões: todos.

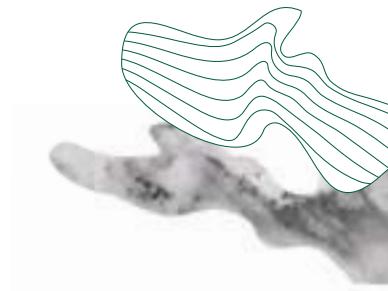


A tranquilidade do Brasília Palace, o sabor da cozinha italiana e o tempero da brasiliidade.

Mais que uma refeição saborosa, o Oscar Restaurante oferece uma autêntica experiência gastronômica.



Temos orgulho de oferecer comida italiana, feita à mão, com toques de brasiliidade e ingredientes frescos e naturais. Mais que alimentar, queremos que você tenha uma experiência gastronômica completa, com toda tranquilidade e poesia que as margens do Paranoá e a arquitetura do Oscar Niemeyer têm a oferecer.



ABERTO PARA ALMOÇO DIARIAMENTE 12H ÀS 15H
JANTAR DE SEGUNDA A SÁBADO 19H ÀS 22H

OSCAR
RESTAURANTE



BRASÍLIA
PALACE
HOTEL

Venha nos fazer uma visita,
será um prazer ter você aqui.

Reservas: +55 (61) 3306 9000
SHTN Trecho 1 - Asa Norte
Brasília - DF

RESTAURANTES



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A. Press

Steak Bull

2º colocado na categoria CHURRASCARIA



As diversas opções de carnes e de sobremesas são o chamariz desse restaurante full service às margens do lago Paranoá. Fundado em 2016, tem um belo bufê de saladas, sushis e sashimis, frutos do mar, pratos quentes, frios e acompanhamentos, além de drinques autorais e carta de vinhos. O atendimento completa a receita de sucesso, pensado para enriquecer ainda mais a experiência do cliente. O local conta com manobrista, brinquedoteca com monitores e câmeras de segurança que permitem aos pais acompanhar os filhos das mesas no salão principal.

SCES Trecho 2, Lago Sul, (61) 3226-8818. Dom. e seg.: 12h/22h; ter. a sáb.: 12h/23h. Cartões: todos.

Potência do Sul

3º colocado na categoria CHURRASCARIA



À moda do tradicional churrasco gaúcho, o endereço está há 23 anos em Brasília. Sua marca é um rodízio composto por mais de 30 tipos de carnes, indo desde as mais comuns na mesa dos brasileiros, como picanha, maminha, fraldinha e linguiça, até às mais exóticas, como a carne de javali. O bufê é farto e inclui mais de 20 tipos de saladas, frutos do mar, sushi e sashimi. As sobremesas também se destacam, com mais de 20 tipos. E a carta de bebidas e drinques foi pensada para harmonizar bem com tudo o que é oferecido no local.

SHIP, AE 21, Setor Hípico, Guará, (61) 3361-6761. Seg. a sáb.: 11h30/15h30 e 18h30/23h; dom.: 11h30/16h. Cartões: todos.

Empório da Mata

2º colocado na categoria COZINHA BRASILEIRA



Este restaurante localizado próximo ao Jardim Botânico é cercado por uma bela mata. Dá curtir o clima campestre em plena capital. O extenso cardápio tem desde beliscuetes como frango a passarinho e camarão empanado a risotos, carnes e peixes, a exemplo do salmão a Belle Meunière e o Bacalhau em Natas. De sobremesa, esqueça adiante e vá direto à Taça Alpina (mousse de chocolate branco, mousse de chocolate preto, sorvete de creme, calda de chocolate meio amargo, chantili e castanha de caju).

Mansões Mata da Anta, Chácara 15, Condomínio Vila Empório da Mata, Lago Sul, (61) 99961-1312. Ter. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/16h. Cartões: todos.

BARTÔ EXPRESS

SHIS QI 11, Sala 31, Deck Brasil, Lago Sul, (61) 3248-2811. CLN 115, Bloco C, Loja 41, Asa Norte, (61) 3347-7231. Seg.: 16h/23h; ter. a sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/18h. Cartões: todos.

BISCHOFF GOURMET

SBS Quadra 2, Bloco S, Ed. Empire Center, Asa Sul, (61) 3225-3015. SCLN 309, Bloco A, Asa Norte. Seg. a sáb.: 11h30/15h. Cartões: todos.

BLEND BOUCHERIE

CLN 412 Norte, Asa Norte, (61) 3544-7444. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h30; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h30/00h; dom.: 12h/16h e 18h30/23h. Cartões: todos.

BSB GRILL

CLN 304, Bloco B, Loja 19, Asa Norte, (61) 3326-0976. CLS 413, Bloco D, Loja 36, Asa Sul, (61) 3346-0036. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

CAMINITO PARRILLA

SIG Quadra 8, Lote 2375, Asa Sul, (61) 3028-1090. CLN 403, Bloco D, Asa Norte, (61) 3963-0820. Seg. a qui.: 11h/15h e 18h/23h30; sex. e sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/22h30. Cartões: todos.

FIGUEIRA DA VILLA

Acampamento DFL, Rua 1, Lote 2, Vila Planalto, (61) 3081-0541. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

FUEGO

CLS 112 Sul, Bloco A, Loja 03, Asa Sul, (61) 3245-8159. Seg. a sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/18h. Cartões: todos.



LE MOUTON

CLS 313 Sul, Bloco C, Loja 5, Asa Sul, (61) 3345-4745. Seg. a sex.: 9h/18h30; sáb.: 9h/15h. Cartões: todos.

MANDAKA

QSD 23, Lote 2, Pistão Sul, Taguatinga, (61) 3967-6060. Dom. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h. Cartões: todos.

O GAÚCHO DA VILA

Rua 12, Casa 4, Acampamento Tamboril, Vila Planalto, (61) 3879-0019. Seg. a sáb.: 11h30/22h; Dom.: 11h30/17h. Cartões: todos.

OUTBACK STEAKHOUSE

Shopping Iguatemi, 1º Piso, Lago Norte, (61) 3468-3655. Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

POBRE JUAN

Shopping Iguatemi, Asa Norte, (61) 3577-5800. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.



Marzuk Empório Árabe

Aproveite o dia!



Os mais tradicionais pratos da Culinária Árabe
você encontra no Marzuk Empório Árabe!
São receitas centenárias da Família Gury
preparadas ao sabor da boa mesa do Oriente!



EMPÓRIO · ÁRABE



*Aguarde! Estamos preparando um novo Marzuk mais perto de você!

RESTAURANTE EMPÓRIO | SERVIÇO DE EVENTOS - BUFFET, DECORAÇÃO & LOCAÇÃO
Brasília-DF | **Asa Sul:** 106 Sul, Tel. (61) 3443-0329 | **Asa Norte:** 708/709 Norte, Tel. (61) 3443-0329
🌐 www.marzuk.com.br 📩 sac@marzuk.com.br [/marzukemporioarabe](https://www.facebook.com/marzukemporioarabe) [/marzukemporioarabe](https://www.instagram.com/marzukemporioarabe) (61) 9 9338-8229

RESTAURANTES

PRIMUS BOUTIQUE DE CARNES

CLS 409, Bloco D, Loja 28, Asa Sul, (61) 3443-7070. Rua 12, Lote 8, Lojas 1 e 2, Vicente Pires, (61) 3797-7070. Av. Castanheiras, Rua 33/34, Lotes 01/02, Lojas 10 e 13 – Condomínio Beverly Hill Plaza, (61) 3797-7071. Seg. e ter: 7h/23h; qua. a sáb.: 7h/0h; dom.: 8h/23h. Cartões: todos.

RUBAIYAT

SCES, Trecho 1, Lote 1A, Asa Sul, (61) 3443-5000. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. Cartões: todos.

VERSÁ

SIBS Quadra 2, Conjunto B, Lote 3/5, Núcleo Bandeirante, (61) 3209-8915. Ter. a dom.: 11h30/0h. Cartões: todos.

VIANDE BOUTIQUE DE CARNES

CLSW Quadra 303, Bloco C, Sudoeste, (61) 99967-0591. Seg. a sex.: 8h/22h; sáb. e dom.: 9h/17h. Cartões: todos.

CHURRASCARIA

BÚFALO BIO

Colônia Agrícola Samambaia, EPTG, Chácara 35, Lote 58, Taguatinga, (61) 3397-2443. Todos os dias: 11h30/15h30 e 18h30/23h. Cartões: todos.

CHURRASCARIA PALADAR

Setor O, QNO 11, Conjunto O, Casa 16, Ceilândia, (61) 3046-5051. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/15h30.

Filiado à Abrasel.

CHURRASCARIA PAMPAS

SIG Sul, Quadra 3, Bloco B, Lojas 15 e 16, SIG, (61) 3343-3435. SCEE Sul, Conjunto B, Guará, (61) 3343-3033. Todos os dias: 11h30/16h e 18h30/23h. Cartões: todos.

CHURRASCARIA PARANOÁ

Barragem do Paranoá, AE 2, Paranoá, (61) 99262-2056. Ter. a dom.: 11h/21h. Cartões: todos.

CHURRASQUINHO DO MARANHÃO

CLSW 304, Bloco A, 84, Águas Claras, (61) 3202-9723. Seg. a sex.: 17h/0h; sab. e dom.: 11h/0h. Cartões: todos.

Filiado à Abrasel.

ESPETINHO DO ZÉ

QS 16, Conjunto 1A, 11, Riacho Fundo 1, (61) 98485-2892. Seg. a dom.: 8h/00h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

FOGO CAMPEIRO

ADE, Conjunto 12, Lote 48, Águas Claras (61) 3399-2800. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/23h30. Cartões: todos.

FOGO DE CHÃO

SHS Quadra 5, Bloco E, Asa Sul, (61) 3322-4666. Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos.



Xique-Xique

3º colocado na categoria COZINHA BRASILEIRA



Homenagem ao Nordeste e aos cangangos que vieram para trabalhar na construção de Brasília, este restaurante inaugurado em 1979 tem como principal atrativo a carne de sol completa, servida com arroz, paçoca, feijão-de-corda, mandioca (que pode ser frita ou cozida), manteiga de garrafa e bastante cheiro verde.

CLS 107, Bloco E, Loja 2, Asa Sul, (61) 3244-5797. CLN 708, Bloco E, Lojas 35/49, Asa Norte, (61) 3274-2810. Rua 2, Chácara 35, Lotes 11 e 12, Vicente Pires, (61) 3797-6077. Todos os dias: 10h/23h. Cartões: todos.



Fernando Pires/Esp. Encontro/DA, Press

Grand Cru



2º colocado nas categorias CARTA DE VINHOS E COZINHA CONTEMPORÂNEA

Uma junção entre loja de vinhos e restaurante. Assim nasceu o Grand Cru, há 13 anos. Com um cardápio diversificado, a casa oferece pratos da cozinha mediterrânea, sem esquecer de iguarias bem brasileiras. Entre as opções do cardápio, o cliente vai encontrar a tradicional rabada. A carta de vinhos é um dos carros-chefes, com diversas opções, para nenhum enófilo colocar defeito, com rótulos de dezenas de países. Um dos diferenciais são os preços dos vinhos de alto nível. Por isso mesmo a casa também ficou na segunda posição na categoria Carta de Vinhos.

SHIS QI 9/11, Conjunto L, Loja 6, Lago Sul, (61) 3368-6868. Ter. a sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/16h. Cartões: todos.

PICANHAS DO SUL

302 Norte, Bloco D, Loja 47, Asa Norte, (61) 3327-9256. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

NATIVAS GRILL

SCEN, Trecho 1, Lotes 12, 13 e 14, Clube Almirante Alexandrino, Asa Norte, (61) 3306-1112. Trecho 14, SIA, Guará, (61) 3038-4680. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h30/23h; sáb. e dom.: 11h30/23h. Cartões: todos.

SAL E BRASA

SHN Quadra 2, Asa Norte, (61) 3264-4308. Seg. a sex.: 11h30/16h e 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h30/22h. Cartões: todos.

XAMAM

CLS 210, Bloco B, Loja 30, Asa Sul, (61) 98593-8593. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

COZINHA BRASILEIRA

ALPENDRE

CLS 406, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3443-9427. Seg. a sex.: 8h/18h. Cartões: todos.

