

# BRASÍLIA encontro Gastrô

OFERECIMENTO:



GUIA COM MAIS DE

**1.400**  
ENDEREÇOS

**VINHOS**

UM PASSEIO  
POR DUAS  
BODEGAS  
ESPAÑHOLAS



Pirarucu com crosta de castanha-do-pará, redução de creme de leite fresco e limão-siciliano, minimoranga assada, figo caramelizado, cenouras e aspargos grelhados, por Ronny Peterson, do Aroma, eleito o Chef do Ano

## CERRADO

PRATOS DE DAR ÁGUA NA BOCA COM INGREDIENTES DO BIOMA

## E MAIS

CASAS E PROFISSIONAIS PREMIADOS EM 36 CATEGORIAS

# O MELHOR DE BRASÍLIA 2023

Cortes à altura  
da gastronomia de Brasília



pobre juan

  
Pobre Juan

CHARD  
BY CHICAGO PRIME



A CADA  
ESCOLHA,  
UMA NOVA  
*experiência*



CHARD BY CHICAGO PRIME • FAUSTO & MANOEL • GRAN BIER • MANZUÁ • MORMAII SURF BAR • SALLVA  
SOHO • IZZI WINE GARDEN • SAME SAME • OAKBERRY • GELÉIA • LA PALETA • NÁUTICO CAFÉ  
STONIA • BACIO DI LATTE • AMERICAN COOKIES • EM BREVE: ARAGON

WWW.PONTAO.COM.BR @PONTAODOLAGOSUL

Concessão: EMSA • Cedentes: Terracap e GDF

# O melhor restaurante do Brasil\* aguarda sua visita

O Coco Bambu oferece um cardápio repleto de delícias para você saborear, tudo isso em um ambiente sofisticado e aconchegante. O lugar ideal para compartilhar momentos especiais enquanto desfruta de uma gastronomia de excelência.



Camarão Provençal



ÁGUAS CLARAS (DF PLAZA) • BRASÍLIA SHOPPING • IGUATEMI LAGO SUL • PARKSHOPPING • TAGUATINGA SHOPPING

\*O melhor restaurante do Brasil conforme quantitativo de prêmios Traveller's Choice Awards, conjunto de avaliações no TripAdvisor e Nps Award 2022.

ENCANTE SEUS CONVIDADOS COM O

# ESPAÇO DE EVENTOS



CASAMENTOS • ANIVERSÁRIOS • CONFRATERNIZAÇÕES • ENCONTRO DE AMIGOS



ÁGUAS CLARAS (DF PLAZA) • BRASÍLIA SHOPPING • IGUATEMI LAGO SUL • PARKSHOPPING • TAGUATINGA SHOPPING



Renata La Porta  
B · U · F · F · E · T

O *Renata La Porta Buffet* é o ingrediente indispensável para fazer do seu evento um momento memorável!



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press

168



Carré d'Agneau: cordeiro uruguaio com crosta de ervas frescas e fettuccine trufado do Marie Cuisine, escolhido Melhor Bistrô e Melhor Restaurante de Brasília

**14** **INGREDIENTE**  
Fomos à Noruega para contar o caminho do bacalhau da pesca ao prato

**22** **BEBIDA**  
Duas vinícolas que proporcionam um passeio pela Espanha

**28** **SUSTENTABILIDADE**  
Restaurantes que usam ingredientes do cerrado, segundo maior bioma da América do Sul

**38** **NEGÓCIOS**  
Por dentro da maior loja em variedade e estoque de peças de louça e prataria do Brasil

**42** **DIVERSÃO**  
Jurados, votação e casas premiadas em cinco categorias

**72** **LANCHES E GULOSEIMAS**  
Jurados, votação e casas premiadas em nove categorias

**120** **RESTAURANTES**  
Jurados, votação e casas premiadas em 19 categorias

**212** **PROFISSIONAIS**  
O sommelier, o chef revelação e o chef campeões

CRÔNICA

**226** **PAULA PIMENTA**  
Receita de família

FOTO CAPA: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press

# Seu português do seu jeito.

Compartilhe essa tradição!



@delmaipowines

www.delmaipo.com.br

**CORREIO BRAZILIENSE**

DIRETOR-PRESIDENTE  
Guilherme Augusto Machado

VICE-PRESIDENTE EXECUTIVO  
Leonardo Guilherme Lourenço Moisés

DIRETORA DE REDAÇÃO  
Ana Dubeux

SUPERINTENDENTE DE NEGÓCIOS E MARKETING  
Valda César

VICE-PRESIDENTE DE NEGÓCIOS CORPORATIVOS  
Josemar Gimenez

**encontro** BRÁSLIA

DIRETOR-GERAL/EDITOR  
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES  
Alessandro Duarte  
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES  
Carolina Daher  
Cecília Sóter  
Flávia Duarte  
Isabela Oliveira  
Julyerme Darverson  
Mariana Froes  
Sílvia Laporte  
Vilhena Soares

EDITOR DE ARTE  
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE  
Antônio de Pádua Carvalho

FOTÓGRAFOS COLABORADORES  
Carol Melo  
Raimundo Soares  
Telmo Ximenes

GERENTE ADMINISTRATIVA  
Solange Rabelo

GERENTE COMERCIAL  
Laila Soares

DEPARTAMENTO COMERCIAL  
(COLABORADORES)  
Lena Marques

ASSISTENTE COMERCIAL  
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO  
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO  
Editora Encontro

IMPRESSÃO  
EGL Editores

DISTRIBUIÇÃO  
Encontro Log

PARA ASSINAR  
assinatura@revistaencontro.com.br

PARA ANUNCIAR  
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR  
redacao@revistaencontro.com.br

**TIRAGEM**  
**57.000**  
**EXEMPLARES**

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL  
DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA.  
SIG. QUADRA 2, 340, BRÁSLIA/DF  
CEP: 70610-901  
(61) 3214-1392  
EMPRESA FILIADA À



**CARTA DO EDITOR**



**ALESSANDRO DUARTE / EDITOR**  
aduarte@revistaencontro.com.br

# Ela foi conhecer a cabeça do bacalhau

Os preparativos para uma edição do tamanho e complexidade da **Encontro Gastrô** começam meses antes de a revista ir para as bancas e ser entregue para os assinantes. Em janeiro, a jornalista especializada em gastronomia Carolina Daher recebeu um convite especial, do Conselho Norueguês da Pesca, para ir até o país escandinavo acompanhar a pesca e preparo do bacalhau. Ela colocou as roupas de frio na mala e já avisou: “Vou fazer uma ótima matéria para a Gastrô”. Carol, como a gente a chama por aqui, viajou quase 10 mil quilômetros e enfrentou temperaturas de quase -20° para entender o percurso do pescado. Aliás, como ela explica, bacalhau não é o nome do peixe, mas do processo de limpeza e salga, que pode ser aplicado a várias espécies, sendo a mais nobre o Gadus Morhua.

Mas a pergunta que não quer calar é: afinal, ela viu a cabeça do bacalhau? Viu. E fez até uma foto para comprovar. Mas por que, então, é tão corrente a frase: “Isso parece até cabeça de bacalhau”, para designar algo impossível de ser encontrado? A resposta também está na reportagem de Carolina. Logo depois de pescado, o Gadus Morhua e outras espécies são destrinchados. A espinha vai para a China, para ser usada em sopas; a língua fica em território norueguês e é uma iguaria servida fresca; e a cabeça vai para outros países, como a Nigéria, na África, maior importador dessa parte do peixe. “Foi uma experiência incrível e eu pude entender o valor do ingrediente ao ver todo o processo até a mesa”, diz Carolina.

## IMPORTÂNCIA DA PARTICIPAÇÃO ON-LINE

Os restaurantes, bares e estabelecimentos de lanches e guloseimas de Brasília se mobilizaram para a votação das melhores casas e profissionais da cidade por Encontro Gastrô este ano. O hotspot criado para receber o voto dos internautas teve mais de 20 mil acessos. E a opinião do público foi essencial para definir os vencedores de diversas categorias, como Melhor Carne/Parrilla, Melhor Padaria, Melhor Carta de Cervejas, Melhor Churrascaria, Melhor Cozinha do Mundo e Chef do Ano. ■



Carolina Daher e a cabeça de bacalhau, na Noruega: “Foi uma experiência incrível e eu pude entender o valor do ingrediente ao ver todo o processo até a mesa”



@faro.restaurante  
Sudoeste

# UMA JOIA DO NORTE

Localizada na península da Escandinávia, na Europa do Norte, a Noruega tem 5,46 milhões de habitantes: é considerado o país mais desenvolvido do mundo, de acordo com o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)

Fotos: Carolina Daher



O diretor administrativo Carl Johan Pettersen, da companhia Myre Saltfish Group, que beneficia entre 120 e 150 toneladas por dia: "O processo, da pesca à exportação, leva até um ano"

Viajamos para a Noruega, maior produtor de bacalhau do mundo, para mostrar o caminho de mais de 10 mil quilômetros que o peixe faz até chegar ao Brasil

✦ CAROLINA DAHER\*

Com certeza, o leitor já ouviu a expressão "parece até cabeça de bacalhau". O que se quer dizer com essa frase é que é algo impossível de ser encontrado. Pois bem. Fomos atrás não só da cabeça, mas também da história do tal bacalhau. Durante uma viagem para a Noruega, acompanhamos todo o processo – da pesca à mesa – desse ingrediente tão querido pelos brasileiros.

Antes de tudo vale lembrar que bacalhau não é um peixe. Na verdade, é um processo que pode ser aplicado em várias espécies. O mais nobre, também conhecido como bacalhau da Noruega, é o Gadus Morhua. É lá, nas águas geladas e límpidas do país nórdico, que se con-

centra a maior parte desse peixe. Suas características são marcantes, como a posta alta em que a carne se desmancha em lascas. Para ser considerado um ingrediente premium, o Gadus é pescado na linha (assim evita que um peixe machuque o outro na rede) e abatido assim que chega ao barco, para garantir uma carne bem branca.

Em seguida, é congelado imediatamente, o que faz com que mantenha seus aspectos originais. A pesca dessa espécie é protegida e só pode ocorrer entre janeiro e abril. Para além dele, existem o Saithe, Zarbo e Ling, que não precisam respeitar um período de defeso. São pescados o ano inteiro. Apesar de menores e com menos valor comercial, são conhecidos como "tipo



Ingrediente premium: o Gadus Morhua é pescado na linha (assim, evita-se que um peixe machuque o outro na rede) e abatido tão logo chega ao barco, para garantir uma carne bem branca

bacalhau", já que também passam pelo processo de secagem e salga. São perfeitos para serem usados em preparos que pedem uma carne mais seca como bolinhos ou desfiados.

Com isso em mente, vamos entender como é feita a pesca e o preparo do bacalhau, que percorre quase 10 mil quilômetros para alegrar nossas mesas – principalmente na Páscoa e no Natal. Para começar, a Noruega está localizada na península da Escandinávia, na Europa do Norte. Seu território é formado por uma longa linha costeira repleta de reentrâncias onde se formam os fiordes, com saídas para o Atlântico Norte e banhado pelos mares de Barents, da Noruega e do Norte. As geleiras são comuns à paisagem em quase todas as regiões. Possui uma população de 5,46 milhões de habitantes e é considerado o país mais desenvolvido do mundo, segundo seu IDH (Índice de Desenvolvimento Humano). Sua economia é baseada em atividades como exploração petrolífera, pesca, indústria naval e setor de serviços. Mais do que isso: a Noruega é a terra do bacalhau! ▶

Faz tempo que o país sustenta esse título. A história começa lá na era viking, entre os anos de 793 e 1066 d.C. Em inglês, o bacalhau da Noruega é chamado de *clipfish*. A palavra *clip* deriva do nórdico antigo *klepper*, que se refere a um tipo de formação rochosa muito comum na costa da Noruega. Nessas pedras os peixes brancos eram tradicionalmente espalmados e secos, o que possibilitou as viagens marítimas ao redor do mundo, já que o método de secagem fez com que o alimento durasse mais e eles pudessem ficar muito tempo no mar. Mas foi com a chegada dos portugueses e espanhóis ao país que o bacalhau ganhou o mundo. Exportado para o sul da Europa desde o século XVIII, o pescado tem uma íntima relação com os rituais católicos. Uma antiga tradição da religião cristã é jejuar e se abster de carne “de sangue quente” às vésperas das datas sagradas, causando um aumento da demanda de peixes durante esses períodos. Isso fez com que os países bascos saíssem em busca de exportadores. Foram parar, assim, na Noruega.

Desde então, Portugal é o maior importador de bacalhau na Noruega, que é o maior produtor e exportador do mundo. A paixão pelo pescado parece ter sido herdada por nós, brasileiros, já que somos o segundo maior comprador. São cerca de 15 mil toneladas por ano. “Mas a expectativa é que se chegue a 17 mil toneladas em 2023”, diz Randi Bolstad, diretora do Conselho Norueguês da Pesca do Brasil e Caribe.

A jornada do bacalhau da Noruega até a mesa de outros países é bem longa e começa antes mesmo de o peixe perder a cabeça. O bacalhau recém-pescado é comprado pelas empresas por meio de um leilão, intermediado pelo governo. A ideia é garantir que o valor seja justo para ambas as partes, pescadores e comerciantes. Apesar de manterem a tradição milenar da pesca, hoje os processos são modernos. Existem empresas especializadas na limpeza, secagem e salga.

A viagem pela rota do bacalhau começa no porto de Myre, no extremo norte do país. Por lá, é possível, inclusive, pegar um barco – no nosso caso um antigo baleeiro, que também foi usado durante a II Guerra – para viver a experiência de pegar o peixe diretamente no mar. Tarefa nada fácil, já que a temperatura no dia era de -16° C,



A adolescente Thilde Sundberg, com 14 anos de idade, ela trabalha com outros jovens como ela na retirada da língua, no período de janeiro a abril



Logo depois da pesca, o peixe é congelado, o que faz com que mantenha seus aspectos originais: passa então por uma salmoura de duas semanas. Depois, é lavado e novamente salgado, antes de entrar em uma câmara de secagem com um vento constante de 22 graus

Fotos: Carolina Daher

**Mo Men Tosi PORTUGAL**

ASSISTA À NOVA TEMPORADA DESTA WEBSÉRIE INCRÍVEL.

Aponte a câmera do seu smartphone para este QR Code e confira os episódios.

**A DE GAMÃE**

**A DE GA OBA** AROMA, SABOR E HISTÓRIA

**öba** HORTIFRUTI

BEBA COM MODERAÇÃO

**CINCO CURIOSIDADES SOBRE O BACALHAU DA NORUEGA**

- 1** A técnica mais antiga de preparar o bacalhau pertence aos vikings, que secavam o peixe em cima das rochas como método de conservação. O ato de salgar e curar o bacalhau surgiu com a chegada do povo basco, que habitava a região entre Espanha e França. Hoje, todo o sal usado na salga do bacalhau vem da Tunísia, já que a Noruega não tem salinas.
- 2** Não só tem cabeça, como tem língua! A retirada da língua do bacalhau é tradicionalmente feita por crianças, que trabalham no período de janeiro e abril e chegam a retirar 50 quilos por dia da iguaria. Thilde Sundberg, de 14, faz isso desde os 6 anos de idade. O dinheiro vai direto para a poupança. Seu sonho quando crescer é ser médica e trabalhar em ambulância.
- 3** O bacalhau é consumido de diferentes maneiras pelo mundo afora. No Brasil, herdamos dos portugueses a paixão pelo bolinho e bacalhoada. Quando são pescados na Noruega, algumas partes específicas do peixe seguem para destinos determinados de acordo com a demanda. Parte da espinha vai para a China. As cabeças são vendidas em grande parte para a Nigéria, na África. Já a língua, fica em território norueguês é uma iguaria servida fresca.
- 4** A primeira venda para o Brasil foi realizada em 1841, quando o navio Estrela do Norte trouxe para o Rio de Janeiro toneladas de bacalhau e retornou a Escandinávia carregado de açúcar e café.
- 5** Do bacalhau, tudo se aproveita. As vísceras e espinhas são usadas na indústria cosmética e na biomedicina em forma de ômega 3, óleo e colágeno; as ovas são consumidas salgadas (caviar) ou curadas (bottarga) e a pele é transformada em couro.



Uma das delícias feitas com o pesado e provadas na viagem: bacalhau fresco assado, salicórnia, bottarga, crumble de batata, aspargos do mar e veloute de batata com ostra

Carolina Daher

com sensação térmica de -20° C, um vento cortante e água agitada do ártico. O porto, no Atlântico Norte, é um dos maiores na recepção do Gadus Morhua. Por ali, cinco empresas recebem os peixes e fazem o primeiro beneficiamento, a salga. Cerca de 95% de toda a produção é despachada para Portugal, onde é dessalgada e revendida para o Brasil.

A companhia Myre Saltfish Group beneficia entre 120 e 150 toneladas por dia. O processo é quase artesanal. Primeiro, o peixe é aberto e sua espinha dorsal removida, o que permite que ele seja espalmado. Em seguida, eles passam por “chuveiros” de sal por pelo menos três vezes. De lá, o produto segue para as indústrias de secagem, que em sua grande maioria ficam na cidade turística de Alesund, conhecida como a capital do

bacalhau. A Brodrene Sperre é uma delas. Depois de passar por uma salmoura de duas semanas, o peixe é lavado e novamente salgado. A partir daí, ele entra em uma câmara de secagem com um vento constante de 22 graus. Outra empresa é a Jacob Bjorge, que envia 70% de toda sua produção de Gadus diretamente para o Brasil. Fundada em 1937, é comandada pela mesma família há quatro gerações. Seu maior diferencial é trabalhar com peixes maiores, o que garante um produto premium. “O processo, da pesca à exportação, leva até um ano”, afirma o diretor administrativo Carl Johan Pettersen. Ou seja, o bacalhau que estará na mesa na ceia de Natal, precisou de muito, muito tempo para matar a nossa fome. ■

**\*A jornalista viajou a convite do Conselho Norueguês da Pesca**

**Leve o Senai-DF para sua cozinha e produza com mais eficiência e qualidade**



**Consultorias e serviços laboratoriais prontos para atender seu restaurante**



**Boas práticas de fabricação**



**Elaboração de materiais, cadernos técnicos e rotulagem**



**Melhoria de processo produtivo, com implementação da manufatura enxuta**



**Lixo Zero**



**Consultoria em Segurança de Alimentos**



**Análises físico-químicas e microbiológicas em alimentos e em bebidas**



**Elaboração de Plano de Gerenciamento para Resíduos Sólidos (PGRS)**



**Adequação às Normas Nacionais da Anvisa**



Accesse o QR Code e conheça os serviços do Senai-DF  
[sistemafibra.org.br/senai](http://sistemafibra.org.br/senai)  
 SAC: 4042-6565



“  
Tratamentos  
complexos  
realizados em  
**40 minutos\***,  
com precisão e  
conforto!

A sua imagem diz muito do que você deseja transparecer, dentes alinhados e na cor adequada podem transmitir a impressão de **segurança, sucesso** e refletem o seu posicionamento pessoal e profissional.

Investimentos em **aprimoramento** técnico, equipamentos, estrutura para resolvemos a questão do seu dente quebrado numa única consulta, já com o trabalho definitivo em cerâmica, ou seja, você gasta menos deslocamento, estacionamento pago, menos perda de tempo e o **melhor**, com o trabalho mais **eficiente** e **preciso\***. Para isso, unimos a tecnologia com nossa **experiência** de mais de **20 anos** na profissão.



\*ACESSE O QR CODE E SAIBA MAIS

**INSTITUTO LABOISSIERE  
DE ODONTOLOGIA**  
SHOPPING LIBERTY MALL  
BRASÍLIA - (61) 3327-1535

## O SEU NOVO SORRISO TE ESPERA AQUI

Talvez você esteja protelando fazer suas lentes dentais, ou até já fez, mas não está satisfeito com o resultado e não quer refazer o tratamento por achar que vai demorar, aqui temos a **solução** para isso.

Utilizamos a Odontologia robotizada para proporcionar resultados **mais naturais**, sem dor e mais precisos, tudo pensado para proporcionar a **melhor** experiência possível.

Os resultados do nosso trabalho podem ser medidos pela **satisfação** dos nossos clientes mostrados nas nossas redes sociais ou com uma breve pesquisa no Google.

**É importante frisar que aqui no insituto quem vai realizar a transformação do seu sorriso do começo ao fim será o próprio Dr. Marcos Laboissiere.**



# Odontologia

TECNOLOGIA 3D ROBOTIZADA  
ALIADA A EXPERIÊNCIA CLÍNICA

**MARCOS  
LABOISSIERE**

ESP. MS. EM REABILITAÇÃO  
ORAL COMPLEXA  
CRO/DF: 6380

## VOCÊ MERECE O MELHOR

Muitas pessoas deixam de realizar procedimentos odontológicos por medo do transtorno dos tratamentos longos com infindáveis consultas., marque e descubra nossa forma de resolver essa questão.