ALPINUS CHOPERIA

E GALETERIA Parque da Cidade, Estacionamento 5, Asa Sul (61) 3321-7945. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 8h/20h. Cartões: todos.



Gaudável como a vida deve ser!



BUFFET ALMOÇO ATÉ
15H30H



SALADAS
ORGÂNICAS

302 NORTE (61) 3326.0272

WWW.GREENS.COM.BR



PRODUTOS SEM
GLÚTEN / LACTOSE

PEÇA PELO
ifood

RESTAURANTES

ARAÇATUBA

QI 9/10, Quituart, Lago Norte, (61) 99813-2217. Ter.: 12h/18h; qua.: 12h/23h30; qui.: 18h/0h; sex.: 12h/0h; sáb. e dom.: 12h/16h30. Cartões: todos.

BISTRÔ PARAENSE

Quadra 2, Conjunto B-6, Sobradinho, (61) 99183-3658. Ter. a sex.: 11h30/23h; sáb. e dom.: 12h/18h. **Filiado à Abrasel.**

BRASIL VEXADO

Pátio Brasil Shopping, Asa Sul, (61) 3201-5667. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 6 endereços.

BRASIS ATELIÉ GASTRONÔMICO

DF-001, Rua 12, chácara 77, Núcleo Rural Lago Oeste, (61) 99446-2540. Sex. e sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/17h30. **Filiado à Abrasel.**

BOINA COSTELARIA

QS 5, Avenida Areal, Lote 7, Águas Claras, (61) 3797-4155. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb. e dom.: 11h30/15h30. Cartões: todos.

CALANGO DO CERRADO

SHA, Conjunto 6, Chácara 18^a, Lote 2, Loja 1, Arniqueiras, (61) 3575-4040. Seg. a dom.: 9h/23h. **Filiado à Abrasel.**

CARNE DE SOL 111

CLS 111, Bloco B, Loja 4, Asa Sul (61) 3346-0859. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h. Cartões: todos.

CASA DE MAINHA

SHCES, Quadra 205, Lote 16, Cruzeiro Novo, (61) 99293-1975. Qua. e qui.: 12h/16h; sex. e sáb.: 12h/21h30; dom.: 12h/18h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

CHEIRO VERDE

QNO 5, Conjunto P, Lote 47, Ceilândia, (61) 3585-5377. Todos os dias: 10h30/16h. **Filiado à Abrasel.**

CIDADE LIVRE CHOPERIA

SIBS, Quadra 2, Conjunto CL 3, Lotes 3/4/5, Loja 1, Núcleo Bandeirante, (61) 3386-0404. Seg., qua. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/17h. Cartões: todos.

COMMO GASTRONOMIA

Shopping Conjunto Nacional, 1º Piso, Asa Norte, (61) 3326-7755. Seg. a sáb.: 10h45/15h15 e 17h45/21h45; dom.: 13h/20h. Cartões: todos.

CONFRARIA CHICO MINEIRO

SCLN 104 Norte, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3963-1956. Seg., sáb. e dom.: 10h/16h; ter. a sex.: 10h/00h. Cartões: todos.

COZINHA DAS MINAS

SHCN 715, Bloco A, Loja 63, Asa Norte, (61) 3349-0001. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.



Tereza Melo /divulgação

Santé 13

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



Um dos endereços mais procurados na capital, quando o assunto é boa e farta comida, o restaurante tem no cardápio, variedade de texturas e sabores, para agradar a todos. O ambiente é charmoso e muito privilegiado, ao lado do Parque das Águas. Pelas mãos do mestre Divino Barbosa, um chef com C maiúsculo, chegam à mesa surpresas como o filé mignon com crosta de pães especiais, acompanhado de risoto de alho-poró, molho de cranberry e chips de inhame. De sobremesa, boa pedida é a cocada com sorvete e molho de maracujá. É para não esquecer!

CLN 413, Bloco A, Loja 40, Asa Norte, (61) 3037-2132. Ter. e qua.: 12h/23h; qui. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

Same Same

3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Representante do Sudeste Asiático, tem pratos da Tailândia, Coréia e Vietnã. Fazem sucesso o pad-thai (macarrão frito tailandês), e o báhn-mi (sanduíche vietnamita de frango desfiado com forte influência francesa). Entre as sobremesas, destaque para o mangoooo sticky rice, arroz doce "pxuento", leite de coco thai, açúcar, flor de sal servido com manga fresca e castanha de feijão moyashi. Para beber a aposta é o chá de gengibre com suco de laranja e limão espremido.

SCLRN 711, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3546-9125. SHIS QI 10, Pontão, Lago Sul, (61) 3877-2195. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

Naturetto

2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA



Se a opção é por um prato mais leve, colorido e saudável, este é o lugar. O restaurante oferece um bufê com mais de 30 opções de comidas naturais, entre saladas, pratos vegetarianos, veganos e pescados nobres. A casa também é bastante conhecida pelas imponentes tortas do Ateliê de Confeitearia do Português, servidas por fatia ou vendidas sob encomenda. A hospitalidade é coisa séria no local - o ambiente inspirado nas lembranças da família do Brasil Colonial são marcantes.

CLN 405, Bloco C, Loja 55, Asa Norte, (61) 3201-6223. Todos os dias: 11h30/15h. Cartões: todos.



Tejo

2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Endereço sob medida para degustar receitas tradicionais portuguesas, em especial o bacalhau. Mas antes de chegar ao prato principal uma excelente pedida são os bolinhos, crocantes por fora e macios por dentro. Quer provar um clássico? Vá sem erro ao Gomes de Sá (assado, acompanhado de ovos, batatas e azeitonas). A ideia é passar ao largo dos peixes? Prove o Arroz de Pato com linguiça e azeitonas. Melhor ainda se a refeição for acompanhada de um bom vinho da terrinha.

CLS 404/405, Bloco B, Asa Sul, (61) 3264-7005. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

DI MINAS

CLN 105, Bloco A, Loja 28, Asa Norte, (61) 3340-4683. Seg. a sex.: 11h30/15h. **Filiado à Abrasel.**

D'LURDES

Quadra 301, Avenida Parque de Águas Claras, (61) 3204-3283. Todos os dias: 8h/23h. Cartões: todos.

DIAMANTINA

SHN Quadra 2, Kubitschek Plaza Hotel, Bloco E, Asa Norte, (61) 3329-3774. Todos os dias: 12h/15h e 19h/23h30. Cartões: todos.

DIVINO FOGÃO

Brasília Shopping, Piso Superior, Loja

206 C, Asa Norte (61) 3327-6982. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos. Mais 9 endereços.

DONA GRAÇA

Rua 7, Lote 15, Vila Planalto, (61) 3032-1062. Seg. a sáb.: 11h30/15h. Cartões: todos.

DU PARÁ

714 Norte, Bloco G, Loja 3, (61) 3967-4007. Seg. a sex.: 10h30/21h; sáb. e dom.: 10h30/18h. Cartões: todos.

EMBAIXADA

DE MINAS

CAUB 1, Chácara 48, Estrada Parque do

Gama, Riacho Fundo, (61) 3338-5616. Todos os dias: 11h30/16h. Cartões: todos.

ESQUINA MINEIRA

704/705 Norte, Bloco D, Loja 42, Asa Norte, (61) 3273-7373. Seg. a dom.: 11h/0h. Cartões: todos.

GALETERIA BEIRA LAGO

SCES Trecho 2, Conjunto 33, Asa Sul, (61) 3223-7700. Seg. a sex.: 11h30/16h; sáb. e dom.: 11h30/17h; Cartões: todos.

GALETERIA GAÚCHA

CLS 402, Asa Sul, (61) 3322-0665. SHIN CA7, Bloco A, Loja 94, Lago Norte, (61) 3468-4082. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/21h; sáb. e dom.: 11h/15h30. Cartões: todos.

GALETERIA SERRANA

CLS 404, Bloco D, Loja 13, Asa Sul, (61) 3224-3447. Seg.: 11h/15h; ter. a sáb.: 11h/15h e 18h/22h30; dom.: 11h/16h. Cartões: todos.

GIBÃO CARNE DE SOL

Parque de Cidade, Estacionamento 7, Asa Sul, (61) 3226-2449. CNB 5, Lote 14, Loja 6, Taguatinga Norte, (61) 3563-4085. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. Cartões: todos.

GOSTIN D' CASA

Quadra 205 Conjunto 9 Lote 12, Sala 103, Recanto das Emas, (61) 99396-7211. **Filiado à Abrasel.**

GRELHA GALETERIA

SIBS, Quadra 1, Lote 11, Núcleo Bandeirante, (61) 98132-2526. Seg. a sáb.: 11h30/15h e 17h/21h; dom.: 11h30/16h. Cartões: todos.

JAMBURANAS

Quituart, QI 9/10, canteiro central, Lago Norte, (61) 99623-2799. Sáb. e dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

KOME IN PÉ

Feira Central de Ceilândia, Box 401/402, Ceilândia, (61) 3022-1075. Ter. a dom.: 8h/17h. **Filiado à Abrasel.**

MACHADO'S

CLSW 101, Bloco C, Loja 48/54, Sudoeste, (61) 3344-8719. Rua 13 Norte, Lojas 8/9. Todos os dias: 11h/1h. Cartões: todos.

MANGAI

SCES, Trecho 2, Lote 2/26, Asa Sul, (61) 3252-0156. Shopping ID, Asa Norte, (61) 3252-0157. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 17h30/22h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 8h/17h. Cartões: todos.



MAYER SABORES DO BRASIL

CLS 116, Bloco B, Asa Sul, (61) 99339-4175. Todos os dias: 11h/14h45. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

RESTAURANTES

MOINHO

CLN 114, Bloco A, Lojas 20, 34 e 46, Asa Norte, (61) 3032-7465. Seg. a sáb.: 11h30/14h30. Cartões: todos.

NAZARETH CAFÉ

SRTVS 701, Bloco O, Ed. Multiempresarial, Asa Sul, (61) 3038-1008. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/15h30; dom.: 9h/15h30. Cartões: todos.

PÊ EFE

CLS 405, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 99982-7333. SDN, Conjunto A, Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 3242-5892. Seg. a sáb.: 12h/16h30. Cartões: todos.

POTIGUAR CALDOS

CLSW 504, Bloco B, Lojas 32/34, Sudoeste, (61) 3342-1747. Seg. a qui.: 16h/0h; sex. a dom.: 11h/0h. Cartões: todos. Mais 13 endereços.

RANCHO CANABRAVA

DF-440, Rota do Cavalo, Núcleo Rural Sobradinho I, Chácara 46, Sobradinho, (61) 98147-0201. Sáb. e dom.: 9h/17h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

RESTAURANTE DO THEO

QNP 5, Conjunto P, Casa 01, Ceilândia, (61) 98678-0906. **Filiado à Abrasel.**

SABOR DO MESTRE

Quadra 01, Lote 23, Loja 1, Setor Central, Gama, (61) 98580-6203. Seg. a sáb.: 11h/15h. **Filiado à Abrasel.**

SANCHO PANÇA

Galeria dos Estados, Loja 70, Asa Sul, (61) 3225-6165. Seg. a sex.: 11h/15h. **Filiado à Abrasel.**

SEU JAMBÚ COZINHA CRIATIVA

SHTN, Trecho 1, Hotel Golden Tulip, Asa Norte, (61) 3429-8100. Todos os dias: 6h/23h. Cartões: todos.

SUPREMO

Quadra 4, St. Industrial, Gama, (61) 3054-2020. Seg. a sáb.: 11h/15h. Cartões: todos.

TEMPERO DA DRICA

SCLRN 709, Bloco B, Q 26, Asa Norte, (61) 98474-2406. **Filiado à Abrasel.**

TEMPERO DO CHEF

ADE, Quadra 3 Conjunto H, Ceilândia, (61) 98172-6993. **Filiado à Abrasel.**

THE FALLS

SHS, Quadra 5, Bloco H/I, Naoum Plaza Hotel, Asa Sul, (61) 3319-4826. Todos os dias: 6h/23h30. Cartões: todos.

TIA ZÉLIA

Av. Rabelo, Casa 8, Vila Planalto, (61) 3306-1526. Seg. a sáb.: 11h30/14h. Cartões: todos.

TREM DA SERRA

Núcleo Rural Sobradinho II, Chácara 46,

Flor de Lótus

3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA



Inaugurado em 1991, tem proposta de cozinha natural, com opções veganas, vegetarianas e voltadas a alérgicos num bufê cheio de opções, que incluem também peixes diversos. No cardápio, há ainda diversas sobremesas, que são livres de ingredientes de origem animal, como o pavê de cacau com creme de castanhas e a torta de cacau. Localizado na 102 Norte, a área externa do restaurante também chama atenção por ser cercada de plantas e muito verde.

CLN 102, Bloco A, Loja 48, Asa Norte, (61) 3326-9763. Seg. a sáb.: 11h/14h. Cartões: todos.

Bartolomeu

3º colocado na categoria CARTA DE VINHOS



O Bartolomeu traz um cardápio especial para quem gosta de aproveitar a refeição em um ambiente acolhedor e intimista. O restaurante é referência em assados e oferece carnes, peixes e aves entre as opções. O cliente ainda pode degustar deliciosas pizzas. O lugar também chama atenção pela sua carta de vinhos variada, o que tem atraído cada vez mais o público brasiliense apaixonado pela bebida. A casa conta, ainda, com uma adega virtual com uma seleção premiada de rótulos importados de várias partes do mundo.

SHCS 409 Sul, Bloco C, Loja 6, Asa Sul, (61) 3442-1169. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/00h. Cartões: todos.

Universal

3º colocado na categoria COZINHA VARIADA



Desde quando foi inaugurado, em 1997, é conhecido e reconhecido pela culinária criativa, temperos marcantes e mistura de sabores. Não tem mesmice no restaurante comandado pela chef Mara Alcamim, que sempre está criando pratos novos, misturando ingredientes nacionais com clássicos da gastronomia. O ambiente é outro diferencial, divertido, alegre e cheio de personalidade, com objetos que vão desde geladeiras antigas até a lateria de carros na decoração.

CLS 210, Bloco C, Lojas 12 e 18, Asa Sul, (61) 3443-2089. Seg.: 19h/0h; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

(61) 99965-7446. Sáb. e dom.: 11h30/17h. Cartões: todos.

COZINHA CONTEMPORÂNEA

CLNW 10/11, Bloco C, Lojas 6 a 8, Noroeste, (61) 3968-1333. Ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. Cartões: todos.

AROMA

CLS 407, Bloco A, Lojas 34/36, Asa Sul, (61) 99553-7663. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.



AU FONDUE

QI 7, Bloco B, Loja 30, Lago Sul, (61) 98229-3734. Seg a sex.: 11h/15h e 19h30/0h; sáb. e dom.: 19h30/0h. Cartões: todos.

AUTHORAL

SCLS 302-B, Bloco A, Loja 10, Asa Sul, (61) 3225-0052. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h30; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

BELLA E RÔ

SHN, Quadra 4, Bloco D, Comfort Suítes, Asa Norte, (61) 3424-6105. Todos os dias: 7h/15h e 19h/23h. Cartões: todos.

BLOCO C

SCLS 211, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3363-3062. Seg. a sáb.: 12h/15h30 e



Villa Tevere

3º colocado na categoria ITALIANO



O Villa Tevere nasceu em 1999, em Brasília, com o nome de Trastevere Ristorante. Em 2001, ganhou o nome que o acompanha até hoje. Localizado na 115 Sul, o restaurante se destaca pelo ambiente inspirado em vilas na região da Toscana e pelos pratos clássicos da culinária italiana. O menu, claro, não é restrito, tendo opções com tendência fusion, algumas com toques asiáticos e valorização de temperos brasileiros. Quem comanda esta tradicional casa é o talentoso chef Elias Pacheco, finalista em Revelação por Encontro Gastrô 2021.

CLS 115, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3345-5513. Seg. e ter: 19h30/22h30; qua. e qui: 12h/15h e 19h30/23h30; sáb: 12h/15h e 19h30/23h30; dom: 12h/15h30. Cartões: todos.

Nakombi

2º colocado na categoria JAPONÊS



A rede de comida japonesa surgiu em São Paulo e ficou famosa por servir sushis dentro de uma kombi. Há opção de rodízio assinado pela chef Catarina Freire, além de pratos quentes, hossomakis, niguiris, uramakis e gunkás. Para beber, drinques como o Senzo (gin, vinho branco, licor St. Germain, morango, pêssego, manjericão e Citrus) e o Kumaru Negroni (mim, vermute Rosso Cinzano 1757, mix de Amaro com infusão de gibus de cacau e xarope de cumaru).

CLS 404, Bloco B, Loja 35, Asa Sul, (61) 99626-2106. Ter. a qui: 19h/22h; sex. a dom: 12h/15h e 19h/23h. Cartões: todos.

19h30/0h. Cartões: todos.

CAFÉ DE LA MUSIQUE

Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Asa Sul, (61) 99983-6016. Qua. e qui: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

CONCA COZINHA ORIGINAL

CLN 413, Bloco E, Loja 57, Asa Norte, (61) 98303-1717. Ter. a sáb.: 19h/0h. Cartões: todos.

CONTÊ – FOOD AND DRINKS

CLS 403, Bloco D, Asa Sul, (61) 3554-9474. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

DOMA ROOFTOP

SHTN, Trecho 1, Orla da Concha Acústica, Asa Norte, (61) 99219-4211. Ter. a dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

EAT OLIVAE

405 Sul, Bloco B, Loja 6, Asa Sul, (61) 3443-8775. Ter., sex. e sáb.: 12h/15h e 19h/23h; qua. e qui: 9h/15h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

GENÉSE RESTAURANTE

CLNW 10/11, Bloco C, Noroeste, (61) 3968-1333. Ter. a sáb.: 11h/23; dom.: 11h/18h. Cartões: todos.

JAMIE OLIVER KITCHEN

SCS Quadra 8, Lojas 29/32 Piso Térreo, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 3710-3939. Seg. a qui: 11h30/15 e 18h/0h; sex. a dom.: 11h30/oh. Cartões: todos.

LAGO RESTAURANTE

SHIS QI 5, Lago Sul, (61) 3553-9078. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h30/23h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

SALLVA BAR & RISTORANTE

QL 10, Pontão, Lago Sul, (61) 3522-4352. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos.

SANTÉ LAGO

SCES, Trecho 2, Lote 32, Orla Ponte JK, Asa Sul, (61) 2099-2460. Dom. a qua: 12h/23h; qui. a sáb: 12h/0h. Cartões: todos.

SOUTHSIDE

407 Sul, Bloco B, Loja 32, Asa Sul, (61) 3541-3722. Qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h. Cartões: todos.

COZINHA DO MUNDO

CANTINA DON FONDUE

CLN 109, Bloco B, Loja 61, Asa Norte, (61) 3273-5105. Seg. a sáb.: 18h/00h; dom.: 18h/23h. Cartões: todos.

CANTÓN PERUVIAN & CHINESE FOOD

SCN Quadra 05, Bloco A, 1º Piso, Loja 88, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3256-8798. Seg. a qui: 11h30/15h30 e 18h/23h; sex. e sáb: 11h30/23h30; dom.: 11h30/22h. Cartões: todos.

RESTAURANTES

Raimundo Sampaio/Encontro/DA Press

CARECA

CLN 407, Bloco B, Loja 1, Asa Norte, (61) 3274-3291. Todos os dias: 11h30/15h e 19h/22h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

CHEZ FONDUE

CLS 407 Sul, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 3443-2925. Todos os dias: 19h/23h30. Cartões: todos

CHINA

CLS 103, Bloco D, Loja 2, Asa Sul, (61) 3224-3339. Todos os dias: 11h30/15h e 19h/23h30. Cartões: todos.

CHINA DÍFĀNG

CLS 402, Bloco C, Loja 33, Asa Sul, (61) 3425-3000. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

DALE DALE EMPANADAS ARGENTINAS

Avenida Pau Brasil, 10, Águas Claras, (61) 99543-0000. Seg. a dom.: 17h/23h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DON LÉON

CLS 112, Bloco A, Loja 29, Asa Sul, (61) 99276-2727. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/16h. Cartões: todos.

EL SHADAY

QNP 24/28, Ceilândia, (61) 99552-4319. Seg. a dom.: 5h30/22h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

EL PASO

CLS 404, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3323-4618. CLN 110, Bloco B, Loja 18, Asa Norte, (61) 3349-6820. Terraço Shopping, 1º Piso, Octogonal, (61) 3233-5197. Todos os dias: 12h/15h e 18h30/0h. Cartões: todos

FORTUNATA

SHIS QI 9, Bloco C, Lojas 6/60, Lago Sul, (61) 3364-6111. Todos os dias: 12h/15h e 18h/0h. Cartões: todos.

GRANDE MURALHA

ParkShopping, Guará, (61) 3224-2090. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

INDIAN HOUSE

CLN 109, Bloco A, Loja 70, Asa Norte, (61) 3256-7204. Todos os dias: 11h/16h e 18h/23h. Cartões: todos.

LAAP – COSTUMBRES ARGENTINOS

Rua 14 Norte, Vitrinni Shopping, Águas Claras, (61) 3546-2744. Seg a sáb.: 12h/23h; Dom.: 12h/18h. Cartões: todos.

MANUELZINHO RESTAURANTE

CLS 404, Bloco A, Asa Sul, (61) 3257-8999. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

MED CUISINE & CLUB

Setor de Habitações Individuais Sul, QL 10, Lote 2/5, Lago Sul, (61) 99669-3051. Todos os dias: 12h/0h. Cartões: todos.



Nippon



3º colocado na categoria JAPONÊS

Com duas unidades em Brasília, ambas na Asa Sul, é comandado por Lilian Maria Chuff Souto, ex-companheira do saudoso Jun Ito, que fundou o restaurante. Trabalha em sistema de rodízio, com variada oferta de sushis, sashimis e pratos quentes no almoço de segunda a quinta e no jantar de sexta a domingo. Para quem prefere o à la carte, boa pedida é o Combinado Surpresa, um mix com as melhores peças do dia.

CLS 403, Bloco A, Loja 28, Asa Sul, (61) 3224-0430. CLS 207, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3244-2477. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h; dom.: 12h/16h30. Cartões: todos.

MEI WEI

Shopping DF Plaza, Águas Claras, (61) 3597-9087. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

NEW CHINA

CLS 114, Bloco A, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-2525. Todos os dias: 11h30/15h e 18h30/23h. Cartões: todos.

PACÍFICO

Brasília Shopping, 2º Piso, Asa Norte, (61) 3327-0686. CLN 204, Bloco A, Loja 37, Asa Norte, (61) 3326-8888. Venâncio Shopping, (61) 3039-7001. Todos os dias: 11h/16h. Cartões: todos.

PALACE LONG FU

CLS 402, Bloco C, Loja 5, Asa Sul, (61) 3321-9864. Todos os dias: 11h/15h e 19h/23h. Cartões: todos.

PANDA CHINA

CLSW 301, Bloco A, Loja 33, Sudoeste, (61) 3036-4948. Todos os dias: 9h30/22h30. Cartões: todos.

PEQUIM

CLN 405, Bloco C, Loja 15, Asa Norte, (61) 3347-1044. Todos os dias: 11h30/15h e 18h30/22h30. Cartões: todos.

AROMA

CLS 407 BLOCO A - LOJA 34/36

RESTAURANTES



Duriço

3º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR



Representante de uma culinária mais artesanal e ambiente intimista, ele é sinônimo de produtos de qualidade e frescos, além de opções variadas. No cardápio estão vieiras, carne de siri, polvo e muito mais. Muitos dos ingredientes têm produção própria, como o caso do leite de coco, usado principalmente nas moquecas. "Buscamos uma experiência por completo, não apenas a comida, o ambiente, mas o serviço, tudo para deixar aquele momento ainda mais agradável", afirma o chef Thiago Paraíso.