# UMA VIAGEM PELA ESPANHA

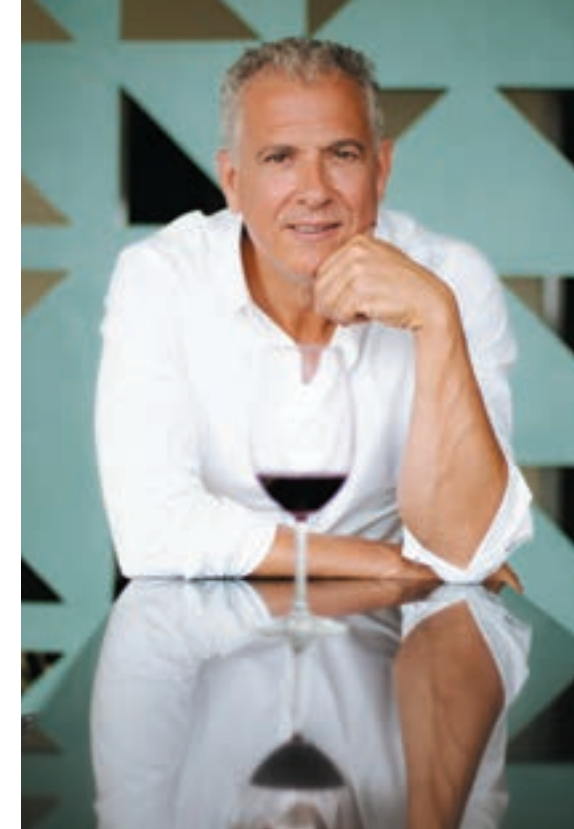
Conheça os vinhos de duas bodegas que convidam a conhecer o país da Península Ibérica pelo sabor

▶ ISABELA DE OLIVEIRA

Uma jornada enológica pela Espanha se desdobra diante dos brasileiros apreciadores de vinho com os rótulos das vinhas centenárias da Bodegas Aradón, na região de Rioja, e as criações únicas da Bodegas Iturria, em Toro. A seleção, agora disponível no catálogo da importadora Del Maipo, desvenda a história de duas vinícolas espanholas que sintetizam a tradição no paladar, trazendo ao Brasil um pouco da herança enológica da Península Ibérica

Os vinhos da Bodegas Aradón têm origem em uma adega estabelecida em 1956, fruto do esforço de 60 famílias viticultoras. Aradón, uma aldeia com raízes romanas, desapareceu misteriosamente, mas ainda projeta influência. A área, situada a 550 metros de altitude na planície apelidada de “La Mesa”, hoje é coberta por videiras que têm de 80 a 100 anos, de propriedade da adega. O legado de Aradón, à sombra das estradas romanas e do aqueduto do século I d.C., chamado Puente Moros, continua vivo na aldeia de Alcanadre, a 36 quilômetros a leste de Logroño. Lá, a cooperativa produz vinhos a partir da mentoria do consultor espanhol Pablo Miranda Roger, que apresentou os rótulos à Del Maipo há cerca de dois anos. Pablo explica que a linha Aradón ressalta os vinhos de “pueblo”, atestando a proveniência da uva de um mesmo local, garantindo a origem única.

Barricas da Bodegas Iturria, em Toro: criações do enólogo francês Xavier Iturria chegam agora ao Brasil



Aline Leal/divulgação

O consultor Pablo Miranda Roger: “Cada vinho é um reflexo da terra que o originou, reafirmando o compromisso da vinícola com a autenticidade e singularidade dos produtos”

Segundo Pablo, as bebidas amadurecem em grandes depósitos de concreto, feitos do cimento mais antigo e tradicional. “Há seis anos, fomos instados a criar uma nova linha. Esta seleção envolveu variedades tradicionais de uvas autóctones, como a tempranillo”, diz ele, que participou do desenvolvimento dos rótulos, do início ao fim. Envolvido com assessoramento, consultoria e desenvolvimento no setor vitivinícola, Pablo e equipe delimitaram parcelas de terra, escolhidas conforme o tipo de solo, para selecionar as uvas. Frações com mais cálcio, pequenas pedras e uma tonalidade vermelha característica tiveram prioridade. “O resultado foi o desenvolvimento de um vinho distinto para cada parcela, com enfoque nas características típicas de Aradón, e que capturam a essência da região e as peculiaridades das vinhas centenárias”, afirma. “Cada vinho é um reflexo da terra que o originou, reafirmando o compromisso da vinícola com a autenticidade e singularidade dos produtos.”

Entre os destaques apresentados por Pablo à Del Maipo está o Momento de Aradón, um vinho jovem polido em barricas de carvalho. Com uma composição de 70% tempranillo, 15% garnacha e 15% graciano, a bebida envelhece e amadurece por seis meses em barricas francesas. O sommelier Eugenio Cue Bueno descreve que o Momento é uma escolha para qualquer ocasião. “Versátil, harmoniza maravilhosamente com aperitivos ou com seleções de frios e queijos mais maduros. Também acompanha bem cortes magros de carne.”

Já o Calzadas de Aradón se distingue como um corte harmonioso de tempranillo com as antigas garnacha e graciano. O vinho envelhece durante 20 dias de maceração, ▶

resultando em um Crianza com notas de mentol, frutos silvestres e alcaçuz em uma faixa de preço competitiva. De intensidade impressionante na boca, com fruta madura e notas de cedro e couro, a bebida harmoniza bem com pratos intensos, como rabada e ossobuco, descreve o sommelier.

Coordenadas de Aradón, por sua vez, apresenta sua singularidade logo no rótulo: seu nome e designação indicam o ponto exato de uma vinha centenária de tempranillo na vinícola. A essência é extraída de três pequenas parcelas de videiras retorcidas, cujo rendimento não ultrapassa os 2 mil quilos por hectare. A colheita é feita em caixas de 18 quilos, seguida pelo armazenamento das uvas em barricas de carvalho francês, onde acontece o processo de fermentação. O resultado é uma edição artesanal exclusiva, limitada a apenas 2,2 mil garrafas. De elegante tonalidade rubi, esse vinho premium harmoniza bem com pratos de caça, como pato e javali.

Não menos impressionante é o La Garnacha Prometida, cujo nome também narra uma história. A enóloga Cristina Alesanco ganhou a confiança de Pablo Miranda para iniciar o empreendimento ao convencê-lo de que havia encontrado as mais belas garnachas em vinhas quase centenárias em Rioja. “Ela me prometeu que faria com elas um vinho de máxima excelência. E foi exatamente o que ela realizou: uma elaboração ligada ao terroir, ao solo e à seleção única. O resultado é um vinho que destila essa promessa cumprida”, diz Pablo.

Além dos rótulos da Bodegas Aradón, a Del Maipo também apresenta os vinhos do enólogo francês Xavier Iturria, da Bodegas Iturria, na região de Toro. Como estreia mundial, já está no Brasil a primeira safra do Quiban (2021), um vinho branco feito numa terra de tintos. Eugenio Cue Bueno explica que este é um dos raros vinhos brancos de Toro, possivelmente entre os poucos disponíveis no Brasil. Elaborado a partir da combinação das castas verdejo, malvásia castelhana e albillo, o vinho é elaborado sem o uso de barricas, porém, submetido a um longo processo de *bâtonnage* – no qual as leveduras completam seu ciclo e sedimentam no fundo do tanque. “Após esse processo, o vinho é colocado no centro dos tonéis, resultando em um perfil aromático rico, repleto de notas florais e nuances brancas. Indicado para ser apreciado individualmente ou na companhia de bons amigos, esse rótulo encontra uma harmonização perfeita com seleções de frutos do mar, incluindo ostras.”

Finalmente, o Valdosan, um imponente tinto de Toro, amadurecido por 30 meses em barricas de carvalho francês. Com notas olfativas doces e toques amadeirados que remetem a frutas vermelhas, a bebida tem origem nas vinhas centenárias, não enxertadas e situadas entre 650 e 700 metros de altitude. Seguindo princípios biodinâmicos, sua produção incorpora soluções biológicas em vez de pesticidas convencionais. A meticolosa vinificação, incluindo maceração de 20 dias e fermentação controlada, resulta em um vinho de vermelho cereja brilhante. Limitada a 5 mil garrafas e certificada como orgânica, essa obra-prima convida a conhecer uma Espanha que se revela pelo sabor. ■



Divulgação

O sommelier Eugenio Cue Bueno indica a versatilidade do Momento de Aradón: “Ele harmoniza maravilhosamente com aperitivos ou com seleções de frios e queijos mais maduros. Também acompanha bem cortes magros de carne.”

**TRÊS NOVIDADES TRAZIDAS PELA DEL MAIPO**

**Momento de Aradón**

**Uva:** 70% tempranillo, 15% garnacha e 15% graciano  
**Amadurecimento:** 6 meses  
**Harmonização:** Carne vermelha, caça, assado, risoto, massa e queijo maduro

**Calzadas de Aradón**

**Uva:** 80% tempranillo, 10% garnacha e 10% Graciano  
**Amadurecimento:** 14 meses  
**Harmonização:** Pratos intensos, como rabada e ossobuco

**Bodegas Iturria Quiban**

**Uva:** verdejo, malvásia de castilha e albillo real  
**Amadurecimento:** 3 meses  
**Harmonização:** Carne branca, frutos do mar, massa e queijo leve



**BSB GRILL**  
**ONDE BRASÍLIA ACONTECE.**

Há 25 anos servindo os melhores cortes e reunindo os brasilienses ao redor da mesa.



**BSB GRILL**

Nº 1

CLM 304 BLOCO B (61) 98115 3321 (61) 3326 0976 @/BSBGRILLASANOORTE

**Música ao Vivo**

**Soncieta®**

Consultoria & Produção Musical



Fotografia: Hélio Perfeito

*No mercado há 13 anos, a empresa atua na área de Consultoria, Ensino e Produção Musical e é dirigida por três diretores músicos: Rodrigo Damasceno, como Diretor Executivo, o Maestro Daniel Moraes, como Diretor Musical e Renato Mendes, como Diretor Administrativo.*

## **O QUE FAZEMOS?**

*Música ao Vivo para Restaurantes e Eventos em Geral;  
Produção Musical;  
Criação de Coros / Ensino da Música / Aulas e Workshops;  
Arranjos Musicais, Orquestrações e Gravações de Kits / Jingles;  
Apresentações de Natal e Datas Comemorativas;  
Aluguel de Som e Piano.*

## **ONDE ATUAMOS?**

*Além de Brasília, em cidades dos estados da Bahia, Ceará, Goiás, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, como também fora do Brasil, nos Estados Unidos e Europa.*

[www.soncieta.com.br](http://www.soncieta.com.br)

Siga nossas redes @soncieta



# Cerrado no prato

Transformando ingredientes pouco convencionais em pratos surpreendentes, chefs de Brasília têm aproveitado a riqueza do segundo maior bioma da América do Sul para criar uma identidade gastronômica autêntica

✦ ISABELA DE OLIVEIRA

O acesso aos insumos está, praticamente, no quintal de casa. O cerrado abrange aproximadamente 1/4 do território brasileiro, incluindo a totalidade do Distrito Federal e partes significativas de Goiás (97%), Tocantins (91%), Maranhão (65%), Mato Grosso do Sul (61%) e Minas Gerais (57%). O bioma, considerado a savana com maior biodiversidade arbórea do mundo, também abriga 83 etnias indígenas em cerca de 216 reservas, bem como diversas comunidades tradicionais, a exemplo de quilombolas, geraizeiros, ribeirinhos, vazanteiros e quebradeiras de coco-babaçu, que possuem vasto conhecimento sobre o uso de espécies nativas na alimentação e medicina.

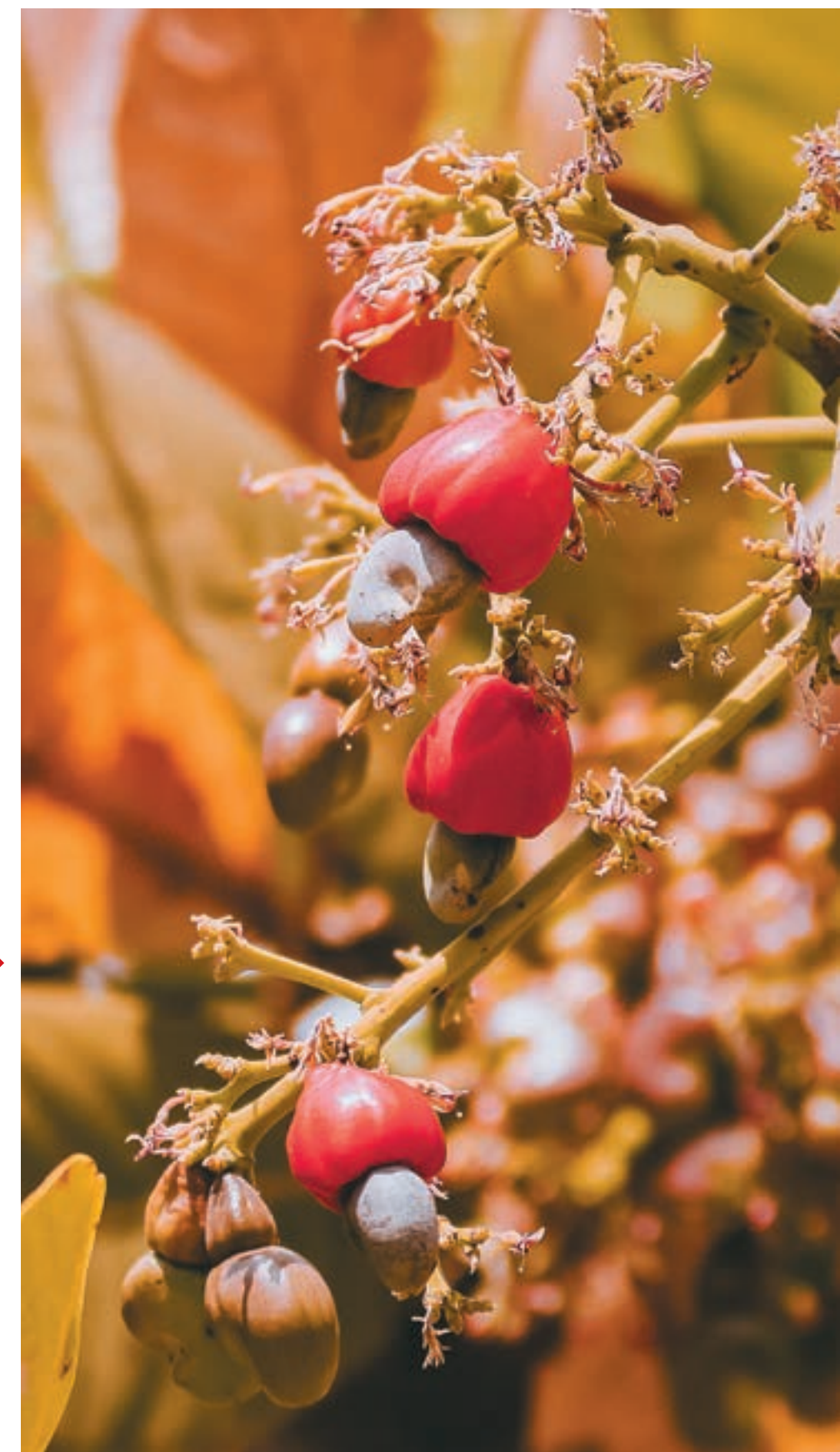
Chef do Chichá Café e Bistrô, Ana Boquadi é uma defensora dos saberes tradicionais dos povos do cerrado. Ela preza por compreender a origem dos alimentos e manter proximidade com

essas comunidades para oferecer uma experiência autêntica que celebra o bioma em cada prato. “É por isso que decidi incorporar produtos do cerrado diariamente no restaurante. Comecei a usar esses ingredientes regularmente e tenho acompanhado o crescimento.” Em 2017, Ana conheceu Dona Fiota e seu Calisto, chefes quilombolas dedicados ao agroextrativismo de frutos e plantas medicinais na Chapada dos Veadeiros. Para fortalecer a produção, Ana se voluntariou para ajudar na logística e distribuição dos produtos. “É um

desafio, pois eles não têm acesso a uma cooperativa voltada para esse tipo de atividade alimentar, e frequentemente operam de maneira informal.” Dessa colaboração nasceu um grupo de compras coletivas dos produtos da família. Em 2017, o grupo comprava 200 quilos de cajuzinho-do-cerrado congelado. Mas, no início da pandemia, o número subiu para 600 quilos. “Eles podem contar com minha fidelidade como cliente para absorver esses ingredientes, incluindo gergelim, óleo de coco indaiá, sabão de tingui, pimenta-de-macaco, e frutos da estação como baru, mangaba e cagaita”, afirma Ana.

Como representante do Slow Food Cerrado, Jean Marconi Carvalho trabalha para conscientizar consumidores e chefs sobre a importância dos alimentos sazonais de pequenos produtores e da agricultura familiar. “É crucial apoiar esses produtores para garantir que seus produtos cheguem à mesa, contribuindo para a preservação da cultura alimentar e a conscientização sobre alimentos minimamente processados que estão em risco de desaparecer.” Ao longo dos anos, Jean observou um aumento na preferência dos cozinheiros por produtos locais, em parte devido à ênfase na culinária com frutos do cerrado no Centro-Oeste, promovida por campanhas que incentivam os chefs de Brasília a incorporarem esses ingredientes em seus cardápios.

Conheça a seguir sete restaurantes que celebram a diversidade do cerrado em suas mesas. ▶



Fotos: Rafael Facundo/divulgação



### Conca Cozinha Original

A ideia desta casa é sair do comum. “Somos conhecidos por apresentar novos sabores e ingredientes. Para quem busca algo diferente, é uma experiência marcante”, afirma o proprietário Diego Badra. O Conca realmente instiga os clientes a provar combinações não tão usuais. “Tivemos uma sobremesa de pequi que foi um desafio interessante. Ver os céticos saboreando e até lambendo o prato foi memorável”, lembra Diego, que muda o menu a cada dois meses para valorizar a sazonalidade do bioma. Além do pernil de cordeiro com glacê de pequi, vale a pena experimentar o cajuzinho-do-cerrado confitado com baunilha-do-cerrado. Segundo Diego, na cozinha do Conca, o respeito ao ingrediente é crucial. “Quanto menos intervenção, mais sabor autêntico. As técnicas realçam suas características”, diz ele, que é um entusiasta da cagaita – fruta ácida, pungente e floral típica do bioma. Outra combinação única é o porco com jatobá.

Rafael Facundo/divulgação

### Dom Francisco

Sob a liderança do chef Francisco Ansiliero, o Dom Francisco é uma referência na culinária do Centro-Oeste, destacando-se como pioneiro na valorização dos produtos do cerrado. Com sua paixão pelo bioma e seus ingredientes, Ansiliero dedica anos à pesquisa e ao estudo dos produtos regionais, compartilhando esse conhecimento em aulas, palestras e cursos que enfatizam a relevância e a diversidade do Cerrado na gastronomia brasileira.

No cardápio da casa, há cajuzinho-do-cerrado, buriti, cagaita, mangarito, ora-pro-nobis, baru (castanha e mesocarpo) e gueroba. A sazonalidade desses produtos segue os ciclos das águas da região. Durante a seca, a disponibilidade de ingredientes frescos é limitada. Mas, com a chegada das chuvas, voltam a florescer, oferecendo novas oportunidades culinárias. Alguns desses ingredientes são congelados para uso ao longo do ano. A verdadeira explosão de sabores, no entanto, ocorre na temporada de chuvas.

Em meio a essa diversidade, Ansiliero destaca uma criação especialmente elogiada: o arroz do cerrado. Feito com arroz da comunidade kalunga, pequi, buriti, cajuzinho-do-cerrado e cagaita, o prato oferece uma experiência autêntica e característica da região. O pequi divide opiniões, mas incorporado com maestria pelo chef, cativa até os paladares menos acostumados. Outras opções notáveis já figuraram no cardápio da casa, como o clássico frango com pequi, reinterpretado utilizando apenas a polpa da fruta, além de criações autorais, a exemplo do nhoque de mesocarpo de baru acompanhado de ragu de pernil suíno.



Divulgação

Vã à Grécia sem sair de Brasília!



O sabor tradicional grego  
 você encontra aqui.

zante

taverna grega

Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press.



## Chichá Café e Bistrô

O lema “Cerrado todo dia” orienta o trabalho dos chefs Ana Boquadi e Pedro Quatorzevoltas, que prestam um tributo ao bioma com pratos criativos e sustentáveis. Um dos quitutes mais pedidos é o macaron de baru, mas também há pães de fermentação lenta feitos com farinha de jatobá e babaçu, servidos com diversos recheios. Para a sobremesa, a pequitella – uma criação vegana com textura de chocolate feita com castanha de pequi e baru – é uma opção irresistível. Já o barujor reinventa o alfajor, trazendo o doce de leite vegano da casa e cumaru, uma semente aromática da Amazônia. A cheesecake vem com geleia de cajuzinho-do-cerrado.