CLS 405, Bloco C, Loja 18, Asa Sul, (61) 99267-2967. Seg.: 12h/15h; qua. a sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



Fratello Uno

2º colocado na categoria PIZZARIA



Uma das características da pizza feita na casa, assada em forno a lenha, é a massa fina e os recheios inusitados, feitos com produtos de qualidade. As entradas também são marcantes nesse restaurante, como o tradicional pão da casa, cornecciones, saladas e burratas. Agora com dois endereços, neste ano ganhou novo sócio: o chef Marcelo Petrarca. "Ele está trazendo criatividade e melhoria nos ingredientes. Ninguém melhor do que ele para acrescentar à marca", diz João Pedro, um dos proprietários.

CLS 103, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3321-3213. CLN 109, Bloco D, Loja 19, Asa Norte, (61) 3447-3360. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

RESTAURANTE LONG

CLS 404, Bloco D, Loja 17, Asa Sul, (61) 3321-1659. Seg.: 11h/15h e 19h/22h; ter. a sex.: 11h/15h e 19h/23h; sáb.: 11h/16h e 19h/23h; dom.: 11h/16h e 19h/22h. Cartões: todos.

RINCON IBÉRICO TAPAS Y COPAS

CLN 109, Bloco D, Loja 51, Asa Norte, (61) 3201-2824. Qua. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

SAGRES

SCLN 316, Bloco E, Lojas 24 e 28, Asa Norte, (61) 3347-2234. Ter. a sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/18h; Cartões: todos.

SAME SAME BUT DIFFERENT

SCLRN 711, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3546-9125. SHIS QI 10, Pontão, Lago Sul, (61) 3877-2195. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

SIMBAZ

CLS 412, Bloco D, Loja 15, Asa Sul, (61) 3346-7540. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

SI SEÑOR

ParkShopping, Guará, (61) 3233-4205. Seg. a sex.: 12h/15h e 17h/22h; sáb. e dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

TACOPEP

Av. Pau Brasil, Lote 14, Loja 10, Águas Claras, (61) 3257-9990. Ter. a dom.: 12h/23h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.



TAYPÁ

SHIS QI 17, Conjunto F, Bloco G, Loja 208, Ed. Fashion Park, Lago Sul, (61) 3248-0403. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

THE BOWL

Boulevard Shopping, Asa Norte, (61) 3033-7601. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

COZINHA LIGHT/SALADA

A TRIBO

CLN 105, Bloco B, Lojas 52 a 59, Asa Norte, (61) 99372-4300. Ter. a sáb.: 12h/14h30. Cartões: todos.

AMOR À NATUREZA

CLN 310, Bloco A, Lojas 42 e 50, Asa Norte, (61) 3272-2055. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/15h. Cartões: todos.

APETIT NATURAL

CLN 407, Bloco B, Asa Norte, (61) 3254-6879. Dom. a qui.: 9h/21h30; sex.: 9h/15h30. Cartões: todos.

BARDANA

CLS 405/406 Sul, Bloco A, Loja 22, Asa Sul, (61) 3242-3532. Todos os dias: 11h/19h. Cartões: todos.

Venha, o Santé é seu!

No Santé 13, casa localizada na 413 Norte, além do jardim incrível, a iluminação à luz de velas cria um ambiente único para qualquer ocasião. Os detalhes, como as músicas, escolhidas uma a uma para embalar seus momentos, o cuidado da equipe com você e o menu divino do Chef que comanda as caçarolas, fazem desse achado próximo ao Parque Olhos D'Água uma parada obrigatória para quem busca viver uma experiência incrível. Você ainda pode se sentar ao jardim, super charmoso, embaixo de uma figueira que cobre majesticamente o local.



Santé 13 - 413 Norte

Você sabe o que é Speakeasy?

Speakeasy, era o termo utilizado para identificar bares e restaurantes que secretamente vendiam bebidas alcoólicas durante a Lei Seca nos Estados Unidos (1920-1933). Era preciso senhas e ter muito conhecimento para chegar a esses estabelecimentos.

No Santé Lago, localizado na orla da Ponte JK, você vai encontrar um bar que quase não se vê do lado de fora do restaurante, um Speakeasy dos dias atuais, que faz do Rooftop a céu aberto no terceiro andar um lugar diferente e especial, além da vista panorâmica excelente para selfies.

Santé Lago - Orla da Ponte JK

O quê, como e onde: um ou dois Santé's pra chamar de meu

Nos dois endereços, seus "momentos Santé" serão sempre bem intimistas, servidos pela culinária contemporânea que atende a todos os gostos. A carta de vinhos traz ótimos rótulos nacionais e também do "novo e velho" mundo. Para os amantes de mixologia, a carta de drinks é bem variada, com criações da casa e clássicos da coquetelaria mundial.

Serviço:

Santé 13 - 413 norte, bloco A

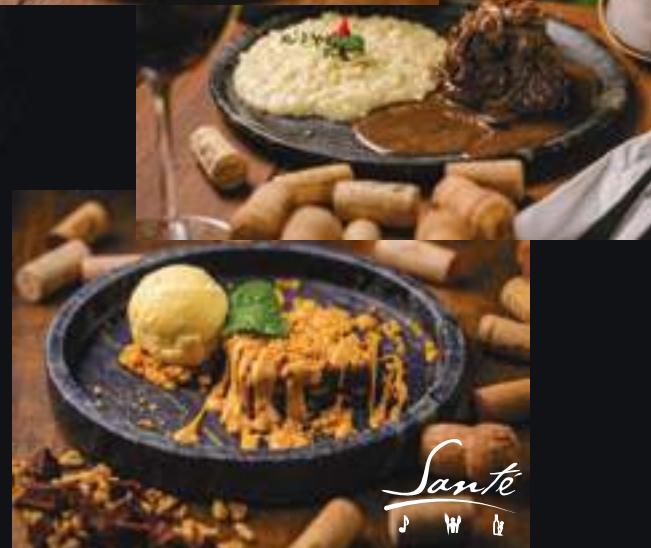
Reservas: 61 - 3037 2132

[sante 13](#)

Santé Lago - SCES, trecho 2, orla da Ponte JK

Reservas: 61 - 2099 2460

[santelago](#)



RESTAURANTES

BIOON ECOMERCADO

CLN 303, Bloco B, Loja 6, Asa Norte, (61) 3326-2943. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. Cartões: todos.

BIOSMART FOOD

EQN 110/111, Bloco A, Loja 17, Plaza Norte Shopping, Asa Norte, (61) 4040-4263. Rua 19 Sul, Lote 16, Loja 6, Águas Claras, (61) 3475-2643. Seg. a sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/17h. Cartões: todos.

BOA SAÚDE

SRTVN 702, Bloco P, Loja 128, Ed. Rádio Center, Asa Norte, (61) 3328-6958. Dom. a sex.: 11h/15h. Cartões: todos.

BOALI

SCN Quadra 5, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3202-6086. SRTVN, Lote P, Edifício Rádio Center, Asa Norte, (61) 99114-5672. Seg. a sáb.: 10h/20h; dom.: 11h/16h. Cartões: todos.

CAFÉ OYÁ

CLN 109, Bloco A, Loja 60, Asa Norte, (61) 3203-6906. Todos os dias: 11h30/21h30. Cartões: todos.

CASA GRAVIOLA

CLS 202, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 3541-5943. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

DNA NATURAL

Shopping Conjunto Nacional, Asa Sul, (61) 3033-5912. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

ESTAÇÃO DO GUARANÁ

EQS 110/111, Shopping Plaza, Asa Norte, (61) 3242-1010. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

FAZ BEM - CASA VEGANA

CLN 407, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3447-8112. Seg. a sáb.: 10h/15h. Cartões: todos.

GIRASSOL

CLS 409, Bloco B, Lojas 15 e 16, Asa Sul, (61) 3242-1542. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/15h30. Cartões: todos.

GREEN'S RESTAURANTE NATURAL

CLN 302, Bloco B, Loja 15, Asa Norte, (61) 3326-0272. Seg. a sáb.: 11h/21h30; dom.: 11h/15h30. Cartões: todos.



MAORI

CLN 110, Bloco D, Loja 28, Asa Norte, (61) 3201-6066. Todos os dias: 11h30/22h. Cartões: todos.

MARIETTA CAFÉ

CLS 409, Asa Sul, (61) 99641-9490. Dom. a sáb.: 11h/22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.



Valentina

3º colocado na categoria PIZZARIA



Como pizzaria e empresa familiar, a proposta da casa – que conta com duas unidades, uma na Asa Norte e outra na Sul – é tornar os clientes e funcionários parte da família, fazendo com que se sintam em casa. São 70 sabores à escolha, quatro fornos para assar as mais variadas pizzas, como a preferida do público, de alho-poró com mescarpone, a novíssima camarão com mel (que leva queijo brie, muçarela e orégano), ou calabresa caramelada. E ainda tem burrata, focaccias e outras massas.

CLS 310, Bloco A, Lojas 2 e 6, Asa Sul, (61) 3242-6001. CLN 214, Bloco A, Lojas 9 e 11, Asa Norte, (61) 3340-9898. Todos os dias: 11h30/15h30 e 18h/23h. Cartões: todos.

MI PETIT

SLN 204, Bloco A, Loja 53, Asa Norte, (61) 3034-5604. Seg. a sáb.: 9h/19h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

SALAD BOWL FRESH FOOD

CLS 403, Asa Sul, (61) 3877-7031/98111-8500. Seg. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/15h30. Cartões: todos.

SALADA MISTA

Venâncio Shopping, SCS, Quadra 6, Asa Sul, (61) 3039-6081. Seg. a sex.: 7h/19h. Cartões: todos.

SABOR VITAL

CLN 316, Bloco A, Lojas 59 e 69, Asa Norte, (61) 3349-2171. Seg. a sáb.: 11h30/15h. Cartões: todos.

SUBMORE HEALTH FOOD

CLS 211, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-5555. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

SUPREN VERDA

SCLN 203, Bloco D, Loja 53, Asa Sul, (61) 3327-2237. Todos os dias: 11h30/14h30. Cartões: todos.

TAPIOCA DA TIA

Quadra 2, Loja 19, Setor Comercial, Gama, (61) 99612-1058. Seg. a sáb.: 16h/22h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

THE PLANT

CLS 103 Sul, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3322-0404. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

VEGAN-SE

CLN 204, Bloco A, Loja 29, (61) 3522-7875. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

COZINHA VARIADA

405 RESTAURANTE/BAR

CLS 405, Bloco D, Loja 12, Asa Sul, (61) 3553-0405. Seg.: 11h/15h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 12h/21h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

BELLATOR

CLN 111, Térreo, Bloco C, Loja 53, 67, 71, Asa Norte, (61) 3033-3713. Seg. a sáb.: 11h/15h. **Filiado à Abrasel.**

BLA'S

CLN 406, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3879-3430. Ter. a sáb.: 12h/16h e 18h/23h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

CAPITAL PALADAR RESTAURANTE E CAFETERIA

SIA Trecho 2/3, Guará, (61) 98564-2590. Seg. a sex.: 7h/18h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

CASERO RESTAURANTE E BISTRÔ

Rua 25, Lote 30, Park Style, Águas Claras,

Térreo (B Hotel)

2º colocado na categoria RESTAURANTE DE HOTEL



O cardápio do espaço, dentro do B Hotel, no Setor Hoteleiro Norte, é assinado pelo chef francês Jean Yves Poirey, que aposta tanto em pratos franceses, como brasileiros. E tem como linha o movimento farm-to-table, que visa reduzir os intermediários entre o produtor e o consumidor fazendo, assim, com que os produtos cheguem à mesa num prazo reduzido. Por isso, muitos dos produtos consumidos no restaurante vem da fazenda do próprio hotel, o Sítio Samambaia.

SHN Quadra 5, Bloco J, Lote L, B Hotel, Asa Norte, (61) 3962-2000. Todos os dias: 12h/15h e 19h/23h. Cartões: todos.

Almeria

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



“Cozinha com Alma”. O slogan já antecipa o motivo que fez, em tão pouco tempo, o Almeria conquistar os brasilienses. O charmoso e acolhedor restaurante, no Clube do Golfe, traz um pouco do mediterrâneo para Brasília. A casa aposta em um menu com pratos sazonais, autorais, receitas delicadas e muito sabor. O cardápio, assinado pela chef Luiza Jabour, tem grande influência árabe. Entre as sugestões, pescada amarela, cozida no caldo estilo moqueca, com banana da terra grelhada e croc de castanha.