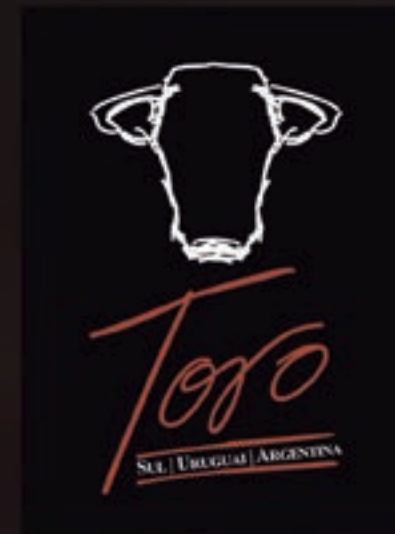
A diversidade de sabores se estende à pasta salgada de baru e aos sucos sazonais que capturam a essência do cerrado. O menu ainda conta com a torta vegana de baunilha-do-cerrado, preparada com ingredientes colhidos por uma comunidade kalunga da Chapada dos Veadeiros e acompanhada do chantilly da casa. Os apreciadores de pratos não veganos se deliciam com o pirarucu de manejo, que traz o autêntico sabor da Amazônia para o Centro-Oeste. O bolinho de jaca em redução de balsâmico e uma variedade de geleias, incluindo maracujazinho pérola do Cerrado e umbu, incrementam a experiência. Para beber, frescos de cajuzinho-do-cerrado, capim santo e água com gás.

Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press.

## Pasta Madre Pães Artesanais

Na Pasta Madre, o cerrado se revela em delícias únicas, todas produzidas a partir da fermentação natural. Um dos destaques é o bolinho de jatobá com banana, uma combinação elogiada por Daniel Fujiwara, fundador da padaria que conduziu inúmeros testes até chegar à receita ideal. A casa também vende um pão doce vegano que incorpora o sabor do óleo de coco babaçu. “É raro encontrar pães doces veganos; a maioria contém ovos e leite. O nosso, por outro lado, é feito apenas com óleo de coco babaçu, provando que é possível assegurar o sabor sem recorrer a ingredientes de origem animal”, diz Daniel.

Embora o pão seja a estrela principal, a Pasta Madre também se aventura na produção de panetones, nos quais o único ingrediente de origem animal é o ovo, usado como emulsificante natural para estender a durabilidade do produto. O cardápio conta ainda com o petit four de gotas de geleia de mangaba, cajuzinho e creme de jatobá – frutos combinados, também, com as tortinhas em treliça. “O cerrado é muitas vezes subestimado, erroneamente visto como ‘apenas mato’”, afirma Daniel. “Isso é uma questão de perspectiva e falta de reconhecimento cultural.”



Conheça os novos defumados do Toro!

 TOROPARRILLA  
 WWW.TOROPARRILLA.COM.BR

104  
SUL

PARK  
SUL

TORO  
DELIVERY

Rafael Facundo/divulgação



## Casa Baco

“Eu acho que talvez sejamos o restaurante que tem mais produtos do cerrado no cardápio do dia a dia”, conta Gil Guimarães, chef e proprietário da Casa Baco. Com uma culinária autêntica e uma abordagem criativa dos ingredientes regionais, o restaurante se destaca por traduzir a riqueza e a diversidade do bioma em pratos que destacam os sabores do baru, pequi, pimenta-de-macaco e cajuzinho. Uma das criações mais recentes é a Escarlata, uma sobremesa que combina tomate orgânico Baco, creme de castanha de caju e caramelo de baunilha-do-cerrado. O menu apresenta outras combinações surpreendentes, como o ravioli com cajuzinho-do-cerrado e ricota; creme de limão-cravo; e steak tartar de carne de sol, maxixe e castanha de baru. “Inspirado no Capiau, um bolinho de canjiquinha, fizemos o Capiau Requeijão do Sertão, com linguiça caipira e aioli de pequi”, diz Gil.

A sazonalidade desempenha um papel importante na escolha dos ingredientes. O cajuzinho-do-cerrado, por exemplo, é adquirido uma vez por ano, no final de agosto e meados de setembro. “Compramos, congelamos e armazenamos no freezer durante o ano inteiro.” O pequi também é preservado em óleo e transformado conforme a necessidade ao longo do ano. “Compramos muitos desses produtos na Chapada, na comunidade dos kalungas em Cavalcante, e na Central do Cerrado.”

Carol Melo/Esp. Encontro/DA Press

## Quintal Mel do Sol

Além de proporcionar uma experiência gastronômica que valoriza os sabores regionais, o Quintal Mel do Sol contribui para a sustentabilidade do cerrado. O cardápio, elaborado pela chef Amanda Paz, conta, por exemplo, com uma torta que combina maracujá pérola do cerrado com calda de morango e farofa de castanhas brasileiras. Outras opções incluem os cookies de jatobá produzidos com chocolate orgânico agroflorestal e o bolo de mel de aroeira, castanha de baru, laranja e chocolate meio amargo.

No almoço, pratos igualmente saborosos e saudáveis incluem o ceviche de cajuzinho-do-cerrado, uma opção refrescante elaborada com leite de tigre, pickles de cebola roxa, tomate e coentro, acompanhada de chips de tubérculos. Já a moqueca de cajuzinho-do-cerrado é servida com arroz orgânico e farofa de hortelã, com ingredientes como óleo de dendê, pimentões, tomate, leite de coco e coentro. Para quem prefere proteína animal, a tilápia ao molho de tamarindo, acompanhada de purê de cenoura e arroz de sementes, é uma boa pedida. Na sobremesa, a sugestão é a torta de limão cravo, disponível a depender da estação.



**GREENHOUSE**  
 restaurant



**SEU NOVO RESTAURANTE NO LAGO SUL**  
**QI 21 - ARTEFATO**

Reserve pelo whatsapp: (61) 99329 - 6752

terça-feira a sexta-feira 12h às 22h  
 sábados, domingos e feriados 9h às 22h



Divulgação

### *Horta Cozinha Criativa*

Natural de Brasília, o chef Matheus Camargo comanda o Horta Cozinha Criativa priorizando ingredientes orgânicos e aproveitando a sazonalidade, o que permite que o cardápio seja sempre renovado e inclua ingredientes do cerrado no bufê de saladas e entradas, bem como nos pratos à la carte. Neste menu, destaca-se a galinhada cremosa, preparada com couve refogada no limão, tomate confitado e maionese de pequi. Outro prato recomendado é o Porquito, uma costela de porco assada por 12 horas, acompanhada de barbecue de acerola, servida com purê de batata, espinafre, repolho roxo fresco e farofa de baru. Para a sobremesa, a recomendação é o cheesecake com calda de cajá.

Para o café da manhã, o Horta tem toasts como o de cogumelos com ovos mexidos, tapioca de guacamole com ovos e salada de frutas sazonais, servida com iogurte de baunilha-do-cerrado. "Planejamos oferecer serviço de entrega de comida para o Natal e o Ano Novo, com pratos que incluem produtos típicos do cerrado, para tornar as celebrações ainda mais especiais", afirma Matheus. ■



# A autêntica paella espanhola!

Uma receita familiar de mais de 50 anos

*Don León*

Reservas: 61 99276-2727

112 Sul



A matriz da Schipper, no SIA: 5 mil itens no estoque fazem dela a maior loja em variedade de utensílios para hotéis e restaurantes

# UM ESTOQUE CAMPÊÃO

Com mais de três décadas de atuação e várias marcas exclusivas, loja de utensílios de cozinha e decoração cresceu 70% em 2022 e se especializou em equipar hotéis e restaurantes

## NEIDE MAGALHÃES

Do copo americano, encontrado no boteco da esquina, ao copo filetado a ouro, de um hotel seis estrelas em São Paulo. Assim é a Schipper, a maior loja em variedade e estoque de peças de louça e prataria do Brasil. Na matriz de Brasília, onde a empresa nasceu há 31 anos, são 5 mil itens, entre talheres, copos, taças – como as de vidro temperado italianas que são 10 vezes mais resistentes que as de vidro comum -, panelas, travessas, jarros, réchauds, objetos de decoração, entre outros. Os pratos são um caso à parte nesse maravilhoso mundo de utilidades. Entre os mais variados tipos, formatos e cores, uma linha de porcelana turca Bonna – uma das marcas exclusivas da Schipper – destaca-se pela durabilidade e pela garantia à vida contra lascas de borda de 2,5 centímetros.

O que isso significa? Que são produtos ultrarresistentes, capazes de suportar a batida de um prego na madeira como se fosse um martelo e não um prato, uma demonstração feita em feiras pelo Brasil. “A rede de restaurantes Coco Bambu já



Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

Os pratos ultrarresistentes da Bonna, fábrica da Turquia: garantia de troca em caso de as peças lascarem



Variedade de estilos e cores na seção dedicada à marca turca: 80% dos restaurantes da capital são clientes de Schipper

comprou cerca de 50 mil peças para suas 70 casas no Brasil desde 2019 e apenas cerca de 200 foram trocados nesse período”, diz Frank Kreppel, sócio do primo Sérgio Pimenta no empreendimento. Segundo ele, a qualidade dessa linha tem um impacto de 80% a menos de gastos com reposição de louças, economizando em todos os setores, do meio ambiente

à mesa. Entre os materiais há também uma variedade curiosa. A melamina, uma resina muito dura e resistente, mais durável que o vidro e a porcelana e que possibilita designs com muito detalhes, é outra linha muito procurada atualmente: “Temos a maior variedade no Brasil”, afirma o diretor.

Assim, o negócio, que surgiu de uma

loja fundada pelo austríaco Gerfried Schipper em 1992, vem crescendo a cada ano. Em 2022, quando comemorou três décadas, cresceu incríveis 70% no faturamento, “sempre apostando no crescimento do turismo no Brasil”, já que sua clientela é 90% formada por pessoas jurídicas. São 130 fornecedores nacionais e internacionais e seus produtos ocupam um espaço de mais de 3.500 metros quadrados no Setor de Indústrias (SIA) desde 2007. A empresa tem, hoje, mais de 100 colaboradores – somando as unidades de Brasília e São Paulo – e 30 representantes espalhados pelo Brasil. E em breve vai lançar seu e-commerce e a expectativa de crescimento de vendas não tem limite.

Crescimento que teve impulso a partir de 1996, quando os dois sócios entraram para o negócio e expandiram ainda mais as fronteiras. A filial de São Paulo, com escritório e showroom, surgiu cinco anos depois. A história da Schipper ficou especialmente marcada em 2014, com a Copa do Mundo no Brasil, e 2016, com a Olimpíada do Rio de Janeiro, quando registrou seus maiores faturamentos, depois de fornecer materiais a hotéis inaugurados ou remodelados na época. Esses fatos estão registrados no catálogo anual que a loja faz desde 2005. O de 2024 já está pronto e tem 404 páginas, descrevendo em detalhes técnicos todas as peças que a empresa comercializa.

Com tantos objetos que fazem parte do dia a dia da humanidade, é surpreendente descobrir as soluções que a indústria de utensílios para hotéis, restaurantes, ▶



Os sócios e primos Frank Kreppel e Sérgio Pimenta: eles comandam um negócio que vem crescendo a cada ano



Um setor somente para porcelanas: marcas exclusivas nacionais e estrangeiras compõem o estoque da matriz de Brasília

hospitais, empresas e lares tem a oferecer. Por isso mesmo, a loja tem linhas distintas de todos os itens, separados por afinidade. Os talheres com designs e texturas variadas – são 45 linhas distintas – nacionais, da Itália, de Portugal ou do Vietnã estão no mesmo setor dos alemães, que saem mais. “Só a Schipper no Brasil tem essa linha sensorial”, afirma Kreppel, mostrando como um garfo pode ser diferente do outro não só na forma, mas no peso e na textura.

Há lugar também para as belas cerâmicas stone wear da Porto Brasil, “quase tão dura quanto a porcelana, que é feita com tinta reativa. Cada uma é de uma cor, com mais ou menos pigmentos”, explica o empresário. “As pessoas gostam de inovação, como a tinta reativa. Há alguns anos vem crescendo essa pegada orgânica”, diz Kreppel, sobre a linha Angicos de porcelanas do Piauí, uma aposta da Schipper que leva em conta a sustentabilidade de uma comunidade artesanal. Outra linha ecológica são produtos de madeira de reflorestamento, com desenhos criados pela empresa e que levam a sua marca.

Descobrir tantas e tantas novidades é tarefa para Kreppel, que frequenta feiras anualmente no Brasil e no exterior, onde também expõe os produtos de marcas exclusivas da loja. Há algum tempo, conta, são os fornecedores que chegam à Schipper. As mais novas marcas são a francesa de panelas Le Creuset e a Schott, de copos, agora distribuídos no país por eles. Elas agora fazem companhia a outras grifes exclusivas, como Haus Concept, Bauscher, Brinox e outras.

Tudo para atender dos grandes grupos hoteleiros aos menores estabelecimentos dos segmentos de restaurantes e bares. “A Schipper equipa a maioria das redes de hotéis no país”, afirma Kreppel. Recentemente, a loja forneceu todos os utensílios de cozinha para o luxuoso Rosewood São Paulo, na Cidade Matarazzo. Isso é resultado da experiência dos sócios. Kreppel, diretor administrativo e financeiro, foi de lavador de pratos nos Estados Unidos e na França a gerente de hotelaria, depois de passar por vários setores em restaurantes e hotéis também no Brasil; e Pimenta, diretor comercial, veio da área de negócios de uma grande multinacional. “Falamos

a mesma linguagem do operador”, diz Kreppel, um administrador de empresas que se especializou em gestão de hotéis no Hotel-Escola do Senac, na Ilha do Boi (Espírito Santo). O Senac, inclusive, também é equipado pela Schipper. Assim como as duas unidades da escola Cordon Bleu, de quem é parceira nos cursos, no Rio de Janeiro e em São Paulo.

Na área dos restaurantes, a empresa também é campeã. Oitenta por cento dos estabelecimentos de gastronomia de Brasília usam os produtos da Schipper. “A tecnologia da impressão a laser permite decorações personalizadas”, afirma o sócio. E, se a casa tem tantos itens desejados por todos, ainda dispõe de um outlet permanente na própria loja, com produtos até 70% mais baratos. As peças são variadas e, assim como os das coleções, podem ser compradas avulsas. Uma bonita travessa de porcelana sai por R\$ 59,90 e um prato redondo de sobremesa, por R\$ 29,90 (preços de setembro). “Nossos clientes pessoas físicas adoram garimpar esse setor”, diz Kreppel. Esse varejo promocional tem um pouco de tudo, o que torna quase impossível sair de lá sem um objeto sequer. ■

# Dedicação, Sabor & Sucesso

Tornam você um protagonista na gastronomia

Conte com o Sebrae como seu ingrediente secreto

Fique por dentro das missões nacionais e internacionais, consultorias de inovação e gestão, capacitações, rodadas de negócios, festivais e muito mais. São diversas soluções personalizadas que podem temperar ainda mais o seu negócio.

Fale com a gente!

0800 570 0800 | [www.sebrae.com.br/DistritoFederal](http://www.sebrae.com.br/DistritoFederal)

f /sebraenodf @sebraenodf @sebraenodf /sebraenodf

BRASILIA  
encontro  
Gastro

SEBRAE

## Regados à boa comida

As noites de Brasília são das mais animadas do país. Há festas, shows e eventos diversificados para todos os públicos. Os bares, dos menores aos maiores, espalhados pelos quatro cantos da cidade, ficam cheios quase todos os dias, mais do que nunca em celebração à vida e à liberdade. As casas desta categoria são regadas a bons pratos – uma característica da capital é a culinária farta em todos – e a boa bebida. É assim no Melhor Bar/Botequim, que leva cozinha até no nome, e na Novidade do Ano, com um menu de três etapas, carnes na parrilla e pratos executivos. Estreando a categoria Gastrobar, uma casa que é famosa por seu bufê self-service. Se a pedida é uma bebida para refrescar, uma cerveja bem gelada e um drinque supercriativo vão muito bem 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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de Brasília por meio do hotsite da revista ([www.encontrogastro.com.br](http://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 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 julho de 2022 e junho de 2023.

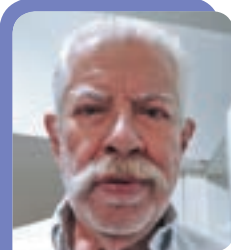


PERFIL DOS JURADOS



**AARON SUE**

Servidor público, ele descobre maneiras de saborear o lado mais delicioso da vida. Aprecia uma refeição fora de casa duas vezes por semana, não apenas pela conveniência, mas também pela variedade de pratos oferecidos. Ele entende que algumas iguarias são tão trabalhosas que é melhor deixá-las nas mãos dos especialistas.



**ANTONIO DUARTE**

O conhecimento do profissional de TI o manteve conectado à evolução do mundo, mas foi na gastronomia que encontrou a verdadeira paixão. É um frequentador assíduo de casas da cidade, não apenas por necessidade, mas por puro prazer. Seu paladar refinado é resultado de anos de exploração culinária e cursos com renomados chefs.



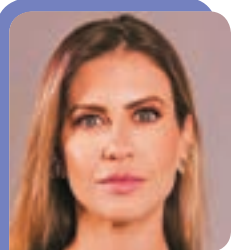
**ARTHUR CARDOSO**

Fora dos estúdios, ele é pai de uma encantadora menina de 3 anos. Para o diretor de rádio, a família é a nota mais doce em sua partitura da vida. E é por isso que, em média, eles desfrutam de três refeições fora de casa a cada semana. Comer fora não é apenas um prazer gastronômico, mas um momento precioso para se conectar e criar memórias.



**BÁRBARA PIMENTA**

Apaixonada por tudo que é novo, a consultora financeira é também amante da gastronomia. Ela adora provar sabores, conhecer lugares e sentir as energias de diferentes culinárias. Cada refeição é uma chance de viajar sem sair da mesa e cozinhar é uma forma de terapia, acolhimento e um gesto de amor.



**CLARA SAABOR**

Mãe de Dudu, de 5 anos, a empresária sabe equilibrar sua carreira e sua vida familiar. Quando não está gerenciando sua clínica, gosta de ir a restaurantes, desfrutando de almoços e jantares pelo menos três vezes por semana. Comer fora é fonte de diversão e um hobby que lhe permitem descobrir novas experiências deliciosas.



**JOSÉ EDWARD LIMA**

Sua paixão pela gastronomia o levou a uma carreira editorial. Por sete anos, ele foi editor de um guia gastronômico de Belo Horizonte, antes de vir para a capital. O jornalista se tornou um amante das palavras e dos sabores e sua jornada é uma fusão de narrativas e culinárias. Cada refeição, diz, é uma história e um prato saboroso.



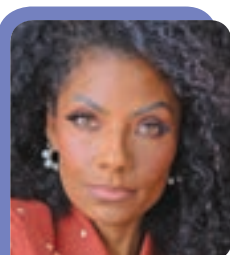
**KELLY VENÂNCIO**

Apesar de não cozinhar todo dia, a coordenadora de comunicação é uma apaixonada por culinária. Em momentos especiais, ela e seu marido exploram juntos novas receitas e pratos, inspirados por programas de TV a que adora assistir. Mesmo sem cursos formais de culinária, sua coleção de receitas on-line é fonte inesgotável de inspiração.



**LAÍS ARGÔLO**

Ela é uma nutricionista que não apenas entende a importância da alimentação saudável, mas também sabe como torná-la irresistivelmente deliciosa. Com a vida agitada e a paixão por experimentar novos sabores, comer fora é oportunidade de explorar a culinária de diferentes lugares e culturas, enquanto aprecia a praticidade no dia a dia.



**MICHELINE RAMALHO**

A vida da modelo e influencer é uma jornada de descobertas gastronômicas. Ela almoça e janta fora de casa de três a quatro vezes por semana, valorizando facilidade e possibilidade de explorar comidas diferentes. Cada refeição é uma experiência e ela compartilha suas idas a restaurantes variados de Brasília com seu público.



**WILLIAM DORNELAS**

Embora o diretor criativo e professor admita que não é um mestre na cozinha, seu amor pela comida é evidente. Ele é um verdadeiro apreciador de sabores, inspirado principalmente pelas habilidades culinárias de sua mãe, uma cozinheira de mão cheia. E ele encontra inspiração também em suas aventuras gastronômicas.

OURIÇO

AGORA COM UMA NOVA UNIDADE NO IATE CLUBE

#domarpramesa



A casa de frutos do mar do chef Thiago Paraíso. @ouricorestaurante | 405 Sul e Iate Clube

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

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	AARON SUE	ANTONIO DUARTE	ARTHUR CARDOSO	BÁRBARA PIMENTA	CLARA SAABOR	JOSÉ EDWARD LIMA	KELLY VENÂNCIO	LAÍS ARGÔLO	MICHELINE RAMALHO	WILLIAN DORNELLAS	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Bar/Botequim	Hop Capital Beer	Amigão Bar	Calaf	Confraria do Padim	Confraria do Padim	Calaf	Primeiro Cozinha de Bar	Casa Mimobar	Primeiro Cozinha de Bar	Origen Bar	Primeiro Cozinha de Bar	Confraria do Padim	Hop Capital Beer
Carta de Cervejas	Hop Capital Beer	Simpsons	O'Riley Irish Pub	Confraria do Padim	Pinella	Bar Godofredo	Hop Capital Beer	Pinella	Galpão 17	Galpão 17	Galpão 17	Pinella	Hop Capital Beer
Carta de Drinques	Neblina Bar & Tabacaria	New Mercadito	Dudu Bar	Primeiro Cozinha de Bar	Doma Rooftop	New Mercadito	Mezanino	Casa Mimobar	Primeiro Cozinha de Bar	Mezanino	Mezanino	Dudu Bar	New Mercadito
Gastrobar	Superquadra Bar	Confraria Chico Mineiro	Beirute	Primo Pobre	Doma Rooftop	Gato Preto	Fausto & Manoel	Primo Pobre	Fausto & Manoel	New Mercadito	Fausto & Manoel	New Mercadito	Beirute
Novidade do Ano/Diversão	Na Seis – Comida de Bar	O Traçado	Mercearia Bar e Restaurante	Bitaca da Norte	313 Drink Bar	Mercearia Bar e Restaurante	Mercearia Bar e Restaurante	Juá – Cozinha de Boteco	Contexto Bar e Restaurante	Contexto Bar e Restaurante	Contexto Bar e Restaurante	Mercearia Bar e Restaurante	Bitaca da Norte
<b>Melhor Restaurante de Brasília</b>	Fazenda Churrascada	Bloco C	Nippon	Trattoria da Rosario	Noru Sushi	Fuego	Mezanino	Lake's	Coco Bambu	Rubaiyat	Resultado na p. 132		
<b>Restaurante Revelação 2023</b>	Costelaria Gaúcha	Villa Bochat	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Costelaria Gaúcha	Costelaria Gaúcha	Quintal do Coco	Costelaria Gaúcha	Resultado na p. 132		
<b>Chef do Ano</b>	Andrey Angelim (Fazenda Churrascada)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Dudu Camargo (Dudu Bar)	Rony Peterson (Aroma)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Marcos Nery e Matheus Brito (Mezanino)	Marcos Nery e Matheus Brito (Mezanino)	Victor André (Norton Restaurante)	Gil Guimarães (Baco Pizzaria, Casa Baco e Parrilla Burguer)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Resultado na p. 222		
<b>Chef Revelação</b>	Matheus Grilo (Que Pasta? Cantina)	Matheus Grilo (Que Pasta? Cantina)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Pedro Moreira (Casa Concha)	Ana Boquadi e Pedro Quatorzevoltas (Chichá Café e Bistrô)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Resultado na p. 218		
<b>Sommelier do Ano</b>	Antônio Carlos Santos (Fazenda Churrascada)	Uelton Santos (Bloco C)	Francisco Jaidan de Macedo – Jair (Piselli)	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Maria Dalia (Fuego)	Felipe dos Santos (Manuelzinho)	Carolina Araújo de Sales (Mezanino)	Carolina Araújo de Sales (Mezanino)	Antônio Carlos Santos (Fazenda Churrascada)	Uelton Santos (Bloco C)	Resultado na p. 214		

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br/df](http://www.encontrogastro.com.br/df) de 08/08 e 22/09 de 2023  
\*\* Critério de desempate: mais votado na internet

Vencedores Diversão		CATEGORIAS					
SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	BAR/BOTEQUIM**		CARTA DE CERVEJAS	CARTA DE DRINQUES**		GASTROBAR**	NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO**
	1º Lugar	Primeiro Cozinha de Bar (5 pontos)		Galpão 17 (5 pontos)	Mezanino (5 pontos)		Fausto & Manoel (5 pontos)
2º Lugar	Confraria do Padim (4 pontos)		Pinella (4 pontos)	Dudu Bar (3 pontos)		New Mercadito (3 pontos)	Mercearia Bar e Restaurante (5 pontos)
3º Lugar	Hop Capital Beer (2 pontos)		Hop Capital Beer (3 pontos)	New Mercadito (3 pontos)		Beirute (2 pontos)	Bitaca da Norte (2 pontos)



# Primeiro Cozinha de Bar

## MUITAS RAZÕES PARA VIRAR FREQUÊS

Em 2011 teve início a história de um dos bares mais icônicos de Brasília. Localizado inicialmente em Águas Claras, o estabelecimento, hoje, encontra-se no coração da cidade, no Setor de Indústrias Gráficas (SIG). Sob o comando dos sócios Fabrício Russo, Wallace Santos, Thales Furtado, Vitor Odisio e Paula Orton, o animado bar é um dos mais procurados da capital federal e se tornou local de encontros memoráveis, seja devido à cerveja gelada, variada seleção de coquetéis, deliciosos petiscos e atrações musicais, seja apenas para desfrutar de momentos agradáveis com amigos e familiares em um ambiente descontraído. Há muitas razões para visitá-lo.

“As pessoas frequentam o bar em busca de entretenimento, pois é um local de descontração. Com a proliferação de diversos estabelecimentos na cidade, é essencial oferecer algo único para se destacar, e é isso que buscamos fazer com excelência ao longo desses anos”, explica o empresário Thales Furtado.

Este ano, o estabelecimento revisitou algumas receitas tradicionais de boteco e reintroduziu pratos clássicos que marcaram sua história, como o saboroso frango à passarinho, preparado com fatias de tomate, alho crocante e cebola. Entre as novidades do cardápio, destaque para os deliciosos hambúrgueres, como o Primeiro Black, feito com pão prime, maionese exclusiva, carne angus, queijo cheddar, muçarela, cebola caramelizada e bacon crocante. A carta de drinques também foi enriquecida com criações especiais, como o Moscow Tangerina, uma mistura de vodka, suco de tangerina, licor de tangerina e espuma de tangerina. “Desde 2016, adotamos a identidade de uma cozinha de bar, introduzindo essas inovações com apresentações mais atraentes dos pratos e ingredientes de alta qualidade. Nosso diferencial sempre foi apostar no novo, adaptando às expectativas e desejos do nosso público”, diz Thales. O Primeiro tem um calendário repleto de festas temáticas ao longo do ano, que vão desde o carnaval até festas juninas, passando pelo halloween e eventos inspirados nos anos 1980.

SIG, Quadra 8, Lote 2.395, Sudoeste, (61) 3028-1331/99635-1221.  
Seg.: 11h/0h; ter. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h; dom: 11h/23h.  
@primeirobar. FILIADO À ABRASEL.

Divulgação/Divulgação

OFERECIMENTO:  
Del Maipo  
Wine and Gastronomy

Mix de petiscos batizado de Confusão: este ano, casa revisitou algumas pedidas clássicas



Paula Orton e Thales Furtado: calendário repleto de festas temáticas ao longo do ano, que vão desde o carnaval até festas juninas, passando pelo halloween e eventos inspirados nos anos 1980



# Galpão 17

## ROCK, CERVEJA E MOTOR

Reduto da boa música, dos apreciadores de chopes artesanais e dos motociclistas fervorosos, o Galpão 17 completa cinco anos levando o título de Melhor Carta de Cervejas pelo prêmio **Encontro Gastrô 2023**. “Queremos que as pessoas venham ao espaço e tenham uma experiência duradoura, atrelando a parte da diversão à gastronomia”, diz Caio César Santos, gerente de marketing e produtor cultural do estabelecimento.

O público pode, com o uso de um cartão recarregável, experimentar todos os chopes da casa, por meio do autosserviço. Essa é a oportunidade ideal para se deliciar com cerca de 20 rótulos especiais disponíveis na carta de cervejas. Por mês, o spot vende cerca de 7 mil litros da bebida. “Uma novidade que estamos trazendo ainda para 2023 é a ampliação do número de torneiras de 23 para 39, o que vai nos possibilitar aumentar nossa variedade de rótulos e tipos de cervejas especiais. Desde o começo buscamos trabalhar com marcas locais, que nos ajudaram a ter essa força e nos estabelecer no mercado. Agora vamos trazer opções diferentes e uma diversidade de sabores”, afirma o produtor.

Outra marca da casa é a programação musical com shows ao vivo, de terça a domingo. “Não cobramos couvert artístico nem ingresso. É um formato inovador na capital. Ao longo desses anos, passaram por aqui centenas de artistas e bandas”, diz Caio. Para ele, o Galpão 17 é um marco na transformação e desenvolvimento da capital federal, que a cada dia descobre sua identidade de uma forma cada vez mais forte. “Brasília sempre foi uma cidade carente de movimentação. O espaço, de certa forma, ajuda a fomentar, a mobilizar e libertar a cena da cidade.”

SMAS, Área Especial G, Conjunto A, Lotes 16 e 17, SIA,  
(61) 3462-1717/ 99413-3476. Seg.: 11h/18h; ter. a qui.: 11h/0h;  
sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 15/22h. @galpao17df.

Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

Autosserviço: o público pode, com o uso de um cartão recarregável, experimentar todos os chopes da casa



Camila de França Aviani e Caio César Santos: diversão, gastronomia e bebida boa

# Mezanino

## COQUETÉIS NO CARTÃO-POSTAL

Ele já nasceu como uma estrela da capital federal. Localizado na Torre de TV, o Mezanino chegou para movimentar a cena local, garantindo imediatamente um status privilegiado. Prestes a celebrar dois anos em novembro, o projeto é uma iniciativa dos produtores culturais Rafael Godoy, João Felipe Maione, Bruno Barbosa, Bruno Barra, Lucas Batista e Ivan Hauer, além do DJ Bhaskar, em parceria com empresas privadas.

A vista panorâmica em 360º é um dos atrativos do espaço, sendo uma das mais bonitas do Distrito Federal. Com decoração sofisticada, os ambientes são uma atração à parte para quem busca cenários instagramáveis. Na galeria de arte, o Mezanino já recebeu exposições de grandes artistas nacionais e nomes emergentes da cena cultural nacional e brasiliense. “O espaço reúne o que há de melhor, começando pela vista panorâmica para a cidade, na região central da capital, com visão para a Esplanada, Estádio Nacional Mané Garrincha e Parque da Cidade. Outro destaque é a variedade de atrações culturais, como exposições e apresentações musicais. E, é claro, também a gastronomia, que traz uma culinária rica, com elementos de várias partes do mundo, como a comida mediterrânea e a nordestina, agradando esse público diverso que circula pela capital”, diz Rafael Godoy.

A carta de drinques, assinada pelo chef de bar Nitay Pontes, conquistou os brasilienses. Não é à toa que foi eleita como a Melhor Carta de Drinques por **Encontro Gastrô**. Nela, o público pode provar receitas que trazem elementos brasileiros. Ao todo, são cerca de 20 criações entre clássicos e autorais. “Como o Mezanino está no centro de Brasília, no centro de tudo, o mais digno seria apresentar uma carta com os clássicos, mas com autorais que remetem a muita brasilidade, com texturas, frutos e destilados nacionais. A carta está sempre se renovando, então tento trazer também algo mais local, como os ingredientes do cerrado”, diz Nitay. Entre as opções, destacam-se o Juçara (R\$ 48): purê de frutas vermelhas, vermute de açaí, gin, limão siciliano e suco de laranja; e o Morena Tropicana (R\$ 40): cachaça de amburana, licor 43, maracujá, e absinto nacional.

Rooftop da Torre de TV, Eixo Monumental, (61) 99167-7812.  
Ter. a qui.: 11h30/15h30 e 17h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/15h30 e 17h30/0h; dom: 11h/18h. @meza.nino.



Os drinques Juçara e Drão: coquetéis autorais que remetem à brasilidade

Fotos: Carol Melo/Esp. Encontro/D.A. Press



O chef de bar Nitay Pontes: “A carta está sempre se renovando, então tento trazer também algo mais local, como os ingredientes do cerrado”



# Fausto & Manoel

## TODO DIA É DIA DE HAPPY HOUR

Criado há mais de duas décadas, o Fausto & Manoel inaugurou este ano sua mais recente operação, em Águas Claras. Agora, são cinco unidades. Desde o início, a casa conquistou o público oferecendo uma experiência gastronômica única, com boas opções de cervejas, drinques, destilados, petiscos e pratos à la carte, o que lhe rendeu o título de Melhor Gastrobar da capital federal por **Encontro Gastrô 2023**. Além disso, o estabelecimento oferece um bufê self-service recheado de delícias. “Recebemos todos os tipos de público, desde amigos que desejam uma boa happy hour até mesmo famílias”, diz um dos sócios da casa, Alcioni Ricardo.

“A história do Fausto & Manoel acaba se confundindo com a de Brasília. Muitas gerações passaram por aqui e continuam frequentando a casa. Alguns dos nossos pratos já são símbolos dessa relação. Então buscamos nos aperfeiçoar sempre”, afirma Alcioni. Entre as estrelas do cardápio destacam-se o clássico Carta de Formiga, que consiste em pastéis recheados com linguiça de formiga, couve mineira, queijo muçarela e geleia de pimenta; o irresistível Escondidinho de Carne Seca, preparado com cebola, um leve toque de catupiry e purê de mandioca gratinado com queijo; e o Baião de Dois com 5 Ovos, mistura de carne de sol, calabresa e bacon, refogados com cebola e tomate, feijão fradinho, arroz e queijo.

O estabelecimento ainda investe em outras opções para comer bem, como caldos, carnes grelhadas, linguiças especiais, sanduíches e hambúrgueres, saladas, peixes e frutos do mar. Para beber, uma seleta carta de cervejas e de drinques chama a atenção. A happy hour, a partir das 16h, deixa a casa bombando.

209 Norte, Bloco A, Loja 15, Asa Norte, (61) 3340-7552. Dom. a ter.:11h/1h; qua. a sáb.:11h/2h. @faustoemanoeloficial. Mais 4 endereços.

Thiago Barros/divulgação

Picanha brasileira: acompanhada de arroz, farofa, vinagrete e batata frita

Os sócios Alcioni Ricardo Peruzzo e Leonardo Dalpiso: “Recebemos todos os tipos de público, desde amigos que desejam uma boa happy hour até mesmo famílias”, diz Alcioni



# Contexto

## PARA VARANDEAR

O Contexto é daquelas novidades que não demoram a cair nas graças do público brasileiro. Inaugurado em março, o spot, comandado pelos empresários Bel Leão, Eduardo Gontijo, Felipe Leão e Filipe Poli, une gastronomia, bons drinques e entretenimento de alta qualidade em um único lugar. Próximo às margens do Lago Paranoá, o espaço traz um frescor em meio à efervescente cena gastronômica da cidade.

Com cerca de 800 metros quadrados, o ambiente arejado e moderno conta com varanda, salão aconchegante e um palco fixo para apresentações ao vivo. A programação musical abraça uma pluralidade de gêneros, com um ritmo diferente a cada dia da semana, passando por estilos como jazz, pop rock, pop, pagode e axé. “O ambiente e a programação musical são atrativos, mas o que impressiona é a varanda. Eventualmente, montamos ali um palco 360º para deixar o público ainda mais próximo dos artistas”, afirma Bel.

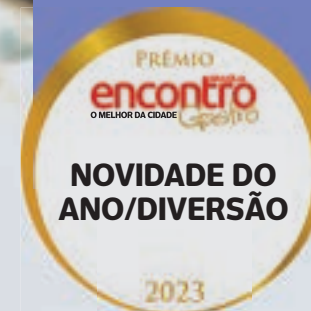
Entre os petiscos, destaque para a linguíça de pernil com provolone, acompanhada de uma cesta de torradas. “O público encontra uma culinária bem brasileira, com carnes preparadas na parrilla, pratos executivos e receitas mais sofisticadas, além de saborosos drinques para refrescar”, diz Bel. No almoço, opções de pratos executivos e um menu de três etapas (entrada, prato principal e sobremesa) ganham o paladar da clientela. Entre as sugestões, bombom da alcatra em espelho de demi glace, arroz de brócolis e batatas ao chimichurri; picadinho de filé, e suprema de frango ao sugo com fettuccini ao alho e óleo. Já na carta de drinques, um dos queridinhos é o Dragon Pink, preparado com gin, infusão de pitaya e canela, licor de pêssego e pink lemonade.

SCES, Trecho 02, Lojas 36 e 27, Lotes 02A e 02B, (61) 99805-0057. Ter. a qui.: 12h/15h e 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/0h. @contextobar.

Divulgação

OFERECIMENTO:  
Del  
Maipo  
Wine and Cuisine

Bombom da alcatra em espelho de demi glace, arroz de brócolis e batatas ao chimichurri: união de boa gastronomia, drinques e entretenimento



Os sócios Bel Leão e Filipe Poli: programação musical abraça estilos como jazz, pop rock, pop, pagode e axé



## DIVERSÃO

### BALADA

#### A VILA COZINHA E BAR

Q QN, Av. Riacho Fundo II, 01, 9A, Conjunto 3, Lote 01/02, Águas Claras, (61) 3550-6691. Ter. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 17h/2h. @avilacozinhaebar. Mais 4 endereços.

#### ARENA FUTEBOL CLUBE

SCES 305, Trecho 3, Lote 1, Asa Sul, (61) 3224-9401. Seg. a qui.: 17h/1h30.

#### BASIC LOUNGE BAR

Av. das Araucárias, Lote 1325, Lojas 15/16, Águas Claras, (61) 99464-8282. Sex. e sáb.: 16h/2h; dom.: 16h/0h. @basicloungebar.

#### BIROSCA

SHCS, Setor de Diversões Sul, Conic, Bloco E, Loja 3, (61) 98257-1111. Sex. e sáb.: 22h/6h; dom.: 16h/0h. @biroscadoconic.

#### CALAF

SBS, Quadra 2, Bloco Q, Lojas 5 e 6, Edifício João Saad, Asa Sul, (61) 3325-7408/ 98158-0399. Ter.: 19h/1h; qua. a sáb.: 22h/4h; dom.: 17h/0h. @calafbrasil.

#### CLUBE DO CHORO

SDC, Lote 3, Bloco G, Eixo Monumental, (61) 3226-3969/ 99835-1123. @clubedochoro.

#### LAH NO BAR

Bloco A, CLS 413, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3297-2407/98574-9931. Qua. a dom.: 19h/4h. @lahnobar.

#### O'RILLEY IRISH PUB

409, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 99315-1091. Qua. a sáb.: 20h/2h. @orilleypub.

#### PUTZ! CLUBE

SAA, Lote 470, Zona Industrial, (61) 98326-6991. Sex. e sáb.: 22h/6h.

#### SIM SEM HORA

SH Arniquireas, ADE, Lote 50, Águas Claras, (61) 3399-2099. Sex.: 19h/4h; sáb. e dom.: 21h/5h. @simsemhora.



### Confraria do Padim



2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Petiscos fritos, caldo de creme de baroa com linguiça e pastel combinados com cerveja gelada ou com batidas de coco, maracujá, paçoca, café e banoffee. No ambiente descontraído da Confraria do Padim, em Taguatinga, o cliente encontra tudo isso entre o melhor da comida de boteco. Há ainda uma vitrine fria cheia de "comestíveis" à pronta-entrega, para beliscar enquanto o prato principal não chega, no maior estilo dos botecos cariocas. As opções mudam semanalmente de acordo com o que se encontra mais fresco nas feiras da cidade. Setor M-Norte, QNM 38 40, Bloco H, Loja 4, Taguatinga, (61) 99834-8385. Ter. a sex.: 16h/23h; sáb.: 11h30/23h. @confrariadopadim.

#### STADT BAR & MUSIC

SIG, Quadra 3, Bloco G, Asa Sul, (61) 3551-5559/ 98424-3038. Seg.: 11h/12h; ter.: 16h/0h; qua.: 16h/1h; qui. e sex.: 16h/2h; sáb.: 11h/12h.

#### STRIKER BOLICHE

SCES, Trecho 2, Lote 32, Shopping Pier 21, Lago Sul, (61) 3223-0503/ 99200-3588. Seg. a sex.: 16h/23h. Sáb.: 14h/23h; dom.: 14h/22h. @strikerdf.

#### TOINHA BRASIL SHOW

SOF Q8, Quadra 09, Conjunto A, Guará, (61) 98616-5097. Sex. a dom.: 19h/4h. @toinhabrasilshow.

#### UK MUSIC HALL

SCLS, Quadra 411, Loja 26, Asa Sul, (61) 98283-3179. Qui. a sáb.: 20h/2h. @ukmusicall.