SCES Trecho 2, Lote 02, Clube de Golfe de Brasília, Asa Sul, (61) 99337-8339. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

(61) 3578-3939. Seg.: 11h/16h; ter. a sex.: 11h/16h e 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h. Cartões: todos.

CHAPOLIN

SGAS 913, Quiosque em Frente à Unip, Asa Sul, (61) 99134-9504. Seg. a sex.: 8h/15h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DAHORA

SIG Quadra 4, 75, Ed. Capital Financial Center, (61) 3038-4684. Av. das Araucárias, Lote 1.325, Loja 24, Águas Claras, (61) 3971-4588. Taguatinga Shopping, (61) 98364-1012. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

DOM FRANCISCO

SCES, Trecho 2, Conjunto 31, Asbac, Lago Sul, (61) 3224-8429. SHCS, CLS 402 Bloco B, Lojas 9/15, Asa Sul, (61) 3224-1634. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



DONA LENHA

CLS 202 Sul, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3322-1234. Todos os dias: 12h/22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

DON'DURICA

SCES, Trecho 1, Lago Sul, (61) 3326-1045. Seg. a sáb.: 8h/15h e 16h/22h45; dom.: 8h/15h. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

DUDU BAR

CLS 303, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3323-8082. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



EMPÓRIO D'ELAS CULINÁRIA AFETIVA

CLN 404, Bloco C, Lojas 43/45, Subsolo, Asa Norte, (61) 3041-8586. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/16h. Cartões: todos.

FRED

CLS 405, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61) 3443-1450. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 16h. Cartões: todos.

GRILETTO

QS 01, Lote 40, Taguatinga Shopping, Águas Claras, (61) 3028-6687. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

LAGUNA

SCES, Trecho 2, Conjunto 32/33, Orla do Clube Ases, Asa Sul, (61) 99109-9096. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb e dom.: 12h/1h. Cartões: todos.



LAKE'S

CLS 402, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3323-1029. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

LE BIROSQUE

QI 9/10, Quituart, Lago Norte, (61) 98111-9853. Qui. e sex.: 12h/22h30; sáb e dom.: 11h30/16h. Cartões: todos.

LIV LOUNGE BAR

SHTN, Trecho 2, Conjunto 3, Loja 136, Condomínio Life Resort, Asa Norte, (61) 3526-9921. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/21h. Cartões: todos.

MIRÓ RESTAURANTE

SHS Quadra 6, Conjunto A, Bloco B, Brasil 21, Convention Suítes, Asa Sul, (61) 3039-8155. Seg. a sex.: 6h/10h e 12h/15h; sáb. e dom.: 6h30/10h30. Cartões: todos.

MORMAII

SURF BAR

SHIS QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3248-1265. SCES, Trecho 2, Conjunto 57, Orla Ponte JK, (61) 99443-7302. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.



OSCAR

SHTVN Trecho 1, Lote 1, Brasília Palace Hotel, Asa Norte, (61) 3306-9060. Todos os dias: 12h/15h e 19h/23h. Cartões: todos.

PANELINHAS DO BRASIL

Shopping Conjunto Nacional, (61) 3034-5473. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos. Mais 10 endereços.

QUITINETE GOURMET

CLS 209, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 3242-0506. Avenida Araucárias, 1925, Edifício Real Quality, Águas Claras, (61) 3435-8006. Todos os dias: 6h/0h. Cartões: todos.

RED GASTRONOMIA

QR 1 Conjunto H, Candangolândia, (61) 98428-2850. Seg. a dom.: 11h/16h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

RESTAURANTE DO RUBINHO

Qudra 301, Loja 2, Águas Claras, (61) 2194-8597. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

ROSSONI

CLS 307, Bloco B, Loja 3, Asa Sul, (61) 3541-5569. SRES, Quadra 10, Bloco A, Cruzeiro, (61) 3234-1119. Todos os dias: 9h/0h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

TICIANA WERNER & WINE BAR

CLS 201, Bloco C, Loja 11, Asa Sul, (61) 3322-6497. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos.

VILA CINCO

Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3047-8680. Aeroporto JK, Praça de Alimentação, 2º Pavimento, (61) 3364-9233. SCES, Trecho 3, Lote 3, Asa Sul (61) 3047-8680. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/22h. Cartões: todos.

RESTAURANTES

ITALIANO

ABBRACCIO CUCINA ITALIANA

ParkShopping, Guará, (61) 3361-0249. Iguatemi Shopping, Lago Norte, (61) 3468-4854. Todos os dias: 12h/21h. Cartões: todos.

À MANO

CLS 411, Bloco D, Asa Sul, (61) 3245-8235. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.



BABBO OSTERIA

SHC, Entrequadras 2/8 Lote 5, Octogonal Sul, Terraço Shopping, (61) 3542-9638. Seg. a sáb.: 11h50/23h; dom.: 11h50/22h. Cartões: todos.

CANTINA DA MASSA

302/303 Sul, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 3226-8374. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 18h30/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/21h. Cartões: todos.

CASA BACO

SGCV Sul, Lote 22, Loja 105, Park Sul, CasaPark, (61) 3879-9680. Seg. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h; sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

DON ROMANO

SHIS QI 11, Bloco F, Lojas 30 a 46, Lago Sul, (61) 3248-0078. Todos os dias: 11h30/18h e 18h30/0h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

GASTRONOMIA GATTO NERO

SHIS QI 7, Bloco B, Loja 105, Lago Sul, (61) 3248-1609. CLS 208, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3253-4177. Seg. a qui.: 10h/17h30; sex. e sáb.: 10h/22h; dom.: 10h/16h. Cartões: todos.

IL BASILICO

QI 9/10, Quituart, Lago Norte, (61) 98347-3295. Sáb e dom.: 11h/16h. Cartões: todos.

ITALIANÍSSIMO

CLN 412 Norte, Bloco B, Asa Norte, (61) 3964-4442. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h30/0h; dom.: 12h/16h e 18h30/23h. Cartões: todos.

LE SORELLE

CLSW 304, Bloco C, Loja 44, Sudoeste, (61) 3041-4751. Seg. a sáb.: 9h/19h. Cartões: todos.

LUIGI TRATTORIA

CLSW 101, Bloco C, Lojas 38 a 42, Sudoeste, (61) 3344-8866. Seg. a sáb.: 11h30/15h e 18h/00h; Dom.: 11h30/16h. Cartões: todos.

NINNY COSE BUONE TRA AMICI

CLN 309 Norte, Bloco A, Loja 6, Asa Norte, (61) 3033-7583. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.



Norton (Meliá Brasil 21)



3º COLOCADO NA CATEGORIA RESTAURANTE DE HOTEL

Especializada em carnes, a cozinha apostava em cortes nobres de angus que são preparados na churrasqueira chair-broiler. Entre os pratos de destaque estão o ribeye e steak cowboy. Com localização privilegiada, no centro de Brasília (Setor Hoteleiro Sul), o ambiente conta conforto, segurança e estacionamento interno. A casa tem menu executivo, com opções variadas, e aos sábados a tradicional feijoada. No menu à la carte desse charmoso restaurante, há também espaço para acompanhamentos como massas, saladas e frutos do mar.

SHS Quadra 06, Bloco D, Loja A, 2º andar, Meliá Brasil 21 Convention, Asa Sul, (61) 3218-5550. Todos os dias: 7h/10h, 12h/15h e 16h/23h. Cartões: todos.

PAROLE GASTRONOMIA

QI 9/10, Quituart, Lago Norte, (61) 3368-3337. Seg. e ter: 18h/23h; qua. e qui.: 18h/00h; sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h30. Cartões: todos.

PECORINO BAR E TRATTORIA

CLS 210, Bloco C, Loja 38, Asa Sul, (61) 3443-8878. Boulevard Shopping, Asa Norte, (61) 3033-8285. ParkShopping, SMAS Trecho 1, Guará, (61) 3967-1105. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

PEPE NERO

Praça Coronel Salviano Monteiro, Quadra 56, Lote 2, St. Tradicional, Planaltina, (61) 3365-4028. Seg.: 11h/16h; ter. a dom.: 11h/23h30. Cartões: todos.

PISELLI

Shopping Iguatemi Brasília, Loja 22, Piso Térreo, Lago Norte, (61) 99913-7191. Seg. a qui.: 12h/23h; Sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

ROMA

CLS 511, Bloco B, Loja 61, Asa Sul, (61) 3346-4030. Seg. a sáb.: 11h30/15h e 18h30/22h; dom.: 11h/15h30. Cartões: todos.

ROSSO PASTA & GRILL

ParkShopping, SMAS Trecho 1, Guará, (61)

3324-3103. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

SAN LORENZO

AOS 4/5, Bloco D, Loja 69, Octogonal, (61) 3201-2161. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h45; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

TOTTI CUCINA

QI 11, Bloco I, Loja 40/46, Deck Brasil, Lago Sul, (61) 3202-7074. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; Sex. a dom.: 12h/00h. Cartões: todos.



TRATTORIA DA ROSARIO

SHIS QI 17, Lojas 215 e 216, Edifício Fashion Park, Lago Sul, (61) 3248-1672. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

VELOCE RISTORANTE

Shopping Deck Brasil, Loja 5, Lago Sul, (61) 3364-2477. Todos os dias: 11h30/22h. Cartões: todos.

VERONA RISTORANTE

CLS 402, Bloco A, Loja 33, Asa Sul, (61) 99628-7823. Ter a sex.: 12h/15h e 19h30/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/15h. Cartões: todos.



RAVAGE MANAGEMENT



Mais que uma agência de modelos, a Ravage desonta no cenário brasileiro como uma das maiores reveladoras de talentos para os mercados de modelo nacional e internacional. A agência aposta no Brasil como celeiro de beleza exuberantes e vitrine de talentos para o mundo.

Idealizada em 2018, a Ravage está sediada em Brasília (asa sul) e já nasceu com um elenco importante selecionado por Wesley James.

Como agência mãe de modelos, a Ravage é uma iniciativa que visa treinar e preparar modelos brasileiros para mais variados mercados, Ásia, Europa, América do Norte e sul.

A proposta da agência é ser, de fato, uma incentivadora para carreira de sucesso.

CONTATO

Central - (61) 985555036

Mesa de booker nacional
(11) 910195450

Mesa de booker internacional
(61) 982723496

[@ravagemgmt](https://www.instagram.com/ravagemgmt)

www.ravagemgmt.com

RESTAURANTES

Divulgação

VITTORIA D'ITALIA

CLN 214, Bloco D, Loja 19, Asa Norte, (61) 3547-0795. Ter. a qui: 12h/14h30 e 18h30/22h; sex. e sáb: 12h/15h30 e 19h/23h; dom.: 12h/16h. Cartões: todos.

JAPONÊS

AKYRA SUSHI BAR

QNO 04, Conjunto B, Lote 4, Ceilândia, (61) 3548-3483. Seg. a dom.: 18h/23h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

DEBU JAPANESE FOOD

Rua das Paineiras, Lote 6, Loja 4, Águas Claras, (61) 3247-5557. Seg. a sex.: 18h/23h30; sáb. e dom.: 11h/15h e 18h/23h. Cartões: todos.

DONBURI - COZINHA NIKKEI

SBS Quadra 2, Loja 1, Ed. João Carlos Saad, Asa Sul, (61) 99427-5001. Rua Babaçu, Lote 25, Águas Claras, (61) 98404-7137. Todos os dias: 11h/22h. Cartões: todos.

GOEMON

CLSW 105, Bloco C, Loja 2, Sudoeste, (61) 3233-8441. Ter. a sáb.: 12h/14h30 e 18h30/22h; dom.: 12h/14h30. Cartões: todos.

HAJIMÊ

Rua Manacá, Lote 1, Lojas 4 e 5, Edifício Park Mall, Águas Claras, (61) 3026-4242. Todos os dias: 12h/0h. Cartões: todos.

HANÁ

CLS 408, Bloco B, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-9999. Todos os dias: 12h/15 e 18h30/23h. Cartões: todos.