#### VELVET PUB

CLN 102, Bloco B, Loja 28/32, Asa Norte, (61) 99962-9944/ (61) 3327-1950. Qua.: 19h/2h; qui.: 19h/1h; sex. e sáb.: 20h/2h e dom.: 18h/0h. @velvetpub.

#### VICTORIA HAUS

SAAN, Quadra 1, Zona Industrial. Sáb.: 23h/8h. @victoriahaus.

#### VIVA!

QS 3, Lote 19, Águas Claras, (61) 9984-0248. Sex. e sáb.: 18h/5h. @vivalivingbar.

#### WORLLD BRASÍLIA

SAI, Trecho 3, Lotes 2115 a 2145, (61) 98383-3939. Qui.: 21h/4h; sex. e sáb.: 21h/5h. @worlldbrasil.

## O MELHOR DA CULINÁRIA ITALIANA

Venâncio Shopping  
Iguatemi



## DIVERSÃO

### BAR/BOTEQUIM

#### 313 DRINK BAR

CLS 313, Bloco B, Loja 1, Asa Sul.  
Ter. a qui.: 18h/1h; sex. e sáb.:  
18h/2h. @313.drinkbar.

#### A FEIRA 704

SCRN 704/705, Bloco E, s/n, Loja 03,  
Asa Norte, (61) 99521-9808. Qua. a  
sáb.: 17h/0h; dom.: 14h/0h. @afeira704.

#### ABENÇOADO BAR

CLSW 105, Bloco C, Lojas 82, 84,  
86, Sudoeste, (61) 3526-3475/  
9848-5545. Dom. a ter.: 11h/0h;  
qua.:11h/1h; qui. a sáb.: 11h/2h.  
CLN 207, Bloco A, Asa Norte. Dom. a  
qua.:11h/1h; qui. a sáb.: 11h/0h.  
@abencoadobar.

#### ADEGA DA CACHAÇA

C1, Lote 11, Lojas 4 e 5, Avenida das  
Palmeiras, Taguatinga, (61) 3257-  
2470. Todos os dias: 8h/0h.

#### AMIGÃO BAR

506 Sul, Bloco B, Loja 46, Asa Sul,  
(61) 3244-1109/ 3553-9697. CLS  
412, Asa Sul. Seg. a sex.: 11h/22h15;  
sáb.: 11h/17h. @amigaobar/  
amigao\_412sul.

#### ARMAZÉM DO BRASIL

202 Norte, Bloco A, Loja 1, Asa Norte,  
(61) 3327-0167. Seg. a qui.: 12h/23h;  
sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.

#### ARENA SPORTS BAR

SHN, Quadra 2, Bloco C, Asa Norte,  
(61) 99340-7295. Todos os dias:  
17h/5h. @arenaduducamargo.

#### BARBRASA

QN 304, Samambaia Sul, (61) 99979-  
1053. Todos os dias: 11h/0h.  
@barbrasa\_  
Filiado à Abrasel

#### BAR DAS CHURRASQUEIRAS

SCES, Trecho 2, Lote 1, Conjunto 31,  
Setor de Clubes Sul, Lago Sul, (61)  
99614-8347. Sex. a dom.: 9h30/18h.

#### BAR DO JÚNIOR

QE 28, Bloco B, Lojas 3/7, Guará II,  
(61) 3568-4978/ 99927-3425. Seg. a  
sex.: 17h/0h.; sáb: 12h/0h.  
@bardojuniorguara.



### Hop Capital Beer



3º colocado nas categorias **BAR/BOTEQUIM E CARTA DE CERVEJAS**

Califórnia, República Checa, Nova Zelândia e a própria Brasília são alguns dos lugares possíveis de serem experimentados sem sair deste pub. O local inova a bebida convencional com aromas únicos e modernos, ao servir extensa carta de cervejas artesanais especiais, em formato de chope ou garrafa, inspiradas por sabores do mundo inteiro e premiadas por todo o país. Apesar de a estrela da casa serem as cervejas, com todas as suas cores, sabores e texturas, é possível saborear outras bebidas e pratos como parrilla, hambúrgueres e petiscos, ao som de rock ao vivo. SIA, Trecho 17, Lote 160, (61) 3234-1720. Qua. e qui.: 16h/0h; sex.: 16h/1h; sáb.: 12h/02h. @hopcapitalbeer.

#### BAR DO MANÉ – O REI DA CODORNA

CND 3, Lote 12, Loja 1, Taguatinga,  
(61) 3202-4188. Seg. a sex.: 16/0h;  
sáb.: 11h/0h.

#### BAR DO MENDES

CLN 410, Bloco D, Loja 60, Asa  
Norte, (61) 3273-3334. Dom. a qua.:  
11h/1h; qui. a sáb.: 11h/2h.  
@bardomendes.

#### BAR DOS CUNHADOS

SHCN, CLN 115, Bloco LB, Asa Norte,  
(61) 3274-7805. Seg.: 17h/0h; ter. a  
qui.: 11h/0h; sex e sáb: 11h/1h. @bar.  
dos.cunhados.

#### BAR E RESTAURANTE VELHA GUARDA

CLN 302, Bloco B, Loja 53, Asa Norte,  
(61) 99325-7303. Seg. a sex.: 9h/18h.

#### BAR GODOFREDO

CLN 408, Bloco B, Loja 12, Asa Norte,  
(61) 3965-6666. Seg. a qua.: 17h30/0h;  
qui:17h30/0h30; sex. e sáb.: 17h30/  
2h. @godofredo408norte.

#### BARKOWSKI

408 Norte, Bloco C, Loja 62, Asa  
Norte, (61) 98174-1998. Dom. a qua.:  
17h30/1h; qui. e sex.: 17h/2h.; dom.:  
17h30/1h. @barkowskiasanorte.

#### BAR 16

SHN, Quadra 5, Bloco J, Lote L, Asa  
Norte, (61) 3962-2000. Todos os  
dias: 17h/0h.

#### BAR 80

CLS 404, Bloco C, Loja 35, Asa Sul,  
(61) 3551-1980. Ter. a qui.: 17h/0h;  
sex.: 17h/1h; sáb.: 16h/1h; dom.:  
17h/23h. @bar80bsb.



Minha filosofia culinária,  
fundamenta-se na crença  
de que boa comida começa  
com ingredientes frescos  
e de primeira qualidade.

No Tudo do Porco,  
servimos mais que comida:

*contamos histórias  
por meio dos sabores.*

É uma jornada emocionante  
que me inspira todos os dias  
e mal posso esperar  
para compartilhá-la  
com vocês.

*Agner Mattos*



Contamos com empresas renomadas,  
comprometidas com a sustentabilidade  
e o bem-estar animal, como  
a Granja Vale do Moura.

@ tudodoporco  
61 8285-0776

Mané Mercado

## DIVERSÃO

### BECO DAS GARRAFAS

CLS 116, Bloco C, Loja 3, Asa Sul, (61) 3548-2002. Ter. a sex.: 16h/0h; sáb.: 11h/18h. @becodasgarrafasbsb.

### BOTECO DO JUCA

CLS 413, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3541-4944. Todos os dias: 11h/0h. @boteco413.

### BUTECO DA BOA

CLS 201 Sul, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3225-0555. Ter. a qui.: 16h/1h; sex. a dom.: 15h/1h. @butecodaboa.

### BUTEKO 101

CLSW 101, Bloco A, Loja 2, Sudoeste, (61) 3341-2082. Seg. e ter.: 10h30/1h; qua. a sáb.: 10h30/2h; dom.: 10h/0h30.

### CARCASSONNE PUB

407 Norte, Bloco E, Loja 37, Asa Norte, (61) 99968-4186. Qua. a sex.: 17h/23h; sáb.: 17h/0h; dom.: 17h/23h. @carcassonnepub.

### CASA MIMOBAR

CLN 205, Bloco C, Loja 25, Asa Norte, (61) 98210-7036. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h15h; sáb.: 16h/1h15; dom.: 15h/22h.

### CAVALCANTE (KI-FILÉ)

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

### CHALÉ DA TRAÍRA

QE 36, Conjunto A, AE, Guará II, (61) 3964-0066. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/21h. @chaledatraira.

### CHURCHIL BRASIL 21

SHS, Quadra 6, Conjunto A, Bloco D, Meliá Brasil 21, Asa Sul, (61) 3218-5555. Seg. a sáb.: 9h/0h.

### CHURRASQUINHO DO MARANHÃO

Superquadra 304, Bloco A, Loja 84, Sudoeste, (61) 3202-9723. Seg. a sáb.: 10h/23h.

### CONTEXTO BAR E RESTAURANTE

SCES, Trecho 02, Lojas 36 e 27, Lotes 02A e 02B,



### Dudu Bar

2º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES



O Dudu Bar já tem nome forte na tradição da alta gastronomia e mixologia no Lago Sul. Mesmo assim, a carta de drinques da casa não cansa de inovar e ficar ainda mais extensa. Que tal experimentar a nova caipirosca de jabuticaba ou se aventurar em coquetéis que levam nomes de personagens e personalidades (ainda que da ficção)? O Yoda vem com vodca, abacaxi, sorvete de tapioca e goiabada; o Sansão sem Dalila combina vodca, kiwi, manjeriço, clara de ovo, licor de laranja, cravo e vermouth; e o drinque favorito da casa, o Dudu na Veia, traz morango, gengibre, pepino, pimenta dedo-de-moça, redbull tropical e seringas com aperol, gin e vermouth para o cliente bancar o mixologista.

CLS 303, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3323-8082. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @dudubaroficial.

Lago Sul, (61) 99805-0057. Ter. a qui.: 12h/15h e 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/0h. @contextobar.

### COMPLEXO FORA DO EIXO

SAAN, Quadra 1, Lote 700, SAA, Setor Industrial, (61) 99610-1777. Ter.: 19h/2h; qui. a sáb.: 20h/5h; dom.: 17h/3h. @complexoforadoeixo.

### DEBOCHE BAR

CLN 201, Bloco A, Loja 61, Asa Norte, (61) 8149-6187. Ter. e qua.: 17h/0h; qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 16h/1h; dom.: 16h/0h. @deboche\_bar.

### DIKANTU BAR

CLN 204 Bloco A, Loja 59, Asa Norte, (61) 98170-3170. Seg.: 12h/16h; ter. a dom.: 12h/23h. @dikantubar. **Filiado à Abrasel**

### ENCONTRO À MINEIRA BAR

SCRN 717/715 Bloco F Loja 50, (61) 99311-8049. Seg. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h. @encontroamineira.

**Filiado à Abrasel**

### ENCONTRO LOUNGE BAR

SHCS, CLS 303, Asa Sul, (61) 3256-7204. Todos os dias: 7h/23h.

### ESKINA BAR

CLS 206, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3543-9961/ 98357-5303. Ter. a qui.: 17h30/1h; sex.: 12h/0h; sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/23h. @eskina.bar.

### ESPETINHO DO MARANHÃO

CLSW 304, Bloco A, Loja 84, Sudoeste (61) 3202-9723. Todos os dias: 10h/23h.

# UM ESTILO PARA CADA MOMENTO. O SEU MOMENTO.



Valorizar seu momento é respeitar seu estilo. **Somos a Urban, muito prazer.** Trazemos os melhores sabores e aromas em uma cerveja artesanal premium, acessível e diversa, feita para o ser moderno, responsável e conectado. **Feita para você.**

ESPERAMOS POR VOCÊ EM NOSSA LOJA.

CCSW 06, ED. MIAMI CENTER | SUDOESTE | AO LADO DO PÃO DE AÇÚCAR.

TROQUE A ROTINA PELO RITUAL

**URBAN**  
CERVEJAS ARTESANAIS

## DIVERSÃO

### ESTAÇÃO 22

QI 22, Conjunto I, Lote 104, Guará I, (61) 3972-0286. Ter. a qui.: 16h/0h; sex.: 16h/02h; sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/0h. @estacao22guara.

### FAISÃO DOURADO

SCLS 314 Sul, Bloco D, Loja 2, Asa Sul, (61) 3245-6521. Ter. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12/21h; dom.: 11h30/16h30. @faisaodouradorestaurante.

### FORA DO EIXO

CLSW105 Sul, Bloco C, Loja 1, Sudoeste, (61) 99610-1777. Ter. a qui.: 16h/1h; sex.: 16h/2h; sáb.: 12h/2h; dom.: 15h/1h. @foradoeixosudoeste. Mais 3 endereços.

### GAMBAR

SCRN 708/709, Bloco E, Loja 20, Asa Norte, (61) 3045-4643. Seg. a sex.: 09h/17h; sáb.: 10h/16h.

### INVERSO BAR

CLN 211, Bloco A, Loja 20, Asa Norte, (61) 99239-0813. Ter. a qui.: 16h/23h; sex.: 16h/1h; sáb e dom.: 12h/0h. @inverso.bar.

### IRACEMA BAR

CLN 213, Bloco B, Lojas 02, 04 e 30, (61) 3968-6045. Ter. a sáb.: 19h/1h. @iracema\_bar.

### IVV SWINE BAR

CLN 314, Bloco B, Loja 21, Asa Norte, (61) 3034-3471/ 99932-6310. Ter. e qua.: 18h/23h; qui. a sáb.: 18h/0h. @ivvswinebar.

### JUÁ COZINHA DE BOTECO

Mané Mercado Vírgula, SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Asa Norte, (61) 98285-0776. Dom. a qua.: 12h/23h; qui. a sáb.: 12h/1h. @juabrasilia.

### LA CAVE

CLSW 301, Bloco C, Dakota Shopping, Sudoeste, (61) 3263-3255/ 99283-5129. Dom. a qua.: 18h/0h; qui.: 18h/01h; sex.: 18h/01h30; sáb.: 12h/01h30. @lacave\_winebar.

### LAMPIÃO

SRIA, Il Polo de Moda, Rua 15,



### New Mercadito

3º colocado nas categorias CARTA DE DRINQUES E GASTROBAR



Peixes, filés, massas, risotos ou um steak tartare preparado na mesa, acompanhados de coquetéis tradicionais como Moscow Mule e Aperol Spritz ou drinques inovadores que só são encontrados na 201 Sul. No ambiente moderno e descontraído do New Mercadito, gastrobar inspirado em bares e restaurantes de Nova York, é possível experimentar salmão maçaricado ou filé com espuma de macaxeira ao som de música eletrônica ou jazz ao vivo.

CLS 201, Bloco A, Loja 01, Asa Sul, (61) 98487-0607/ 3322-8560. Dom. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 16h/1h. @newmercadito.

Lote 02, Guará II, (61) 3301-8002/ 98214-0033. Qua. 16h/0h; qui.: 16h/1; sex.: 16h/02h; sáb.: 11h30/2h; dom.: 11h/0h. @lampiaogastrobar.

### LION BAR

CLN 408, Bloco D, loja 40, Asa Norte, (61) 3541-4635. Seg. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/22h. @lionbar.bsb.

### MANIFESTARE LOUNGE BAR

R. 12 Norte, 02, Loja 01, Águas Claras, (61) 99187-9595. Ter. a sáb.: 20h/3h30. @manifestarebar1.

### MÁS VINO

CLS 306, Bloco B, Loja 20, Asa Sul, (61) 98243-8778. Seg. e ter.: 10h/20h; qua. a sáb.: 10h/23h30.

### MERCADINHO LOBÃO

CLN 310, Bloco A, Loja 16, Guará II, (61) 3381-2147. Seg. a sex.: 12h/20h;

sáb.: 10h/18h. @mercadinholobao.

### MOISÉS

SHCS, CLS 315, Bloco D, Loja 3, Asa Sul, (61) 3242-4686. Ter. a dom.: 11h30/0h. @moisesbaroficial.

### MORANGUIM BAR E ESPETARIA

SHIN, QI 02, Área Especial quiosque 09, Lago Norte, (61) 2194-7641 (61) 99375-2002. Seg. a sex.: 16h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h. @bardomoranguim.

Filiado à Abrasel

### NEBLINA BAR & TABACARIA

CLN 408, Bloco A, Loja 36, Asa Norte, (61) 99962-2695. Ter. a qui.: 17h30/1h; sex. e sáb.: 17h30/2h; dom.: 16h/0h. @neblinabar.

### NOAH GARDEN BAR

CLS 408, Bloco C, Loja 25, Asa Sul, (61) 3548-7988. Ter. a qui.: 18h/1h;



## DAQUI A VISTA É MAIS BONITA

- ♦ Gastronomia criativa (almoço e jantar)
- ♦ Coquetelaria autoral ♦ Eventos Culturais e Corporativos
- ♦ Reservas: (61) 99167-7812 Siga-nos: @meza.nino

PATROCÍNIO



## DIVERSÃO

sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/18h. @noahgardenbar.

### OFICINA – AÇOUGUE E BAR

CLS 312, Asa Sul, (61) 99659-8286. Seg. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 16h/1h. @oficinabarbrasil. Mais 3 endereços.

### ORIGEN BAR

CLN 203, Bloco C, Loja 37, Asa Norte, (61) 99622-4493. Dom. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h. @origenbsb.

### PAU FERRO BAR

Av. Elmo Serejo, Chac 15, Galpao 05, Vila Estádio, Taguatinga, (61) 3500-6691. Dom. a qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 17h/2h30. @pauferrobar.

### PARDIM

CLN 405, Bloco A, Asa Norte, (61) 3273-4041/ 99200-3338. Seg. a sáb.: 12h/01h.

### PAULICÉIA

CLS 113, Bloco A, Loja 20, Asa Sul, (61) 3245-3031. Seg. a qui.: 16h/0h; sex.: 11h30/0h; sáb.: 11h30/18h. @pauliceiabarerestaurante.

### PIAUI

EQNP 15/19, Bloco B, Loja 01, Ceilândia-P Norte. Ter. a sex.: 15h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. @bar.piaui.

### PRIMEIRO COZINHA DE BAR

SIG, Quadra 8, Lote 2.395, Sudoeste, (61) 3028-1331/99635-1221.

Seg.: 11h/0h; ter. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/23h. @primeirobar.

Filiado à Abrasel



### PUBLICAN

CLS 409, Bloco A, Loja 8, (61) 3242-9589/ 98115-4001. Qua.: 15h/21h; qui. a sáb.: 15h/23h. @publican.bar.

### QUARTA DA 15

EPCT, 136, Jardim Botânico, (61) 99884-1177. Ter. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h.

### QUIOSQUE DA CODORNA

Quadra 10, Comércio Local, Cruzeiro



## Pinella



2º colocado na categoria CARTA DE CERVEJAS

Na carta de cervejas deste bar o cliente encontra desde opções mais tradicionais, de marcas como Spaten, Heineken e Stella Artois; a boas pedidas artesanais, a exemplo da Colorado Appia, Patagonia e Goose Island. No cardápio de comes, porção de anéis de lula à milanesa servida com maionese de alho ao perfume de limão siciliano; filé de sobrecoxa de frango com tomate e cebola servidos com chutney de abacaxi; ou carpaccio de lagarto com mostarda da casa, queijo curado, rúcula e alcachofras, acompanhado de pão com fermentação natural. Para quem quer ficar longe das carnes, cogumelos frescos salteados com ervas e pimenta servida com pão. CLN 408, Bloco B, Loja 20, Asa Norte, (61) 3347-8334. Seg. a sáb.: 17h/0h. @pinella408norte.

Velho, (61) 3551-5521. Seg. e ter.: 9h/15h30; qua. a sex.: 9h/22h30; sáb. e dom.: 9h/16h.

### QUIOSQUE VOO LIVRE

SHCES, Quadra 1203, Bloco A, Cruzeiro, (61) 3363-1075/ 98336-5539. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h. @quiosquevoolive.

### ROTA LESTE

Rua 10, Chácara 60, Altiplano Leste, (61) 99828-7967. Sáb. e dom.: 12h/18h. @rota\_leste.

### ROTA DO VINHO

SCLS 410, Bloco D, Loja 02, Asa Sul, (61) 99411-6647. Ter. a sáb.: 18h/0h. @rotadovinhobsb.

### 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. Todos os dias: 11h30/0h. @santafebar.

### SANTUÁRIO CASA DE CERVEJA

SCLN 214, Bloco C, Loja 27, Asa Norte, (61) 3039-5667/ 99517-4979. Ter. a sáb.: 17h/0h. @santuarioccc.

### SERPENTINA ZERO GRAU

CLSW 301, Bloco A, Loja 46/50, Sudoeste (61) 3257-4091. SIG, Quadra 3, Bloco C, Loja 8, (61) 99306-1010. Seg a dom.: 11h/0h. @serpentina0grau.



# NÃO SAIA DO CONTEXTO!

Conheça a mais nova opção em gastronomia e diversão de Brasília!