JIN JIN WOK

Terraço Shopping, Cruzeiro, (61) 3201-8939. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos.

KATSU LAMEN HOUSE

Rua 25 Norte, Ed. Viviane Rinaldi, Lote 2, Loja 5, Águas Claras, (61) 3084-9158. CLN 411, Bloco E, Lojas 37 e 39, Asa Norte, (61) 3034-5887. CLS 208, Loja 18, (61) 3526-9392. Ter. a dom.: 18h30/22h. Cartões: todos.

KAWA

CLS 213, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 3256-9183. Seg. a qua.: 18h/23h30; qui. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30. Cartões: todos.

KOJIMA

CLS 406, Bloco C, Loja 13, Asa Sul, (61) 3443-0118. Seg. a sáb.: 12h/15h e 18h/23h. Cartões: todos.

KONI STORE

CLS 209, Bloco B, Loja 39, Asa Sul, (61) 3244-1378. Todos os dias 10h/22h. Cartões: todos. Mais 18 endereços.

MAKISAN TEMAKERIA

SQSW 301, Bloco B, Loja 12, Sudoeste, (61) 3341-4989. Todos os dias: 11h45/0h. Cartões: todos.



Vasto

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



Inaugurado em 2020, o Vasto – marca do grupo Coco Bambu – é inspirado em casas nova-iorquinas. O restaurante traz um cardápio exclusivo e enxuto. A casa aposta em carnes nobres, frutos do mar e saladas, além de entradas para compartilhar e opções de sushis. Entre as sugestões do cardápio, uma boa pedida é o Rump Steak: um sensacional corte nobre do miolo da alcatra red de raças britânicas, acompanhado de batata palha e cole slaw; e o Camarões Spicy, com um delicioso pão rústico. SCN Q5, Loja 84L, Bloco A, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3544-7860. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/0h. Cartões: todos.

MAYUU SUSHI

Av. das Castanheiras, Lote 1060, Edifício Villa Mall, Águas Claras, (61) 3382-0927. CLSW 304, Sudoeste, (61) 3451-4751. Seg. a qui.: 18h/00h; sex. a dom.: 11h30/16h e 18h/0h. Cartões: todos.

NAZO SUSHI BAR

CLN 214, Bloco D, Lojas 1, 3, 27 e 29, Asa Norte, (61) 3033-7840. SIG Quadra 8, Lote 2375, Sudoeste, (61) 3326-1726. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/22h. Cartões: todos.

NEW KOTO

CLS 212, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 3346-9668. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h; dom.: 12h/15h. Cartões: todos.



SENSEI TEMAKI

CLN 109, Bloco B, Loja 15/39, Asa Norte, (61) 3532-6900. Avenida das Araucárias, Edifício Real Quality, Lote 1325, Loja 7, Águas Claras, (61) 3382-1610. Todos os dias: 12h/0h. Cartões: todos.

SHOIO SUSHI LOUNGE

CLS 201, Bloco B, Loja 9, Asa Sul, (61) 3223-8632. Seg. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/15h e 18h/0h. Cartões: todos.

SOHO

SHIS QL 10, Lote 22, Pontão do Lago Sul, (61) 3364-3979. Todos os dias: 12h/23h. Cartões: todos.

SUMÔ SUSHI LOUNGE

202 Sul, Bloco A, Loja 24, Asa Sul, (61) 3551-0555. Ter. a sáb.: 12h/15h30 e 19h/23h. Cartões: todos.

SUSHI SAN EXPERIENCE

CLS 106, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3345-1804. Seg. a qui: 18h/23h; sex. e dom.: 12h/16h e 18h/23h. Cartões: todos.

SUSHILOKO

CLS 213, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3264-1199. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 20 endereços.

TAIKAN FAST SUSHI

CLN 412, Bloco D, Asa Norte, (61) 3038-4690. Todos os dias: 11h/0h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

TOKIO RESTAURANTE

Condomínio Solar de Brasília, Área Comercial, Bloco B, Loja 4, Jardim Botânico, (61) 3427-2009. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

Aeroportos

VIP CLUB

A melhor experiência da sua viagem começa por aqui.



Conheça as salas VIP do Aeroporto de Brasília

- **Sala VIP Express**
 - **Sala VIP Doméstica**
 - **Sala VIP Internacional**
 - **Sala VIP BRB**
- Norte e Sul

ENTRADA EXCLUSIVA E GRATUITA PARA OS CARTÕES ABAIXO



*Conheça nossas outras formas de acesso

**Aceitamos todos os cartões
para pagamento avulso**

Contato: +55 (61) 3214-6005 / 6006
aeroportosvipclub@inframerica.aero

 **Aeroporto de
Brasília**

RESTAURANTES

WAY SUSHI

CLN 309, Bloco E, Loja 6, Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 3968-1876. Todos os dias: 17h/23h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

YASU SUSHI

Rua 33 Sul, Lote 5, Loja 13, Águas Claras, (61) 98124-0396. Seg.: 18h/22h; ter a dom.: 12h/15h e 18h/22h. Cartões: todos.

YUZU-AN

SCES Trecho A, Lote 1, Clube Nipo Brasília, Asa Sul, (61) 99611-4500. Ter., qua. e dom.: 11h30/14h30; qui. a sáb.: 11h30/14h30 e 18h30/20h30. Cartões: todos.

PEIXES/FRUTOS DO MAR

ATRACADO

SCES, Trecho 2, Conjunto 3, Lote 9, Parte A, Villa Náutica, Asa Sul, (61) 99570-5757. Sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos.

CAMARON CUP E

FRUTOS DO MAR

Rua 31 Sul, 9, Loja 2, Águas Claras, (61) 98531-7598. Dom. a sáb.: 11h/15h e 17h/22h30. **Filiado à Abrasel.**

COCO BAMBU

Brasília Shopping, Bloco A, Asa Norte, (61) 3038-1818. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.



CONFRARIA DO CAMARÃO

Terraço Shopping, Octogonal, (61) 3234-7350. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.

KI-MUKEKA

SHTVN Trecho 2, Quadra 1, Lote 5, Asa Norte, (61) 3306-3134. Ter. a sex.: 12h/15h30; sáb. e dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

MANATÍ

Rua 37 Sul, Lote 17/19, Lojas 1 e 2, Edifício Real Celebration, Águas Claras, (61) 3546-0150. Todos os dias: 11h30/23h. Cartões: todos.

MANZUÁ

SHIS QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3364-6090. Todos os dias: 12h/0h. Cartões: todos.

NAU FRUTOS DO MAR

SCES Trecho 2, Conjunto 41, Asa Sul, (61) 3252-0155. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h30/0h; sex. a dom.: 11h30/0h. Cartões: todos.



NOSSO MAR RESTAURANTE

115 Norte, Bloco B, Lojas 3, 63, 73 e 77, Asa Norte, (61) 3349-6556. Ter. e qua.: 12h/00h; qui. a sáb.: 12h/01h30; dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

O REI DO CAMARÃO

QS 3 EPCT, Lote 11, Loja 12 E, Águas Claras, (61) 3562-0109. SHTN Trecho 1, Polo 3, Lote 9, Asa Norte, (61) 3879-9933. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/22h. Cartões: todos.

PEIXE NA REDE

EQN 110/111, Plaza Norte, Asa Norte, (61) 3340-6937. Seg. a sáb.: 12h/21h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos. Mais 11 endereços.

RECANTO DO CAMARÃO

CNA 3, Lote 13, Lojas 1 e 2, Praça do DI, Taguatinga, (61) 3563-1083. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/22h. Cartões: todos.

SAGRADO MAR

SHIS QI 17, Bloco G, Loja 201, Ed. Fashion Park, (61) 3202-3256. Seg. a sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. Cartões: todos.

VISTA LINDA

Rua 14, Chácara 379, Núcleo Rural Lago Oeste, (61) 3302-5939. Sex. a dom.: 8h/18h. Cartões: todos.

PIZZARIA

ALFREDO'S PIZZARIA

CLN 408, Bloco C, Loja 10, Asa Norte, (61) 3967-3968. CRS 506, Bloco A, Loja 67, Asa Sul, (61) 99430-9363. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

AVENIDA PAULISTA

SCES Trecho 2, Lote 41, Orla da Ponte JK, Asa Sul, (61) 3255-6000. Seg.: 18h/23h30; ter. a dom.: 12h/14h30 e 18h/23h30. Cartões: todos.

BACO PIZZARIA

CLS 408, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-2292. CLN 309, Bloco A, Loja 30, Asa Norte, (61) 3274-8600. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.



BELLA VISTA

Alto da Bela Vista, Quadra 16, Sobradinho, (61) 99278-5388. Ter. a dom.: 19h/23h. **Filiado à Abrasel.**

BOUTIQUE DA PIZZA

QE 42, Conj. A, Lote 1, Guará II, (61) 3037-6606. Ter. a dom.: 11h/0h. Cartões: todos.

BRUNO'S PIZZA

AOS 4 / 5, Bloco C, Lojas 50 a 55, Octogonal, (61) 3234-2585. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

CAPITAL PIZZARIA

CLSW 100, Bloco A, Loja 6, Sudoeste, (61) 3344-2727. Todos os dias: 16h/23h30. Cartões: todos. Mais 5 endereços.

CAPODANNO

Terraço Shopping, Octogonal, (61) 3234-5968. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/23h;

sáb. e dom.: 12h/16h e 18h/23h. Cartões: todos.

CHÃO DE ESTRELAS

CLN 302, Bloco D, Loja 3, Asa Norte, (61) 3045-0807. Todos os dias: 11h/14h e 17h/23h. Cartões: todos.

DOLCE FAR NIENTE

Av. das Castanheiras, 1060, Loja 23, Águas Claras, (61) 3254-2263. CLSW 304, Sudoeste, (61) 3451-4751. Seg. a qui: 18h/0h; sex. a dom.: 11h/16h e 18h/0h. Cartões: todos.

DOM BOSCO

CLS 107, Bloco D, Loja 20, Asa Sul, (61) 3443-7579. Todos os dias: 8h/23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

DOMINO'S

CLS 203, Bloco A, Asa Sul, (61) 3223-8870. Todos os dias: 17h/0h. Cartões: todos. Mais 12 endereços.

DON GIOVANNI

SHIS QI 11, Bloco H, Lojas 12 e 16, Centro Comercial Lago Sul, Lago Sul, (61) 3248-4018. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

FELICITÁ

CLN 306, Bloco A, Loja 2, Asa Norte, (61) 3274-5086. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos.

FORTUNATA

SHIS QI 9, Bloco C, Lojas 6/60, Lago Sul, (61) 3364-6111. Todos os dias: 12h/15h e 18h/0h. Cartões: todos.

GORDEIXOS

CLSW 304, s/n, Bloco A, Loja 42, Sudoeste, (61) 3344-5559. Rua das Carnaúbas, Lote 4, Loja 13, (61) 3435-6565. QND 32, Praça do Bicalho, Lote 2, (61) 3354-1221. Seg.: 18h/23h30; ter a sex.: 17h/23h; sáb e dom.: 12h/23h. Cartões: todos.

LA FORNACELLA

312 Norte, Bloco B, Loja 43, Asa Norte, (61) 3033-2345. Avenida das Araucárias, Lote 4.530, Loja 6, Águas Claras, (61) 3553-9557. Todos os dias: 18h/23h30. Cartões: todos.

LA GIOCONDA

CLS 102, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 98366-4242. Todos os dias: 11h30/0h. Cartões: todos.

LA GONDOLA PIZZARIA

CCSW 5, Bloco A, Loja 61, Sudoeste, (61) 98424-5932. Ter. a dom.: 17h30/23h. Cartões: todos. **Filiado à Abrasel.**

LA' RICCA

Avenida das Castanheiras, Lote 8, Loja 2, Edifício Águas de Manaíra, Águas Claras, (61) 3536-8407. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.



Confraria Chico Mineiro



2º colocados nas categorias FEIJOADA E BAR/BOTEQUIM

Um dos endereços mais tradicionais da cidade, seu jeito simples e acolhedor conquistou o coração dos brasilienses. Comandado pelo casal Megume Suda e Geraldo Mendes, o espaço com cara de boteco traz boas bebidas e pratos para quem quer opções acessíveis e muito saborosas, além de petiscos de dar água na boca. Entre os destaques está a famosa feijoada, servida às sextas-feiras e sábados. Ela é um sucesso por aqui, tanto que já lhe rendeu diversos pódios em Encontro Gastrô. "O nosso bar é um ambiente simples e honesto com toque de boteco tradicional e culinária simples. A nossa feijoada é feita há 12 anos com muito carinho, sempre com ingredientes bem escolhidos", explica a chef Megume Suda.

CLN 104, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3963-1956.
Ter. a sex.: 10h/0h; sáb. a seg.: 10h/16h.

LAZIO RICETTE D'ITALIA

CLS 115, Bloco A, Loja 34, (61) 99814-0015. Todos os dias: 15h/22h30. Cartões: todos

MODA DA CASA PIZZARIA

Quadra 12, Conjunto H, Lote 1, Arapoanga, Planaltina, (61) 99336-1321. Dom. a sáb.: 18h/0h. **Filiado à Abrasel.**

MOEMA

Av. Independência, Quadra 23, Lote 6, Planaltina, (61) 3049-3039. Rua 10, Chácara 176, Lote 02, Vicente Pires, (61) 3579-0006. Todos os dias: 18h/0h. Cartões: todos.

NATHELY PIZZARIA

305 Norte, Bloco D, Asa Norte, (61) 3347-0177. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos. Mais 8 endereços.

NONNA AUGUSTA

PIZZERIA E TRATTORIA

QI 27, Bloco A, Loja 18, Guará II, (61) 3554-1256. Ter. e qua.: 18h/23h; qui. a dom.: 11h/23h. Cartões: todos.

OVEN PIZZERIA

QNM 34, JK Shopping, M Norte, Taguatinga. Todos os dias: 10h/22h. Cartões: todos.

PEDACINHO

CLN 108 Norte, Bloco B, Lojas 4 a 8, Asa Norte, (61) 3349-0010. CLSW 302, Bloco B, Loja 48, Sudoeste, (61) 3343-1010. Centro Empresarial Contêiner, Praça 1, Lote 13, Loja 1, Setor Central, Gama, (61) 3254-8800. Todos os dias: 16h/23h. Cartões: todos.

PIZZARIA NERES

Quadra 3, Conjunto 2, Loja 1-2A, Estrutural, (61) 99693-8806. **Filiado à Abrasel.**

PIZZARIA PURO SABOR

Setor Habitacional, Conjunto J, Lote 05, Sobradinho, (61) 3485-0521. Dom. a sáb.: 21h/0h. **Filiado à Abrasel.**

PIZZARIA TRADICIONAL

Q 202, Conjunto 20, Lote 08, São Sebastião, (61) 3335-6363. Filiado à Abrasel.

PIZZA À BESSA

CLS 214, Bloco C, Loja 40, Asa Sul, (61) 3345-5252. Avenida Parque Águas Claras, Quadra 301, Conjunto 4, Loja 1/3, Águas Claras, (61) 3436-0505. CLSW 101, Bloco B, Subsolo, Sudoeste, (61) 3344-0990. Seg. a qua.: 18h/0h; qui. a dom.: 12h/15h e 18h/0h. Cartões: todos.

PIZZA CÉSAR

CLSW 302, Bloco B, Loja 77, Sudoeste, (61) 3341-1001. Ter. a dom.: 18h/23h. Cartões: todos. Mais 7 endereços.

PIZZA HUT

CLS 213, Bloco A, Loja 9, Asa Sul, (61) 4002-4003. Todos os dias: 11h30/23h. Cartões: todos. Mais 6 endereços.

PIZZAIOLI

CLS 412, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 3346-9767. Todos os dias: 17h/23h. Cartões: todos.

PRIMO PIATO

CLN 208, Bloco D, Loja 17, Asa Norte, (61) 3447-9320. Todos os dias: 11h/23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

QUATTRO PIZZA BAR

Av. Pau Brasil, Lote 11, Lojas 27 a 32, Edifício Via Azaleias, Águas Claras, (61) 3037-7200. Ter. a sex.: 18h/23h30; sáb. e dom.: 12h/15h e 18h/23h30. Cartões: todos.

RESTAURANTE E PIZZARIA MAIS

QNL 9, Bloco I, Lote 15, Loja 1, Taguatinga Norte, (61) 98197-7382. **Filiado à Abrasel.**

RESTAURANTE E PIZZARIA SÃO PAULO

Av. Elmo Serejo, s/n, Taguatinga, (61) 3022-2129. Todos os dias: 18h30/0h. Cartões: todos. Mais 4 endereços.

ROVERETO PIZZA NA PEDRA

Rua 13 Norte, Lote 4, Lojas 8 e 9, Águas Claras, (61) 3436-0007. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 11h/0h. Cartões: todos.

SANTA PIZZA

207 Sul, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 3244-1415. Galpão 17, SIA, Cruzeiro, (61) 3244-1415. Todos os dias: 18h/23h. Cartões: todos.

TRILHA DA PIZZA

Setor Habitacional Sol Nascente 39, Ceilândia, (61) 98556-0345.

Filiado à Abrasel.

VILA MADALENA PIZZARIA

CLN 413, Bloco C, Asa Norte, (61) 3053-0033. Todos os dias: 17h30/23h. Cartões: todos.

VINNY'S PIZZERIA NAPOLETANA

CLS 205, Bloco A Loja 27, Asa Sul, (61) 3253-4776. Ter. a dom.: 17h/22h40. Cartões: todos. ■

Senhores da gastronomia

Terra de todas as nações, Brasília acolhe quem chega de outras regiões de braços abertos, afinal é o lugar onde todos se encontram. Nossos hermanos também têm descoberto que aqui se pode achar aconchego além de trabalho. Por isso, o Chef Revelação deste ano já fala da cidade com o brilho nos olhos de quem acertou ao escolher seguir o sonho em plena maturidade. O Chef do Ano é um pernambucano que tem a criatividade como lema e a humildade como mantra. E o Sommelier é um profissional que inspira o orgulho de ir além do que a vida parece escrever na história de muitos. A lição que fica, ao conhecer esses três talentos, é trabalho com o coração, bons pratos e vinhos e muito para aprender com eles.

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS LEITORES/INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher O Melhor de Brasília por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceram os profissionais que mais somaram pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. Todas as subcategorias de Profissionais receberam os votos dos 50 jurados e dos internautas. Não houve empate. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas.



Quem procura por
um jornalismo sério
e de credibilidade
encontra no Correio.

CORREIO BRAZILIENSE
Jornalismo de verdade.

Os melhores de 2021

Resultados das categorias Sommelier, Chef Revelação e Chef

Melhor Sommelier

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	TIAGO PEREIRA (TRATTORIA DA ROSARIO)**	8	3	11
2º Lugar	Maria Dália (Fuego)	10	1	11
3º Lugar	Rafael Ribeiro (À Mano)	6	2	8

Chef Revelação

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	PEPE SOTELO (FUEGO)	14	3	17
2º Lugar	João Corrêa***	13	2	15
3º Lugar	Elias Pacheco (Villa Tevere)	10	1	11

***Votado pelo trabalho no À Mano

Melhor Chef

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	RONNY PETERSON (AROMA)	7	3	10
2º Lugar	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	8	1	9
3º Lugar	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	5	2	7

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br, de 16/08 a 20/10 de 2021, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto.

** Critério de desempate: mais votado na internet.

A REDE ULTRA ACADEMIA ESTÁ CHEGANDO EM BRASÍLIA! NO LAGO SUL E NA ASA NORTE



Com um modelo inovador e moderno a rede Ultra está revolucionando o mercado Fitness. A rede já conta com várias unidades no Estado de São Paulo e com previsão de inauguração de mais de 50 unidades pelo Brasil, só no ano de 2021.

EM BREVE:

- Jardim Botânico - Brasília
- Setor Bueno e Setor Oeste - Goiânia
- Santos, Curitiba, Campinas e muito mais

Aproveite todos os benefícios dessas Unidades que estão com Campanha de Inauguração:

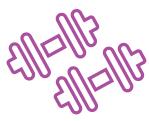
Apartir de
R\$ **97** + **TAXA ZERO**
MENSAIS

*PROMOÇÃO EXCLUSIVA PARA OS 300 PRIMEIROS MATRICULADOS

CORRA E GARANTA A SUA MATRÍCULA!



+ DE 200 AULAS
COLETIVAS POR MÊS



AMPLA SALA DE
MUSCULAÇÃO



EQUIPAMENTOS
MODERNOS



ARQUITETURA
INOVADORA

ASA NORTE - 706/7 Norte - **(61) 99973-1159**

LAGO SUL - SCES Trecho 2 - Conjunto 33 - **(61) 99166-2394**

ultraacademia.com.br

ultra

Tiago Pereira

EMBAIXADOR DO VINHO

O orgulho de ser quem é brilha nos olhos de Tiago Pereira e passa pela emoção em sua voz. O sommelier, que acaba de aumentar mais um troféu à sua coleção, o de mais votado por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2021** não enaltece seus feitos. Ele faz questão de ressaltar seu trabalho e sua incessante busca por aprender e partilhar o aprendizado com os clientes da Trattoria da Rosario e nas palestras e cursos que faz.

É contagientevê-lo falar de sua trajetória. Tiago, que começou como auxiliar de serralheria na obra do empreendimento do saudoso Jorge Ferreira no Mercado Municipal, foi descoberto “sommelier” pelo colega Valmir Pereira, então presidente da Associação Brasileira de Vinhos. Em 2011, depois de vários estudos, fez o curso da ABS, nas modalidades avançado e profissionalizante, e não parou mais. Dono de um PIN vermelho e amarelo da instituição, que traz na lapela do terno, Tiago é o número 47 de 71 sommeliers certificados do Brasil.

Na Trattoria há quase três anos, o gerente-sommelier diz que alcançou “o platô nacional da sommelieria” e é “um dos cinco homologados de Brasília”. Para chegar onde chegou, ele lembra, “foi preciso muita dedicação, muita leitura, que não param”. Como diz, nem só de vinhos vive um sommelier, que deve entender de águas, azeites, além de comida, claro. O pai de Vitória, de 15 anos, e de Valentina, de apenas 8 meses, é casado há 16 anos com Katiana. Brasiliense, 37 anos, Tiago está à frente de uma adega com 600 rótulos de 20 países e se tornou o embaixador de vinhos da Geórgia no Brasil, um dos produtores mais antigos do mundo que vem sendo redescoberto.

Consultor de importadoras e autor de cartas de vinhos de diversos restaurantes de Brasília, ele diz que “a pandemia fez crescer o mundo do vinho, o consumo aumentou” e as pessoas passaram a pesquisar mais, chegando ao restaurante “com mais informações do que antes, uma descoberta muito boa”. O resultado disso, para o sommelier, é que o público quer ousar mais na enogastronomia, atualmente, mas alerta: “Beber vinho não é beber rótulo”, gosta de repetir.



Com quase 20 anos de carreira,
Tiago Pereira segue estudando
sem parar: orgulho de ser quem é



Pepe Sotelo

BEM-VINDO A BRASÍLIA!

Foram dois anos de conversas até que, um dia, Tiago Boita Laude venceu a queda-de-braço e trouxe o chef Pepe Sotelo para Brasília, para ser a principal estrela do Fuego, sua mais nova empreitada gastronômica com os sócios Antonio Carlos de Almeida Castro, o Kakay, e Leandro Pompeu. Tudo começou, na verdade, quando Boita conheceu Sotelo no Don Julio, o estrelado restaurante do bairro de Palermo, em Buenos Aires, onde o argentino trabalhou por longos 22 anos.

Aos 52 anos, o homem que trabalha há 30 anos “com o fogo” sentiu que era o momento do tudo ou nada. “Se não vou agora, não vou mais.” Foi o que ele pensou ao decidir-se por um passo tão grande, o que chama de um “trabalho solo”. Há pouco mais de um ano Brasília é a nova casa de Sotelo, que já conquistou seu primeiro prêmio. “Ele pode ser considerado um dos maiores assadores do mundo”, afirma Boita.