Menu executivo durante a semana  
Buffet de feijoada aos sábados e domingos  
Música ao vivo todas as noites

CONTEXTO  
— BAR & RESTAURANTE —

📍 SCES Trecho 2 - Cj 26/27 📱 @contextobar 💰 Reservas e mais informações: (61) 99805-0057

FUNCIONAMENTO DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DO MEIO-DIA

## DIVERSÃO

### SHOT ROCK BAR

QNF 23, Lote 39, Loja 1 A, Taguatinga, (61) 3541-0182. Dom., ter. e qua.: 17h/0h; qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 17h/2h; dom.: 17h/0h. @shotrockbar.

### SIMPSONS

CLS 307, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 3443-4251. Seg.: 9h/0h; ter.: 9h/1h; qua. a sáb.: 9h/2h; dom.: 15h/0h. @simpsonsbaroficial.

### TETA CHEESE BAR

CLS 103, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 99452-6594/ 3554-6970. Seg.: 17h30/1h; ter. a sex.: 11h30/1h; sáb.: 11h/1h. @tetacheesebar.

### TETO GASTROBAR

SCES Trecho 02, Conjunto 26/27, Lotes 02A e 02B, (61) 99806-8246. Sex e sáb.: 17h/1h. @tetogastrobar.

### TEXAS BAR

SIBS, Quadra 1, Núcleo Bandeirante, (61) 99450-8262. Qua.: 18h/4h; sex. a dom.: 18h/4h. @texasbarbs.

### THE OLD BAR

SHTN, Trecho 1, Lote 123, Hotel Royal Tulip Alvorada, Asa Norte, (61) 3424-7000. Seg. a sáb.: 19h/0h

### TRAÇADO BAR

CLN 404, Bloco C, Loja 30, Asa Norte, (61) 99694-8190. Ter. e qua.: 17h/0h; qui. a sáb.: 17h/1h. @otracado.

### TRAÍRA SEM ESPINHA

Rua 4, Lote 1, Acampamento DFL, Vila Planalto, (61) 3306-2596. Seg.: 11h/16h e 18h/22h; ter a sáb.: 12h/16h e 18h/22h; dom.: 11h/22h. @traira\_semespinha.

Filiado à Abrasel

### VÉI CHICO

Mercado Mané, SRPN, Eixo Monumental, Asa Norte. Seg. a dom.: 17h/23h. @comidadepensar.

Filiado à Abrasel

### VERSÃO BRASILEIRA

SHCS 204, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3263-1175. Ter. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/0h. @versaobrasileirabar.



Reprodução Instagram

## Beirute



2º colocado na categoria GASTROBAR

O Beirute nasceu e cresceu com Brasília. Desde 1966, o bar oferece culinárias árabe e brasileira num espaço que remonta às ricas cultura e história da capital. Há décadas agrada a todas as tribos que costumam se encontrar por lá. "Kibeirute", "parmê", a original cerveja Beira e, claro, os tradicionais beirutes são algumas das especialidades que só os emblemáticos garçons de terno vinho podem entregar. CLS 109 Sul, Bloco A, Lojas 2 e 4, Asa Sul, (61) 3244-1717/(61) 3272-0123. CLN 107 Norte, Bloco B, Loja 1, Asa Norte, (61) 3272-0123. Todos os dias: 11h/0h. @beirutebar.

### VINO! WINE BAR

CLS 413, Bloco D, Loja 30, Asa Sul, (61) 99539-5830/ 3328-6320. Ter. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h30; sáb.: 12h/0h30. @vino.brasilia

### CERVEJARIA/CHOPERIA

#### BSBEER

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

#### CERVEJARIA QUATRO PODERES

Quadra 1, Conjunto 10, Lote 26, São Sebastião, (61) 99267-2003 / 97400-9472. Seg. sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @cervejaria4poderes.

Filiado à Abrasel

#### CHOPP BRAHMA EXPRESS

SCRN 712/713, Bloco B, Loja 12, Asa Norte, (61) 3254-5744. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 8h/12h. @choppbrahmaexpressbrasil.

#### CORINA CERVEJAS ARTESANAIS

SOFN, Quadra 1, Conjunto B, Lote

11, Setor de Oficinas Norte, (61) 98138-5755. Qui. e sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @corinacervejas.

#### CORRUPTA CERVEJARIA

SHA, Conjunto 3, Chácara 56, Arniequeiras, (61) 99967-5192. Apenas delivery. @corruptacervejaespecial.

Filiado à Abrasel

#### EMPORIUM BEER

30, Setor O, QNO 13, Ceilândia. Ter. a sex.: 14h/0h; sáb. e dom.: 9h/0h.

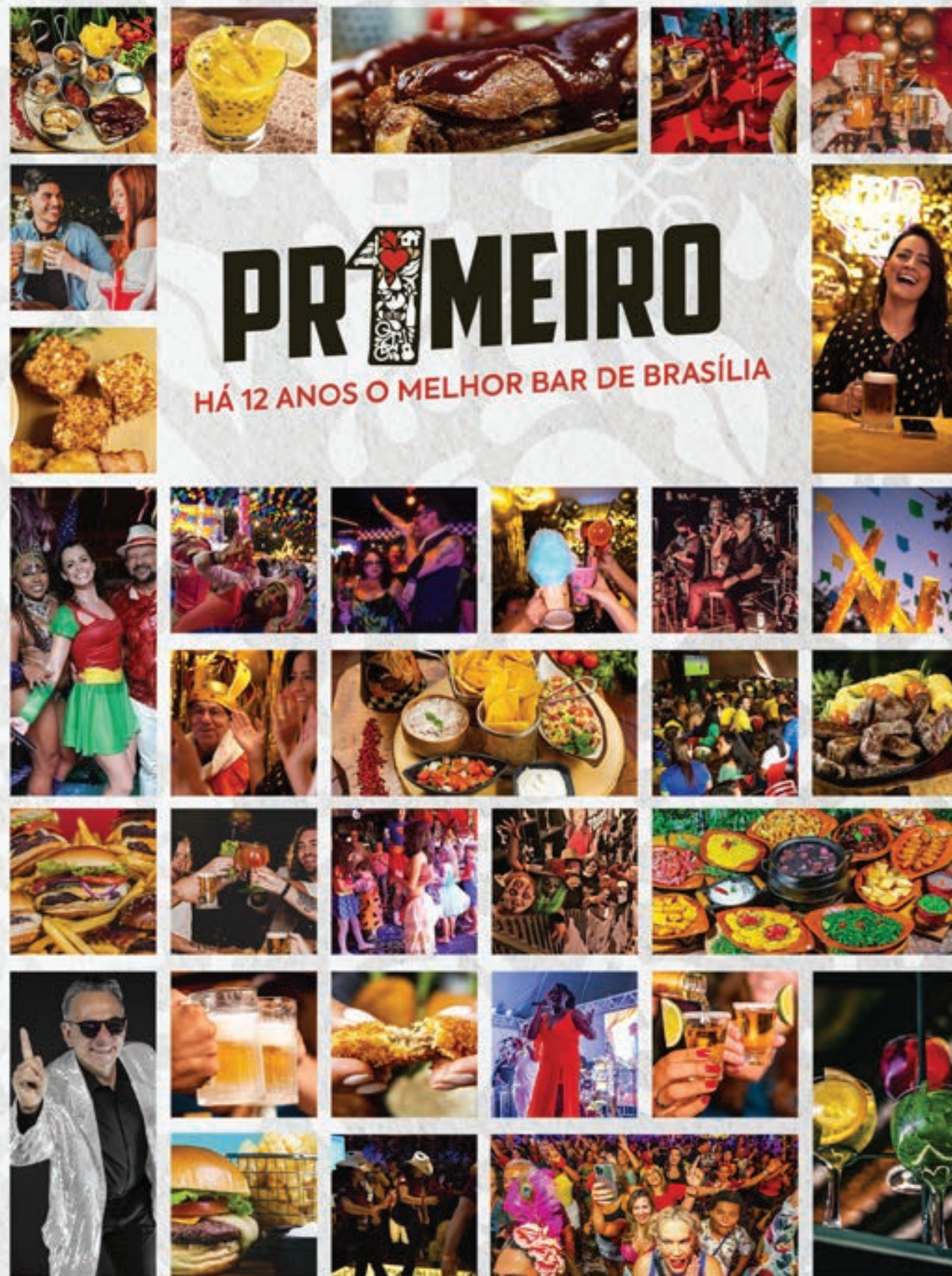
#### GALPÃO 17

SMAS, Área Especial G, Conjunto A, Lotes 16 e 17, SIA, (61) 3462-1717/ 99413-3476. Seg.: 11h/18h; ter. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 15/22h. @galpao17df.



#### GROTE BIER

CLS 406, BLOCO A, LOJA 19, Asa Norte, (61) 3541-9521. Ter. a qui.: 16h/23h45; sex.: 16h/1h; sáb.: 10h/1h; dom.: 10h/18h. @grotebier. ▶



# PRIMEIRO

HÁ 12 ANOS O MELHOR BAR DE BRASÍLIA

## DIVERSÃO

### LIVING HNK BRASÍLIA

Aeroporto Internacional JK, Praça Pick Up, Lago Sul, (61) 99277-3876. Todos os dias: 24h. @livinghknbrasil.

### LONDON STREET

CLN 214, Bloco D, Lojas 23/25, Asa Norte, (61) 3797-6888/ 99194-4703. Seg. e ter.: 18h/23h; qua.:18h/0h; qui. a sáb.: 18h/1h. @londonstreetpub.

### VILA JERI

Quadra 25, Loja 18, Águas Claras. (61) 98133-5594. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb. e dom.: 0h/1h. @vilajeribsb.

Filiado à Abrasel

### GASTROBAR

#### BAR RESPONSA

CLS 202, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 99522-4631. Ter.: 17h/0h; qua.: 16h/1h; qui.: sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. @bar.responsa.

#### CEARÁ CARNE DE SOL

QE 4, AE, Guarã I. QE 40 Rua 12, Guarã II, (61) 3257-5683. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h. @ceara\_carne\_de\_sol.

#### CONFRARIA CHICO MINEIRO

CLN 104, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3963-1956. Ter. a sex.: 10h/0h; sáb. a seg.: 10h/16h. @confrariachicomineiro.

#### DOMA ROOFTOP

SHTN Trecho 1, Lote 9, Cobertura, Asa Norte, (61) 99891-0824. Todos os dias: 12h/0h. @domarooftop.

#### EMPÓRIO SANTO ANTÔNIO

SCES, Trecho 2, Lote 32, Loja R6, Shopping Pier 21, Lago Sul, (61) 9847-3536. Ter. a sex.: 12h/20h; dom.: 12/18h. @emporiostantoantonio.

#### FAUSTO & MANOEL

209 Norte, Bloco A, Loja 15, Asa Norte, (61) 3340-7552. Dom. a ter.: 11h/1h; qua. a sáb.:11h/2h. @faustoemanoeloficial. Mais 4 endereços.



#### FIVE SPORT BAR

DF Plaza Shopping, Rua Copaíba, Lote 01, Piso L, Águas Claras,



### Mercearia Bar e Restaurante



2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Com direito a drinque secreto e rodízio de espumantes para mulheres, o descolado Mercearia é novidade na rua dos restaurantes, na 404 Sul, e também no conceito gastrobar da capital. No salão, no mezanino ou no jardim, é possível renovar as fotos para o Instagram enquanto se aventura pelo cardápio que traz pratos da culinária brasileira e contemporânea. O cardápio elenca petiscos tradicionais, releituras de pratos clássicos e criações do chef. Tudo isso acompanhado de mixologia de primeira, com coquetéis tradicionais, reinventados ou completamente autorais. **CLS 404, Bloco C, Loja 07, Asa Sul, (61) 99802-9691. Seg. e ter.: 12h/15h; qua. a sáb.: 12h/15h e 18h/23h30; dom.: 12h/17h. @merceariabarerestaurant**

(61) 2017-0623/ 99448-4370. Seg.: 11h30/0h; ter a qui.:11h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/0; dom.: 11h30/23h. @fivesportbar.

#### GATO PRETO BAR

CRN 504, Bloco C, Ed. Mariana, Asa Norte, (61) 98563-1804. Ter. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h.

#### IZZI WINE GARDEN

SHIS, QI 10, Lote 24, Lago Sul, (61) 99211-5375. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.:12h/0h. @izziwinegarden.

#### MAVERICKS CHOPERIA

Rua 4 A, Chácara 1 A, Lote 1, Vicente Pires, (61) 98595-1472/3597-6484. Todos os dias: 11h/0h. @maverickschoperia.

#### MIAU QUE MIA

CLS 207, Bloco B, loja 05. Asa Sul, (61) 99179-9237. Dom. a qui.: 12h/0h;

sex. e sáb.: 12h/1h. @miauquemiaoficial.

#### NA SEIS

SCLRN 706, Bloco B, Loja 3, Asa Norte, (61) 98295-1021. Ter. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/20h. @naseiscomidadebar. **Filiado à Abrasel**

#### PORK'S

CLS 103, Bloco B, Lojas 20 e 22, Asa Sul, (61) 99962-1206. Ter a qui.: 17h/0h; sex.: 17h/1h; sáb.: 16h/1h; dom.: 17h/23h. @porks\_asasul. Mais 5 endereços.

#### PRIMO POBRE

CLN, Quadra 203, Loja 73, Asa Norte. Qua.: 17h/0h; qui. e sex.: 17h/1h; sáb.: 13h/1h; dom.: 15h/23.

#### RESENHA BAR & RESTAURANTE

CLS 410, Bloco D, Loja 34, Asa Sul, (61) 3244-0421/ 99165-7396. Ter. a dom.: 11h30/23h. @resenhabarr. ▶



### Bitaca da Norte



3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Tutu de feijão, feijoada, angu, farofa de cebola, torresminho frito e couve por cima para completar. Aquela comida mineira de boteco que aquece o coração ganhou espaço na 716 Norte, em um ambiente aconchegante e familiar, com cara de quintal de vó num domingo ou de venda de beira de estrada, como o nome sugere. Para os mais desavisados, as origens de Belo Horizonte são explicitadas no Kaol, um PF com cachaça (ou melhor, kachaça), arroz, ovo e linguiça flambada na aguardente. **SCLRN 716 F, Loja 29, Asa Norte. Ter. a sáb.: 12h/22h; dom.:12h/17h. @bitacadanorte.**

BAR 16. PARA DEGUSTAR,  
COMPARTILHAR E CONTEMPLAR



+ 55 61 3962 2000 | @bhotelbrasil | bhotelbrasil.com.br

# Tradições e novidades aos montes

A categoria traz um prêmio a mais, para o Melhor Brunch da cidade. Que escolha difícil! Confeitarias, cafés, padarias, bistrôs, oferecem tantas delícias que é preciso um ano inteiro para provar algumas delas. Isto é Brasília: criações gastronômicas de encher os olhos e saciar a alma, entre tradições que nos levam aos tempos de criança e novidades que saem do forno em grande escala. Doces ou salgados, bolos, tortas, biscoitos, sanduíches e outros tantos produtos fazem a festa de quem aproveita as manhãs e as tardes para um cafezinho. Ele pode ser transformado em um programa irresistível. A casa que estreia na eleição, a Novidade do Ano, é um bom exemplo de como a cidade tem sido, a cada ano, o palco preferido de negócios de alta qualidade. Delicie-se nas páginas a seguir!

## 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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de Brasília por meio do **hotsite** da revista ([www.encontrogastro.com.br](http://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 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 julho de 2022 e junho de 2023.

CONHEÇA O CAFÉ E CONFEITARIA  
COMANDADO PELO CHEF THIAGO PARAISO

# MÖCA

POR THIAGO PARAISO



206 Sul

@mocabrasilia | [mocabrasilia.com](http://mocabrasilia.com)  
(61) 3877-1004 | (61) 99399-3533

PERFIL DOS JURADOS



**ALINE MEDEIROS**

Seu interesse e amor pela boa comida continuam a motivá-la a explorar novos sabores. A psicóloga tem paixão pela culinária, mas lamenta que, devido à correria, não tenha tempo suficiente para se dedicar à cozinha como gostaria. Mesmo assim, sempre que pode, ela gosta de preparar pratos especiais.



**BEATRIZ REINERT**

A biomédica não só gosta de comer bem, mas também é uma cozinheira habilidosa. Ela aproveita seu talento para preparar refeições especiais para a família e amigos, tornando cada encontro gastronômico uma experiência única de sabores e confraternização.



**COSETE RAMOS**

Ela mantém o hábito de almoçar ou jantar fora de casa sempre que possível. Sua razão para fazê-lo é uma escolha pessoal, para saborear algo diferente ou simplesmente desfrutar da experiência de sair. A professora não é uma cozinheira ativa, preferindo deixar a culinária nas mãos de seu marido.



**DANIELA CAVALCANTI**

Ela costuma almoçar ou jantar fora de casa de três a quatro vezes por semana. Tanto a diretora executiva quanto sua família gostam de cozinhar pratos específicos, especialmente aos fins de semana, quando têm mais tempo disponível. Isso demonstra o prazer de criar refeições especiais.



**ETIENE CARVALHO**

A jornalista costuma comer fora de casa de quatro a cinco vezes na semana, para conhecer locais, suas cartas de vinho e pratos. Ela confessa que não tem paciência, mas já fez curso básico de culinária na Kasa Chique. Como gosta de comer bem, ela compartilha sua paixão pelos vinhos com o mundo.



**FLÁVIA MINUZZI MOISÉS**

Casada e mãe de dois filhos, Camila, de 16 anos, e Luiz Felipe, de 12, a gerente de pesquisas e insights gosta de cozinhar, mas prefere fazê-lo sem a pressão da rotina. Ela tem um gosto especial por pratos italianos, como massas e risotos, e também por preparações únicas, como o arroz carreteiro.



**GISELE FALCÃO**

Casada e mãe de dois filhos, de 7 e 5 anos, a enfermeira e sócia-proprietária de uma clínica de estética sai para comer ou jantar fora duas vezes por semana, em média, já que acredita que o lazer envolvendo a comida é capaz de trazer relaxamento em meio à rotina corrida de trabalho.



**GLAUCIA MACHADO**

A arquiteta ainda não fez cursos, mas sua disposição para experimentar sabores é frequente. Ela continua sua busca por descobertas, tanto na profissão quanto na culinária, tornando sua vida rica e repleta de experiências gastronômicas. Por isso, sai para comer fora pelo menos duas vezes por semana.



**NÚBIA SANTOS**

Mãe de dois filhos, de 13 e 6 anos, a advogada tem o hábito de almoçar ou jantar fora de casa seis vezes por semana. Para ela, a praticidade é razão importante para essa escolha. Ela também aprecia a comida caseira e admite que, às vezes, gosta de cozinhar, valorizando o sabor reconfortante do que faz.



**YASODHARA CHAIBUB**

Ela não apenas gosta de cozinhar, mas também encontra na culinária uma forma de relaxamento e de expressar carinho e cuidado por quem ama. Seu interesse se volta especialmente para pratos mais elaborados, revelando sua dedicação à arte da gastronomia.