A história de vida deste chef começou nos bastidores, lavando pratos, depois foi ajudante de cozinha e pizzaiolo. O primeiro desafio de fogo foi, por seis anos, no Barredito, a casa que deu origem ao Don Julio. Pepe Sotelo se entregou de vez à arte de assar carnes desde então. “É o que me apaixona”, diz, em espanhol com o sotaque carregado.

Na parrilla de sua terra, ele cozinhou para a chanceler alemã Angela Merkel, em visita à Argentina, há cerca de dois anos. “Ela gostou muito da entranya”, conta, sobre o corte de boi que fica entre a fraldinha e a costela. Pelo trabalho no Don Julio, Sotelo viajou o mundo, mas quer mais: “A gastronomia já me fez conhecer muita gente e a pandemia atrapalhou um poucos os meus planos, mas espero ir a outros lugares.”

Pepe Sotelo, que se chama Bienvenido, prepara-se para voltar à Argentina no fim do ano e reencontrar as quatro filhas – de 27, 25, 23 e 14 anos – e as quatro netas para passar o Natal e matar a saudade da família. “Estou gostando muito de Brasília. Tiago é um irmão, Kakay e Leandro são muito boas pessoas e estão me ajudando muito”, conta. Ele está muito animado com o sucesso do Fuego: “Estamos progredindo aos poucos. No começo, vendíamos 50 a 80 empanadas por mês. Agora são mil.” O sucesso, pelo jeito, chegou para ficar!



Pepe Sotelo na cozinha do Fuego:
especialista em assar carnes na parrilla,
ele trocou Buenos Aires pela capital federal



Ronny Peterson

DEVAGAR, ELE VAI LONGE!

Vida de chef-proprietário não é fácil: compras, atendimento aos clientes, preparo de pratos, estudos de receitas, coordenação de equipe... Sem falar nos convites para festivais e eventos. Assim, Ronny Peterson, 40 anos, fez seu nome e o de sua casa, o Aroma. Em fins de outubro, ele se dividia entre seu restaurante, a participação no festival Fartura e a abertura do Aroma na Casa Cor Brasília. Mas, sem estresse: "A equipe já está bem treinada", diz.

Por trás de uma certa timidez deste pernambucano está um empreendedor nato. Há 11 anos em Brasília (oito deles no extinto Gero), depois de 17 em São Paulo integrando o time do Fasano, e há dois à frente de seu negócio, Ronny tem o apoio incondicional da família – a mulher, Célia, e o único filho, Kevin – para seguir ousando em tempos mais difíceis. "Antes da pandemia, o delivery era impensável para mim. A saída foi utilizar nossa equipe para fazer as entregas e manter a qualidade da casa."

Hoje, o cardápio do Aroma está em constante evolução, segundo ele, que não deixou de fazer seu conhecido Menu de Primavera mesmo em um ano de incertezas. Agora é a temporada das trufas brancas e ele se anima na preparação de receitas com o sofisticado ingrediente: "Gosto de fazer um menu para cada ocasião".

A nobreza da alta gastronomia também dá lugar à simplicidade, digamos assim, na cozinha de Ronny. Ele foi buscar nas raízes nordestinas uma receita que sua avó Carmelita, também pernambucana, fazia: o rubacão (arroz de natas, feijão-verde, linguiça calabresa, carne seca desfiada, queijo-coalho e pimenta-biquinho). "Esse prato deu supercerto na pandemia e ficou no cardápio." Da memória de infância ele ainda puxou um bolinho de milho verde cremoso com doce de leite e sorvete de tapioca.

E é assim, com seu jeito peculiar de ser, sem arroubos, que o chef vai escrevendo seu capítulo no livro da gastronomia do Distrito Federal, eleito pela primeira vez o Melhor Chef por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília**. Para o jovem – com cara de menino – Kevin, a característica que define Ronny é "humildade". Quando ele crescer, quer ser igual ao pai.



Ronny Peterson trouxe muita experiência para seu primeiro negócio: duas décadas de trabalho em cozinhas italianas entre São Paulo e Brasília



Um brinde ao Tio Gil

ELE LEVAVA ALEGRIA AO MUNDO DO VINHO

Os inúmeros amigos - não importava a idade - o chamavam exatamente assim: Tio Gil.

Gilberto Dias Avelar fascinava a todos que conviveram com ele até que a Covid o levou, em janeiro de 2021, aos 60 anos de idade. Aonde ele chegava, era uma festa. "Foi encantamento pela pessoa na mesma hora", diz o espanhol Juan Pratginestós, 70 anos, dono do restaurante Montserrat, em Pirenópolis (GO), sobre o momento quando se conheceram. Juan encomendou uma edição do Prato da Boa Lembrança com a caricatura do amigo e a inscrição "Pirarucu pro Gilberto", recordando uma viagem que fizeram ao Pará. O brasiliense Cyro Torres Junior, de 48 anos, de quem o mineiro tornou-se sócio, em 2015, na importadora Del Maipo Wines & Gourmet, comenta: "Ele gostava muito de dar risada". Os dois se conheceram em leilões da Receita Federal. Cyro comprava eletrônicos, Gilberto adquiria grãos, óleo, refrigerante. Herdara o tino comercial do pai e, ao lado de quatro irmãos, era atacadista na Ceasa de Belo Horizonte. "Sinto falta do parceiro, do amigo, do conselheiro", diz Cyro. "Ele foi meu padrinho de casamento e de uma das minhas filhas."

O filho único, Bernardo, de 27 anos, estuda Engenharia de Produção e assumiu a sociedade na importadora, da qual é diretor comercial. Usa a pulseira do pai com a medalha de São Bento e alguns pares de tênis dele. Os objetos o confortam, assim como as fotografias de viagens a vinícolas na América do Sul e na Europa e as deliciosas histórias que moram na lembrança para sempre. "Meu pai vivia para trabalhar, amava trabalhar, amava vender, não importava a hora", diz. Bernardo conta que, no casamento de um distribuidor mineiro da Del Maipo, grande amigo da família, o celular do noivo tocou. Gilberto viu quem era e não teve dúvidas: "Atende, é um cliente!" O noivo tentou argumentar: "Mas estou no meu casamento. Amanhã retorno". No que Tio Gil respondeu: "Resolve isso de uma vez. Cliente não pode ficar para depois".

Tio Gil morou em Palmas (TO), em Unaí e em Paracatu (MG) até se estabelecer em Brasília. Mas sempre passava os fins de semana em Sete Lagoas, onde está a viúva, Tânia. "Meu pai era muito coração, não guardava mágoas, não falava mal de ninguém", diz Bernardo. "Ele me ligava cinco vezes por dia, às vezes, não dava bom dia nem tchau, era só para me perguntar algo, ou então ficava batendo papo durante uma hora." E era muito calorento. Quando viajava de carro com o pai, Bernardo sempre levava uma coberta, porque já sabia que o ar-condicionado estaria no máximo. Quando saiu da UTI para o quarto do hospital onde ficou internado por dois meses, Gilberto não conseguia falar, mas se comunicou com o filho: olhou para o ar-condicionado. "Sim, pai, ele está ligado."



Encantador, Tio Gil fascinava a todos com quem convivia: com a importadora Del Maipo, ele ajudou a popularizar tintos, brancos, rosés e espumantes



Peixe surpresa

Nunca fui fã de refeições excêntricas. Meu pai, na época em que eu era criança, adorava as comidas de um restaurante meio exótico, que vendia carne de jacaré, jabuti, coelho... Ele insistia para que eu provasse, dizia que tinha gosto de peixe, de frango... Mas nunca me convenceu. Lembro que eu achava aquilo bem estranho, mesmo sendo tão novinha. Quem teria coragem de comer um coelhinho? Isso me soava uma insensatez, algo muito absurdo, não entrava (e ainda não entra) na minha cabeça uma barbaridade daquelas.

Fui crescendo e ficando cada vez mais seletiva, até que aos 15 anos parei de comer carne vermelha. Na verdade, ainda nutro o sonho de ser totalmente vegetariana, o obstáculo é apenas um: eu não gosto de salada!

Mas exatamente por ser desde pequena tão chata para comer, um acontecimento da minha família me marcou muito e até hoje provoca risadas quando lembramos.

Meus pais foram jantar na casa de um dos meus tios. Ele falou que tinha voltado de uma pescaria e que havia trazido um peixe enorme. Eu devia ter uns 9 anos e lembro de ter reclamado de não ter sido convidada, pois o meu tio tinha uma leoa de verdade (isso é assunto para uma outra crônica) e eu adorava ir lá. Mas como o evento não era para crianças, apenas no dia seguinte eu soube que o cardápio havia sido bem diferente...

Logo que acordei, minha mãe já veio contando o que tinha acontecido. O fato é que não havia sido apenas uma reunião e sim uma festa, pois meu tio havia convidado muita gente, chamado garçons, servido entrada, drinques e tudo mais. Mas foi o prato principal que roubou a cena.

Como anunciado, serviram o tal peixe, que a maioria dos convidados se deliciou e repetiu. Minha mãe, por alguma razão que ela não lembra, resolveu comer apenas salada naquele dia, e essa foi a sorte dela. Assim que o jantar terminou, meu tio bateu palmas, avisou que queria mostrar a carcaça do peixe, para que todos vissem o tamanho, e então da cozinha, vieram várias pessoas carregando uma tábua enorme...

Então em vez de um inofensivo surubim, o que todos viram foi uma enorme pele de cobra. Uma sucuri, minha mãe afirma até hoje.

Algumas pessoas colocaram a mão na boca, outras correram para o banheiro, outras passaram mal ali mesmo e algumas poucas acharam muita graça. Hoje agradeço por não ter sido incluída na lista de convidados. Acho que isso renderia um trauma pelo resto da vida... Comer cobra? Acho que nem se estivesse à beira da inanição.

Meu pai, ao contrário da minha mãe, adorou a experiência de provar aquela "iguará" e me afirmou que realmente tinha gosto de peixe.

"Em vez de um inofensivo surubim, o que todos viram foi uma enorme pele de cobra. Uma sucuri, minha mãe afirma até hoje"

Como eu disse, no dia aquilo pareceu trágico, mas ainda hoje diverte a família. E serviu como lição. Quando alguém convidar para comer um prato muito maravilhoso, fizer a maior firula, desconfie e agradeça o convite. Ou então, deguste focando apenas no sabor, curta o momento, o evento e toda diversão que ele trouxer na hora e também depois, nas lembranças. Afinal, o que os olhos não veem... o estômago não sente! ■

Paula Pimenta é escritora

Renova DF. Mais de 1.900 profissionais capacitados e 200 equipamentos públicos recuperados.



Aponte a
câmera do
seu celular
ou acesse
trabalho.df.gov.br

Raimundo Freitas
Participante Renova DF



Quer aprender uma
nova profissão?
Inscreve-se em
trabalho.df.gov.br

O GDF, através do programa Renova DF, oferece auxílio de R\$ 1.100,00 e transporte para quem quer aprender uma nova profissão e ter mais oportunidades. **É o GDF mudando a história de quem precisa trabalhar no DF.**





Comer pode ser
uma **experiência**
marcante se ativar
todos os nossos
sentidos.

Quando pensamos em comer, instintivamente acionamos o paladar, o olfato e outros sentidos envolvidos nessa experiência sensorial. Além da comida, valorizamos cada vez mais as sensações. O aroma, a música, as companhias, a montagem do prato, os elementos escolhidos para decorar a mesa e o ambiente a nossa volta, que juntos criam uma atmosfera. Tudo compõe a magia daquele momento. Até nos motiva a compartilhar, postar ou gravar cada detalhe na memória. Erguer a taça na hora do brinde, sentir a textura e o peso dos talheres e das taças nas mãos, se encantar com o design e a beleza dos pratos. Percebemos então que a experiência se tornou marcante e ativou todos os nossos sentidos. A especialidade Schipper é ajudar você a transformar qualquer ambiente em uma atmosfera incrível de sensações. Onde as cores, texturas e elementos dos nossos utensílios fazem de um jantar, almoço ou lanche, uma oportunidade para viver momentos especiais, emoções e surpresas. Pois sentar-se à mesa envolve muito mais do que imaginamos. Afinal, nos comemos com todos os nossos sentidos.