Fotos: Divulgação e Arquivo Pessoal



# O'RILEY

O **O'Riley Irish Pub** comemora com orgulho seus 18 anos de história em Brasília. Oferecemos as melhores cervejas do mundo, deliciosos petiscos e hambúrgueres. Tudo isso, regado ao som de muito Rock e Pop Rock, com os DJs e bandas mais animadas da cidade. E todo esse sucesso vem do nosso público, que lota a casa com fidelidade e alegria. 🍀

Conheça!  
@orilleypub

O'RILEY  
409 SUL

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	ALINE MEDEIROS	BEATRIZ REINERT	COSETE RAMOS	DANIELA CAVALCANTI	ETIENE CARVALHO	FLÁVIA MINUZZI MOISÉS	GISELE FALCÃO	GLAUCIA MACHADO	NÚBIA SANTOS	YASODHARA CHAIBUB	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Brunch	Casa Almeria	Casa Almeria	The Queen's Place	Ernesto Cafés Especiais	Casa Almeria	B Hotel	B Hotel	Casa Almeria	The Queen's Place	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Casa Almeria	The Queen's Place	Môca Café e Confeitaria
Bufê de Festa	Patrícia Buffet	Castro's Buffet	Renata La Porta Buffet	Unique Palace	Sweet Cake Buffet	Renata La Porta Buffet	Patú Anú	Renata La Porta Buffet	Patrícia Buffet	Banqueteria Rio 40°	Renata La Porta Buffet	Bloco C em Casa	Sweet Cake Buffet
Cafeteria	Belini	Duckbill Cookies & Coffee	Ernesto Cafés Especiais	Ernesto Cafés Especiais	Los Baristas	Café e Um Chêro	Café Angelita	Belini	Meet Coffee Co.	Café e Um Chêro	Belini	Ernesto Cafés Especiais	Café e Um Chêro
Chocolateria / Doceria	Lugano	Amor aos Pedacos	Sweet Cake Doceria	Sweet Cake Doceria	LaBarr Chocolate de Origem	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Quitutices	Sweet Cake Doceria	Maria Amélia Doces	LaBarr Chocolate de Origem	Sweet Cake Doceria	LaBarr Chocolate de Origem	Lugano
Confeitaria e Salgados	Casa Doce	Casa de Biscoitos Mineiros	Gamela Biscoitos Caseiros	Maria Amélia Doces	Casa Doce	Confeitaria Mineira	Praliné Confeitaria Suíça	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa de Biscoitos Mineiros	Maria Amélia Doces	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa Doce	Praliné Confeitaria Suíça
Gelateria / Sorveteria	Gelato Borelli	Bacio di Latte	Gelatos Fabricio Tonon	Saborella	Sorbê Sorvetes Artesanais	Stonia Ice Creamland	Bacio di Latte	Gelatos Fabricio Tonon	Bacio di Latte	Bacio di Latte	Bacio di Latte	Gelatos Fabricio Tonon	Gelateria Borelli
Hambúrguer	Ammo Burger	Meatz Burger n'Beer	Parrilla Burger	Ricco Burger	Cumarim	Hum! Burguer	Madre Tereza Deli	Ammo Burger	Geleia Burger	Madero	Madero	Ricco Burger	Ammo Burger
Padaria	Belini	Padoca	L'Amour du Pain	L'Amour du Pain	Castália Padaria e Café	L'Amour du Pain	Belini	Castália Padaria e Café	Pães e Vinhos	Le Pain Rustique	Castália Padaria e Café	L'Amour du Pain	Pães e Vinhos
Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas	Chichá Café e Bistrô	My Cat Space	Face Café	Quarteto Massa	Quarteto Massa	My Cat Space	Milk Lab	Chichá Café e Bistrô	Clarice Café	Quarteto Massa	Chichá Café e Bistrô	Quarteto Massa	Clarice Café
Melhor Restaurante de Brasília	Dom Francisco	Manuelzinho	Ouriço	Vasto	Taypá	Marie Cuisine	Villa Tevere	Marie Cuisine	Fazenda Churrascada	Nau Frutos do Mar	Resultado na p. 132		
Restaurante Revelação 2023	Costelaria Gaúcha	Villa Bochat	Chard By Chicago Prime	Chard By Chicago Prime	Zante Taverna Grega	Que Pasta!? Cantina	Chard By Chicago Prime	Chard By Chicago Prime	Costelaria Gaúcha	Que Pasta!? Cantina	Resultado na p. 132		
Chef do Ano	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Andrey Angelim (Fazenda Churrascada)	Severino Xavier e Maria das Graças (La Chaumière)	Victor André (Norton Restaurante)	Marco Espinoza (Taypá/Sagrado Mar)	Marcello Lopes (Blend Boucherie/Italianissimo)	Eliás Pacheco (Villa Tevere)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Diego Gebrim (Verona Ristorante)	Gil Guimarães (Baco Pizzaria, Casa Baco e Parrilla Burguer)	Resultado na p. 222		
Chef Revelação	Nicolás Méndez (Kay Pacha)	Ana Boquadi e Pedro Quatorzevoltas (Chichá Café e Bistrô)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Pedro Moreira (Casa Concha)	Matheus Grilo (Que Pasta!? Cantina)	Matheus Grilo (Que Pasta!? Cantina)	Nicolás Méndez (Kay Pacha)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Matheus Grilo (Que Pasta!? Cantina)	Resultado na p. 218		
Sommelier do Ano	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Antônio Carlos Santos (Fazenda Churrascada)	Antônio Carlos Santos (Fazenda Churrascada)	Francisco Jaidan de Macedo - Jair (Piselli)	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Jussieu Nonato (Vino Brasília)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Jorge Cue Pascual (Costelaria Gaúcha)	Uelton Santos (Bloco C)	Resultado na p. 214		

Vencedores Lanches e Guloseimas									
SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS								
	BRUNCH**	BUFÊ DE FESTA**	CAFETERIA	CHOCOLATERIA /DOCERIA	CONFEITARIA E SALGADOS**	GELATERIA /SORVETERIA	HAMBÚRGUER	PADARIA	NOVIDADE DO ANO / LANCHES E GULOSEIMAS**
1º Lugar	Casa Almeria (7 pontos)	Renata La Porta Buffet (6 pontos)	Belini (5 pontos)	Sweet Cake Doceria (6 pontos)	Casa de Biscoitos Mineiros (6 pontos)	Bacio di Latte (7 pontos)	Madero (4 pontos)	Castália Padaria e Café (5 pontos)	Chichá Café e Bistrô (5 pontos)
2º Lugar	The Queen's Place (4 pontos)	Bloco C em Casa (2 pontos)	Ernesto Cafés Especiais (4 pontos)	LaBarr Chocolate de Origem (4 pontos)	Casa Doce (4 pontos)	Gelatos Fabricio Tonon (4 pontos)	Ammo Burger (3 pontos)	L'Amour du Pain (5 pontos)	Quarteto Massa (5 pontos)
3º Lugar	Môca Café e Confeitaria (1 ponto)	Sweet Cake Buffet (2 pontos)	Café e Um Chêro (3 pontos)	Lugano (2 pontos)	Praliné Confeitaria Suíça (2 pontos)	Gelateria Borelli (2 pontos)	Ricco Burger (3 pontos)	Pães e Vinhos (2 pontos)	Clarice Café (2 pontos)

\*Votação dos leitores/ internautas no site www.encontrogastro.com.br/df de 08/08 a 22/09 de 2023  
 \*\* Critério de desempate: mais votado na internet

# Casa Almeria

## TUDO EM UM SÓ ESPAÇO

A Casa Almeria é mais uma empreitada dos sócios Guto Jabour, Bianca Jabour, Luiza Lyra, Thiago Lyra e Pedro Nunes, já conhecidos pelo restaurante Almeria, localizado no Clube de Golfe. Com uma culinária que prioriza a utilização de ingredientes regionais e majoritariamente orgânicos, o cardápio passeia do café da manhã ao jantar. As mesas estão sempre lotadas. Luiza Jabour credita esse sucesso a diversos fatores, como o ambiente, os pães de fermentação natural, a charcutaria e a pâtisserie: “Quando nós criamos a Casa Almeria, a ideia era justamente que ali fosse uma extensão da casa das pessoas, que elas encontrassem aqui tudo o que precisam para resolver a vida”, diz.

Para a sócia, o diferencial da Casa Almeria é a produção de diversos produtos mantendo uma qualidade única: “Você consegue tomar um excelente café da manhã, fazer um almoço rápido, participar de uma reunião comendo toast e sanduíches excelentes, dividir uma tábua de frios selecionados em um final de tarde ou levar para casa tudo isso, além de doces com muita técnica e sabor. Somos uma casa all day trazendo receitas inovadoras em um espaço acolhedor e especial”.

Para começar bem o dia, a casa oferece opções como ovos mexidos, combos de café da manhã, croque Monsieur e croque Madame, tapiocas, toasts e panquecas, que são servidos de segunda a domingo até o meio-dia. No balcão, as opções de pães, focaccias, croissants e doces são variadas. Escolhido o melhor brunch da capital por **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília 2023**, Luiza conta que o carro-chefe são os pães e viennoiseries. “Eles são elaborados cuidadosamente com fermentação natural, destacando nossa abordagem artesanal na produção. Além disso, nós nos orgulhamos de oferecer café de produtores locais e uma seleção de pâtisserie de alta qualidade. Tudo isso unido em um ambiente singular, com uma encantadora varanda que convida você a desfrutar de um brunch inesquecível com os amigos, família ou até mesmo com seu pet.”

CLS 104, Bloco D, Loja 1, Asa Sul. (61) 99582-8131.  
Seg. a qui.: 9h/22h; sex. e sáb.: 8h/22h; dom.: 9h/21h. @casa\_almeria.

Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press



A mesa posta com as delícias campeãs: carro-chefe são os pães e viennoiseries elaborados com fermentação natural

Pedro Nunes, Bianca Jabour, Guto Jabour, Luiza Lyra e Thiago Lyra: ideia de montar uma extensão da casa dos clientes



# Renata La Porta Buffet

## ELA NÃO DORME NO PONTO

Inovação e habilidade de surpreender com novos conceitos e sabores estão sendo os destaques deste bufê em 2023. A chef-proprietária Renata La Porta elaborou cardápios indianos, clássicos, italianos e até uma festa só com carnes exóticas, em que serviu risoto de jacaré. “Minha filosofia é baseada na qualidade e criatividade, sem receio de misturar tendências e escolas culinárias”, afirma. Em um mercado altamente competitivo, manter a excelência e a criatividade é um desafio constante. O segredo da consistência reside no investimento em materiais, desde os uniformes da equipe até peças exclusivas do acervo, além dos ingredientes e treinamento. “A atualização nos mantém na vanguarda, pois o mercado não permite que a gente durma no ponto.”

Para 2024, o Renata La Porta Buffet tem a intenção de elevar ainda mais o nível da culinária e dos serviços, já reconhecidos por sua logística impecável, pontualidade e cuidado com os materiais. “O objetivo é alcançar o mesmo padrão que encontrei na Suíça. Sabemos que isso é mais desafiador no Brasil devido ao alto custo dos equipamentos, às docas de desembarque precárias e às áreas de trabalho despreparadas, mas estamos determinados a seguir nesse caminho”, diz a chef.

Renata afirma que a busca continua por um atendimento diferenciado e de qualidade afeta todo o mercado. “Outros profissionais que compartilham esses valores também têm impactado meu trabalho. É uma troca deliciosa.” Para ela, o reconhecimento dos clientes e de todos que participaram das experiências em seus eventos é o maior presente: “A equipe vibra com os elogios dos convidados e dos nossos clientes. Trabalhamos com dedicação incansável para alcançar isso.”

SHIS, QI 9, Bloco D, Loja 70, Espaço Renata La Porta, Lago Sul, (61) 99643-0839/3364-6006. Seg. a qua.: 9h/18h; qui. a sab.: 9h/19h. @renata\_la\_porta\_buffet.



Mesa de frios: em 2023, bufê elaborou cardápios indianos, clássicos, italianos e até uma festa só com carnes exóticas, em que serviu risoto de jacaré

A chef-proprietária Renata La Porta: “Minha filosofia é baseada na qualidade e criatividade, sem receio de misturar tendências e escolas culinárias”

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

# Belini

## 500 QUILOS DE GRÃOS TORRADOS POR MÊS

Desde sua inauguração em 2001, a Belini Pães e Gastronomia se destaca pelo pioneirismo na oferta de cafés especiais e na torrefação própria, que garante um controle rigoroso sobre a qualidade da bebida. A cada mês, a cafeteria processa 500 quilos de grãos torrados, dispostos nas prateleiras da delicatessen ou no menu, proporcionando uma variedade de métodos de preparo que vão desde o intenso expresso até a sofisticada delicadeza do V6o.

Os grãos ainda se desdobram em cappuccinos e criações geladas que podem ser acompanhados de alguns dos mais de 100 tipos de pães vendidos na casa. A panificação artesanal também é o ponto de partida para explorar os pratos sofisticados da culinária italiana e internacional, fundamentais no cardápio e obrigatórios para os amantes da boa comida que visitam o complexo gastronômico.

O fundador Gilberto Costa Manso conta que um dos segredos por trás do café excepcional é a parceria com o Sítio Armadillo, de onde vem o café mais vendido da casa. Essa colaboração começou em 2015, quando a Belini Pães e Gastronomia deu um passo ousado ao inaugurar a Belini Café, uma loja dedicada exclusivamente à arte da cafeicultura no CLS 114, em frente ao prédio da Belini Pães e Gastronomia, no CLS 113. Apesar de separados, ambos espaços oferecem as mesmas variedades de café e praticamente os mesmos quitutes. O ambiente de cada um, porém, é diferenciado. “Enxergamos a importância de criar uma loja direcionada apenas para cafeteria, com objetivo de atender um público específico de uma maneira mais personalizada”, conta Gilberto, acrescentando que também foi em 2015 que ambos os espaços passaram a trabalhar com um café originário da Serra da Canastra, parceria que dura até hoje.

No momento, a Belini Café está sendo reformada para, no fim de 2023, ser reinaugurada com novo conceito. Os detalhes só serão revelados no lançamento. “A Belini surgiu inovando o cenário culinário da região como o primeiro polo gastronômico do Centro-Oeste. Esperamos encantar novamente a cidade e nossos clientes, mantendo nosso DNA e posição entre as melhores cafeterias da região”, diz Gilberto.

CLS 113, Bloco D, Lojas 35/36, Asa Sul, (61) 3345-0777/ 99327-5865. Seg. a sáb.: 6h30/23h; dom. e fer.: 7h/23h. @belinipani.



Capuccino Italiano, croissant e toast com creme de burrata e pesto

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



O fundador Gilberto Costa Manso: “A Belini surgiu inovando o cenário culinário da região como o primeiro polo gastronômico do Centro-Oeste”



# Sweet Cake

## ASSINATURA FAMILIAR EM CADA DETALHE

Comandada por Simone, Celso e Gabriela Jabour e atualmente com quatro lojas em Brasília (CLN 408, CLS 412, QI21 e Noroeste 8/9), a marca Sweet Cake iniciou sua história há três décadas. No início, era apenas um bufê, mas que acabou conquistando o coração dos brasilienses com seus doces e salgados. “E lá se vão 30 anos de muita alegria, de muita coisa doce, de muitas festas, muita coisa boa”, diz Celso. A casa agora, inclusive, oferece uma linha de empório com receitas para as mais diversas horas do dia. “Como quase 99% das empresas de alimentação, viemos de uma boa receita de família. A Sweet Cake nasceu de uma receita que a minha sogra fazia, a torta deliciosa de maçã e que a minha mulher, Simone, sabia fazer com grande maestria”, conta o empresário.

Ele relembra que a primeira unidade, aberta na QI 21 do Lago Sul, ficava em um local ermo, na época. “Mas com os produtos que fomos fazendo, ganhamos clientela nova, pessoas que vinham de longe para provar os nossos salgados, nossas tortas e nossos doces.” A assinatura da família é uma das características presente em todos os processos dos produtos da marca. Um exemplo disso é Torta Carol, que leva esse nome em homenagem à afilhada de Celso Jabour, que trabalhou na confeitaria, mas se mudou para fora do país. O quitute é feito com pão-de-ló branco, brigadeiro branco, brigadeiro de morango e ganache de chocolate branco de morango. Outros membros da família foram homenageados. “Lulu foi homenagem à nossa filha mais nova, enquanto Gabi é dedicada à mais velha”, afirma Celso.

Celso diz que os grandes sucessos de venda da Sweet Cake, vencedora em sua categoria na **Encontro Gastrô - O Melhor de Brasília 2023**, permanecem os mesmos ao longo dos anos. “É a nuvem de morango e o nosso brigadeiro – que é um brigadeirão, nunca conseguimos diminuir e as pessoas adoram”, diz. Já na parte dos salgados, a religiosa de camarão é a mais procurada. “E também a nossa coxinha, recheada com frango e catupiry”, completa.

SHIS, QI 21, Bloco C, Lojas 24/36, Lago Sul, (61) 99113-6261. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 9h30/18h30. Mais 3 endereços. @sweetcake.brásilia.

Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

Algumas das delícias produzidas com esmero há três décadas: doces que conquistaram o paladar dos brasilienses

Simone e Celso Jabour: casal conta que a Sweet Cake nasceu a partir de uma receita de família, reproduzida à perfeição por Simone



# Casa de Biscoitos Mineiros

## UM NEGÓCIO CADA VEZ MAIOR

Com seis lojas e três cafeterias em todo o Distrito Federal, e quase 30 anos de história, a Casa de Biscoitos Mineiros, criada por dona Maria Madalena Teixeira, e comandada por ela e pelos sócios Régilla Marcia, Catarina Homonnai, Andreia Regina e Agnaldo Jr., já é conhecida de todo brasileiro. Mas a nova modalidade de cafeteria do estabelecimento é relativamente nova. O primeiro endereço foi inaugurado em 2020 na Livraria Leitura do ParkShopping e já tem unidades no Terraço Shopping e no Conjunto Nacional. Agora, a empresa está prestes a abrir mais uma unidade, em outubro, no CasaPark. O cardápio e produtos oferecidos são os mesmos das lojas.

Sejam as lojas grandes, sejam os cafés nos shoppings são excelentes opções para um lanche rápido ou um café da manhã em família. Os quitutes nas vitrines enchem os olhos dos clientes que passam pela casa, que leva o título de Melhor Confeitaria e Salgados pelo terceiro ano consecutivo por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2023**. Andreia Regina credits o sucesso da casa ao sentimento: “Tudo é feito com muito amor e dedicação.” Para ela, o diferencial da marca são as receitas mineiras tradicionais e caseiras. “Proporcionamos em Brasília o aconchego familiar que é próprio de Minas”, diz.

A expansão da marca está sendo possível graças ao esforço de irmãos, filhos e sobrinhos, que se tornaram sócios para ajudar a administrar o legado de Dona Maria. Entra ano, sai ano, os mais pedidos da Casa de Biscoitos Mineiros permanecem os mesmos. Na confeitaria, a torta de Suflair é a mais procurada pelos clientes. E também a de ninho com geleia de frutas vermelhas. “Um fenômeno”, afirma Andreia. Já do lado dos salgados, os campeões são a tradicional coxinha de frango e o pão de queijo, ambos feitos artesanalmente.

CLN 210, Bloco D, Lojas 20/48, Asa Norte, (61) 3274-2922, (61) 99223-7137.  
Seg.: 8h/20h; ter. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/18h. Mais 6 endereços.  
@casadebiscoitosmineiros.



Duas das tortas mais famosas (Suflair e de ninho com geleia de frutas vermelhas), com salgados campeões: tudo feito artesanalmente



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

Andréia Regina, Maria Madalena e Régilla Márcia Teixeira: levando sabor a novas áreas da capital

# Bacio Di Latte

## COMO O VERDADEIRO GELATO ITALIANO

Fundada em 2011, na cidade de São Paulo, a Bacio di Latte nasceu da paixão dos irmãos milaneses Edoardo Tonolli e Luigi Tonolli pela cultura italiana, incluindo o gelato, e pelo desejo de compartilhar esse sentimento com o mundo. Com mais de 160 lojas por todo o Brasil, o conceito da marca é pautado em suas raízes. “A Bacio di Latte quer ser uma gelateria que supera expectativas de consumidores, mantendo a tradição do preparo artesanal italiano e da extrema cremosidade de seus gelatos, sempre buscando inovação, por meio de novas receitas, collabs ou pela expansão do portfólio de produtos”, diz Fabio Medeiros, diretor de marketing da marca.

Com a assinatura do mestre gelatiere chef Oliver Kirkham, a Bacio di Latte traz um novo sabor de gelato quinzenalmente para todas as lojas. “A delícia fica disponível no cardápio da gelateria por 15 dias e após esse período é substituída por um novo sabor”, afirma Fabio. Os sabores fixos que fazem mais sucesso da marca são Pistacchio, Bacio di Latte, Cioccolato Belga, seguido por Doce de Leite e Nocciolina, segundo Fábio.

Nos últimos tempos, a empresa vem investindo em unidades de cafeteria e confeitaria. “E também na linha Mercato – que reúne produtos exclusivos da marca desenvolvidos para os consumidores levarem para casa – como o licor Limoncello, desenvolvido em economia circular que segue a receita tradicional italiana passada por gerações, a partir das cascas dos limões sicilianos que são usados na fabricação do gelato; e o Negroni pronto para o consumo”, diz Fabio. Nas lojas encontra-se também a linha completa de Cremes Bela, formada por Bella Pistacchio (creme de pistache), Bella Avelã (creme de avelã) e Bella Gianduia (creme chocolate com avelã), sem contar os chocolates Bacio.

SAI/SO, ParkShopping, Loja 209, Guará, (61) 3036-2496. Seg. a sáb.: 10h/20h; dom.: 14h/20h. @bacioidilatte. Mais 7 endereços



OFERECIMENTO:  
Del  
Maipo  
Wine and Cream



Ciocolato Belga: um dos sabores fixos que mais fazem sucesso

O diretor de marketing da marca, Fabio Medeiros: busca pela inovação, por meio de novas receitas, collabs ou pela expansão do portfólio de produtos



Fotos: ?????????????

# Madero

## EM BUSCA DA MORDIDA PERFEITA

O Madero está no Plano Piloto, Guará e Águas Claras – onde foi inaugurado, em agosto, o Madero Container Pitangueiras, oitavo restaurante do grupo no Distrito Federal. Com cerca de 1,4 mil metros quadrados e capacidade para aproximadamente 100 pessoas, a nova casa projetada pela arquiteta Kethlen Ribas Durski oferece totens de autoatendimento, é pet-friendly e possui serviço de drive-thru. Junior Durski, proprietário da rede, destaca que a dedicação à qualidade e autenticidade dos hambúrgueres é um segredo do sucesso: “Não aceitamos nada menos do que o melhor. Isso passa pela escolha dos ingredientes, produção 100% verticalizada com receitas originais, até o rigoroso processo de controle de qualidade”.

Cada hambúrguer Madero é grelhado no fogo e o pão, assado na hora. A combinação de ingredientes inclui alface e tomates orgânicos, bacon defumado por mais de seis horas na Cozinha Central do Grupo, e a maionese com a receita da família Durski, tudo isso sem adição de conservantes. “O consumidor não imagina o extenso processo envolvido por trás de cada mordida. Somos obcecados por qualidade e aplicamos isso em cada etapa do processo”, diz o chef.

A busca pela excelência não se limita apenas à qualidade, mas também à variedade. Além dos pratos clássicos, o cardápio oferece opções veganas e vegetarianas, feitas com grão-de-bico, cogumelo paris, feijão rosinha, arroz integral e proteína de ervilha. Manter a consistência na qualidade em todas as filiais é um dos pilares de Durski. “Cultivamos a cultura da qualidade todos os dias com nossos mais de 7 mil colaboradores. Temos uma estrutura e processos altamente comprometidos para garantir satisfação dos nossos clientes”, diz.

SCN, Quadra 6, Conjunto A, Shopping ID, Asa Norte.  
(61) 3046-0017. Dom. a qui.: 11h45/22h30;  
sex. e sáb.: 11h45/23h. @maderobrasil. Mais 7 endereços.



Fotos: Divulgação

Cheeseburger: hambúrguer de 180 gramas, bacon, pão crocante assado na hora, alface e tomates orgânicos, queijo tipo cheddar e maionese artesanal

O proprietário da rede, Júnior Durski: “Cultivamos a cultura da qualidade todos os dias com nossos mais de 7 mil colaboradores. Temos uma estrutura e processos altamente comprometidos para garantir satisfação dos nossos clientes”





# Castália

## AMOR PELO PÃO

A Castália surgiu por iniciativa de Eduardo Neiva Tavares que, em certo dia, desiludido com o rumo de sua carreira profissional, decidiu fazer pão em casa. Apesar de a primeira experiência gastronômica não ter dado certo, nasceu a paixão pela panificação. Ele, então, convidou o irmão André Neiva Tavares para cuidar do administrativo/financeiro e o primo Pedro Abbott Galvão para compartilhar as responsabilidades da produção e assim inaugurar a primeira loja, na Asa Norte, em janeiro de 2017. A segunda, na Asa Sul, abriu em 2019. E, em 2021, abriram a pizzaria na 708/709 Norte. Hoje, a sociedade que comanda a marca inclui, além dos três sócios originais, Sérgio Raffaelli, Kesley Reinaldo Pereira e Valéria Marques Batista. Esses dois últimos foram funcionários da empresa e foram convidados a ingressar no grupo dos proprietários.

Segundo André, o conceito da casa é um resgate do que deveria ser um pão de verdade, feito com carinho, tempo e ingredientes de altíssima qualidade. Ele conta que, por isso, a Castália sempre desafiou sua equipe a elaborar produtos criativos e autorais, valorizando o conceito artesanal. “Por isso, produzimos o máximo dos nossos ingredientes in loco. Para nossos sanduíches e torradas na unidade Sul, a visão continuou. Os picles, maioneses, ketchup, granola, confits e proteínas (bacon, pastrami, porco desfiado e salmão defumado) são feitos na casa, alguns levando até duas semanas para ficarem prontos”, diz.

Os sucessos da casa são os croissants e as baguetes. Segundo o sócio, o expresso é outro campeão de vendas. “Na unidade da Asa Sul, fazem sucesso ovos mexidos com pimenta do macaco – são viciantes. E, claro, na pizzaria, a ‘Essa é para o Romain’, com tomate pelati, mussarela de búfala, queijo boursin da Cabrissima, abobrinha, pesto da casa e semente de abóbora temperada”, afirma André. Ele faz questão de mencionar, com orgulho, que clientes franceses comem dos pães e italianos das pizzas da Castália.

CLN 102, Bloco D, Lojas 64/74, Asa Norte, (61) 3081-8899.  
Ter. a sáb.: 9h/20h. CLS 304, Bloco B, Loja 2, Asa Sul,  
(61) 3224-2765. Ter. a dom.: 9h/20h. @castaliartesanal.

Fotos: Carol Melo/Esp. Encontro/D.A. Press



Mesa com alguns dos sucessos da casa: café expresso, baguetes e croissants

Os sócios Valéria Marques, André Neiva Tavares, Pedro Galvão, Kelsey Reinaldo Pereira e Sérgio Raffaelli: grande maioria dos produtos são feitos na casa, com “carinho, tempo e ingredientes de altíssima qualidade”



# Chichá Café & Bistrô

## UMA COZINHA QUE VALORIZA A TERRA

Frutos do cerrado e culinária francesa. Essa é a mistura que originou o Chichá Café e Bistrô, localizado na 107 Norte, uma parceria entre a chef Ana Paula Boquadi e Pedro Quatorzevoltas, que se uniram para criar deliciosas receitas que mesclam elementos do bioma com pitadas da pâtisserie. Inaugurado em junho deste ano, com um jantar romântico de Dia dos Namorados, o nome do local já traz a referência cerratense. A chichá do cerrado, também conhecida como amendoim-de-macaco, é um fruto avermelhado que se abre para revelar suas castanhas, consumidas pelo homem e pela fauna local. A casca é usada na decoração e na confecção de utensílios domésticos. Ana Paula conta que se inspirou na força desse fruto, que, além da cor, tem um grande potencial gastronômico. “Nosso conceito e inspiração da casa é ter cerrado todos os dias no cardápio, trazer essa diversidade para tentar fortalecer essa educação do gosto, de frutos que podem ser extintos se a cultura alimentar desaparecer”, diz a chef. Ela criou um menu fixo com doces, granolas, pratos salgados, pastas, compotas, tudo com frutos do cerrado. “Esse é nosso maior diferencial. Trazer uma culinária vegana, sem glúten, mas também uma cozinha tradicional com inspiração na culinária francesa”, completa.

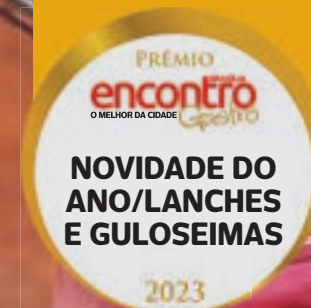
O cardápio traz receitas como o macarron com base de castanha de caju e farinha de jatobá, com recheio de creme amanteigado de baru e baunilha do cerrado Kalunga; e o Barujor, uma releitura vegana de alfajor com biscoito de baru feito com doce de leite de castanha de caju e chocolate de origem 70%. O prato mais pedido é o ceviche de cajuzinho-do-cerrado, feito com leite de coco fresco e gengibre, servido com chips de banana-verde. “O cajuzinho vem dos Kalungas”, destaca Ana Paula. Outra receita de sucesso é a Moqueca de Frutos do Mato, feita com cajuzinho-do-cerrado e cogumelo. Já de sobremesa, a mais pedida é a Texturas de Chocolate, servida com um crocante de castanhas brasileiras (castanhas de baru, de caju e de pequi).

CLN 107, Bloco B, Loja 33, (61) 98147-5075.  
Ter. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/16h. @chicha\_cafe\_bistro



Receitas que mesclam elementos do cerrado com pitadas da pâtisserie: frutos do bioma todos os dias no cardápio

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



Ana Paula Boquadi e Pedro Quatorzevoltas: nome faz referência à chichá do cerrado, fruto avermelhado também conhecido como amendoim-de-macaco



## LANCHES E GULOSEIMAS

### BUFÊ DE FESTA

#### AFETTO GASTRONOMIA

Somente atendimento remoto. (61) 99622-2016. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 10h/14h. @afettogastronomia.

#### ANDRÉ GOURMET BUFFET

SPLM, Conjunto 6, Lote 18, Setor Placa das Mercedes, Núcleo Bandeirante. (61) 98127-3753. Atendimento somente com horário marcado. @andregourmet.

#### BANQUETERIA RIO 40°

CLS 211, Bloco B, Loja 31, Espaço Noivas, Asa Sul. (61) 98662-0588. Seg. a sex.: 10h/18h30. @rio40banqueteria.

#### BRAZILIAN CHEF BUFFET

CLN 408, Bloco B, Loja 54, Asa Norte. (61) 98342-7818. Atendimento somente com horário marcado. @brazilianchefoficial.

#### CASTRO'S BUFFET

SHVP, Rua 10, Chácara 143, Taguatinga. (61) 3397-1553/ 98538-6784. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/13h. @castrosbuffet.

#### COFFEE BREAK BUFFET

SIBS, Conjunto B, Lote 1A, Núcleo Bandeirante. (61) 3209-8900. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/12h. @oficialcoffeebreakbuffet.

#### COZINHA DO MUNDO

SCES, Trecho 2, Clube do Exército, Asa Sul. (61) 98409-4920. Seg. a sex.: 8h/18h. @cozinhadomundogastronomia.

#### DEGUSTARE BUFFET & ROTISSERIA

QS 409, Conjunto D, Lotes 3 e 4, Loja 3, Samambaia Norte. (61) 99906-5210. Seg. a sáb.: 8h/17h. @degustarebuffetbsb.

#### DOCE BEL MODELADOS

SHVP, Rua 3, Chácara 88B, Vicente Pires, (61) 99905-4535. Atendimento com horário marcado. @docebelmodelados.

#### FENIX EVENTOS E BUFFET

SGAS 915, Lote 75, ParlaMundi Centro de Convenções, 1º andar, Asa Sul. (61) 3245-1836/99174-9373. Seg. a sex.: 8h/18h. @fenixeventosebuffet\_df.

#### IMPERADOR BUFFET

SMPW, Quadra 13, Conjunto 3, Lote 8, Park Way, (61) 98502-6424. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 9h/18. @imperadorbuffet.



Reprodução Instagram

### The Queen's Place



2º colocado na categoria BRUNCH

Que tal desfrutar de um brunch londrino sem sair do Plano Piloto? Na casa, um continental breakfast cheio de delícias estrangeiras espera por você: tem omelete com bacon e queijo, panquecas com geleia de frutas ou chocolate, torrada de bacon e avocado, além de pratos prontos de café da manhã com nomes de reis e rainhas. O espaço inspirado em Londres fica na 116 Sul e faz qualquer um se sentir parte da realeza, também serve tortas, sanduíches, bruschettas e o famoso fish and chips inglês.  
CLS 116, Bloco C, Loja 21, Asa Sul, (61) 3879-0056.  
Todos os dias: 9h/22h. @thequeensplace.

#### MANGÊ BUFFET

SMDB, Conjunto 25, (61) 99127-0559. Seg. a sex.: 9h/18h. @mangebuffet.

#### MÁRCIA PIMENTEL BUFFET

SCES, Trecho 2, Clube do Exército, Sede Lago, (61) 99130-0073. Atendimento com horário marcado. @marciapimentelbuffet.

#### NEIDE NOGUEIRA SALGADOS

SHCS 502, Bloco C, Sobreloja 24, Asa Sul. (61) 98466-8634. Seg. a sex.: 8h/18h. @nnsalgados.

#### OH! MY GOD DOCES

Condomínio San Francisco 2, Tororó. (61) 98111-9333. Atendimento com horário marcado, de ter. a sex. @oh\_my\_god\_doces.

#### PATRÍCIA BUFFET

SCES, Trecho 1, Lote 7, Clube Assefe, Asa Sul, (61) 99666-0256. Ter. a sáb.: 9h/17h. @espacopatriciabuffet.

#### PATÚ ANÚ

SMPW, Quadra 15, Conjunto 6, Casa 6,

Park Way, (61) 98609-3239. SML, Trecho 12, Conjunto 1, Lago Norte. (61) 3369-2788. Seg. a sáb.: 10h/18h. @patuanu.

#### RENATA LA PORTA BUFFET

SHIS, QI 9, Bloco D, Loja 70, Espaço Renata La Porta, Lago Sul, (61) 99643-0839/3364-6006. Seg. a qua.: 9h/18h; qui. a sab.: 9h/19h. @renata\_la\_porta\_buffet.

#### UNIQUE PALACE

SCES, Trecho 2, Conjunto 42, Lago Sul, (61) 3225-0213/ 99637-6801. Seg. a sex.: 9h/18h. @uniquebuffetbsb.

#### VALÉRIO BUFFET

SCEN, Trecho 1, Lotes 1/2 A, Lotes 1/2B, Clube da Aeronáutica, Asa Norte, (61) 3304-2453. Ter. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h; dom.: 9h/11h. @valeriobuffet.

#### WALÉRIA GARCIA BUFFET

(61) 99229-7693. Seg. a sáb.: 8h/19h. @waleriagarciabuffet.

## VISITE-NOS

WAZE, INFORMAÇÕES E INSTAGRAM:  
[GT73STREETFOOD.COM.BR](https://www.gt73streetfood.com.br)

406 SUL BL. C LJ. 17 - BRASÍLIA - DF



## LANCHES E GULOSEIMAS

### ZURI BUFFET

SHIS, QI 5, Conjunto 13, Lote 23, (61) 99921-3099. Atendimento com horário marcado. @zuribuffet.

### CAFETERIA

#### 002 CAFÉ

Rua 4 Sul, Lote 11, Águas Claras, (61) 99248-9531. Seg. a sex.: 11h/19h; sáb. e dom.: 14h/20h. @002cafe.

Filiado à Abrasel

#### 112 CAFÉ

Rua 8 Norte, Lote 7, Loja 2, Águas Claras, (61) 3532-9178/ 98128-6993. Todos os dias: 9h/20h; fer.: 9h/19h. @cento\_e\_doze\_cafe.

Filiado à Abrasel

#### ACERVO CAFÉ

SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Guará, (61) 99947-2279. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. QE 40, Conjunto H, Lote 18, Guará II. (61) 99643-0177. Ter. a dom.: 14h/22h. @acervocafe.

#### ADORÁVEL CAFÉ

Rua 25 Sul, Lote 30, Loja 4B, Parkstyle Mall, Águas Claras, (61) 3973-2070/ 99902-3050.

Rua das Carnaúbas, Quadra 301, Lote 2, Ed. Carnaúbas, Águas Claras, (61) 3011-8527. Todos os dias: 8h30/20h. @adoravelcafe.

#### BARISTA ATITUDE

SHCS, Trecho 2, Rooftop Yolo Coworking, Asa Sul, (61) 98421-9983. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/12h. @baristaatitude.

Filiado à Abrasel

#### BELINI CAFÉ

CLS 114, Bloco B, Loja 7, Asa Sul, (61) 3554-9004. Seg. a sáb.: 8h/21h; dom.: 8h/19h. @belinicafe.



#### CAFÉ ANGELITA

CLS 409, Bloco D, Loja 6, Asa Sul, (61) 3242-0173/ 99641-690. Ter. a sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/17h. @cafeangelita.

#### CAFÉ AROEIRA

SHIN, Área Especial 3, Loja 2, Lago Norte, (61) 99354-2671. Seg. a sáb.: 8h30/17h30; dom. e fer.: 9h/12h30. @ocafeaeroeira.

#### CAFÉ CLANDESTINO

CLN 413, Bloco D, Loja 27, Asa Norte, (61) 3963-5619. Seg. e ter.: 12h/20h; qua. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/14h. @cafeclandestino.



### Môca Café e Confeitaria



3º colocado na categoria BRUNCH

Mais nova empreitada do criativo chef Thiago Paraíso, esta casa reflete sua paixão pela gastronomia francesa e seu aprendizado quando estudou na França. Os menus de brunch têm delícias como brioche, focaccia na manteiga, ovos mexidos, croissants e waffle de pão de queijo, com opções para servir uma ou duas pessoas. Há vários cafés, do tradicional cafezinho, expresso e cappuccino, ao Môca especial de pistache. Na área das sobremesas, a tartelette de pistache e a banoffee dão água na boca só de olhar. E a casa ainda tem menus de almoço executivos, com pratos saborosos todos os dias. SHCS 206, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3877-1004/ 99399-3533. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/19h. @mocabrasilia.

#### CAFÉ DO LAGO

SHIS, QI 5, Bloco C, Loja 28, Lago Sul, (61) 99618-2091. Ter. a sáb.: 9h30/18h30; dom.: 9h/13h. @cafedolagosul.

#### CHEIRIN BÃO EMPÓRIO MINEIRO

SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61) 3034-0880. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @cheirinbaopatio, @cheirinbao. Mais 11 endereços.

#### CHICHÁ CAFÉ E BISTRÔ

CLN 107, Bloco B, Loja 33, Asa Norte, (61) 98147-5075. Ter. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/16h. @chicha\_cafe\_bistro.



#### CIVITA CAFÉ

SCLR 709, Bloco F, Loja 55, Asa Norte, (61) 98363-0252. Ter. a sex.: 9h/19h; sáb., dom. e fer.: 9h/17h. @civitacafe.

#### CONSTANTINA CAFÉ

CLS 408, Bloco A, Loja 5, Asa Sul, (61) 98653-2020. Todos os dias: 8h/20h30. @constantinacafe.

#### COTIDIANO LIVRARIA & CAFÉ

CLS 201, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3322-8221. Seg. a sex.: 10h/18h30; sáb.: 11h/16h. @cotidianolivrraria.

#### CRIOULA CAFÉS

ESPECIAIS  
SRIA II, QI 31, Lote A, Ed. Flórida Center, Guará II, (61) 99164-3920. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb.: 9h/19h; dom.: 9h/18h. @crioulacafe.

#### DON CAFEZITO

SRTVN 702, Bloco P, Brasília Rádio Center, Loja T13, Asa Norte, (61) 99151-8064. Seg. a sex.: 8h/19h. @doncafezito.

#### ENCONTRO CAFÉ

SBS, Quadra 2, Bloco E, Edifício Prime, Loja 101, Asa Sul, (61) 3321-8722. Seg. a sex.: 8h/18h30.

#### FACE CAFÉ

EQN 102/103, Edifício Avenida 102, (61) 98622-8527. Ter. a sáb.: 12h/21h; dom.: 11h/20h. @facecafebrasilia.



## DO CAFÉ A PIZZA, UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA

Desfrute de momentos inesquecíveis com o Cappuccino: seja para um aconchegante café da manhã em família, um almoço relaxante, uma reunião de negócios acompanhada por um cappuccino de excelência, um fim de tarde descontraído com amigos em nosso encantador jardim, degustando nossos drinks exclusivos, ou para encerrar sua noite com uma irresistível pizza. O Cappuccino oferece uma variedade de experiências para todos os momentos.

Venha vivenciar o completo prazer de cada instante!



Todos os dias - das 07h às 22h

📍 216 Sul Bloco A Loja 02 Asa Sul - Brasília 📞 (61) 3254-0010

📷 @cappuccinobsb

## LANCHES E GULOSEIMAS

### FRAN'S CAFÉ

Avenida Araucárias, Lote 1205, Lojas 1 e 2, Edifício Espaço VIP, Águas Claras, (61) 3046-3772/ 99611-7515. Todos os dias: 24h. @franscafebsb. Mais 11 endereços.

### GENTIL CAFÉ

CLS 410, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3546-8651/ 99668-1504. Seg. a sex.: 12h/21h; sáb.: 9h/21h. @gentilcafe.

### JACKET CAFÉ

106 Sul, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3543-6158. Seg. a sáb.: 8h30/21h; dom.: 8h30/19h. @jacketcafe.

### LA BELLA CAFÉ

QI 27, Bloco A, Guarã Shopping, Loja 17, Guarã II, (61) 3083-8401. Ter. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/23h. @labellaguara.

### LA CHICRA – CAFÉ COM VARIEDADES

QE 30, Conjunto T, Casa 5, Guarã II, (61) 98185-0236. Seg. a sáb.: 15h/21h. @lachicra.cafe.

Filiado à Abrasel

### LOS BARISTAS

CLN 404, Bloco C, Lojas 34/38, (61) 3797-5043. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 8h/18h. @losbaristas.

### MARILDA CAFÉ

SCLRN 716, Bloco C, Loja 57, Asa Norte, (61) 99236-5565. Ter. a sex.: 12h/20h; sáb., dom. e fer.: 9h/20h. @marilda\_cafe.

### MARTINICA CAFÉ

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Térreo, Loja 148, Asa Norte, (61) 99944-1332. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 10h/20h. @martinicacafe.

### MEET COFFEE CO.

CLS 311, Bloco D, Loja 19, Asa Sul, (61) 99925-4004. Seg. a sáb.: 9h/21h; dom.: 9h/14h. SGAS 610, Asa Sul. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/13h. @meetcoffeeco.

### MINIMALIZE CAFÉ

CLS 405, Bloco A, Loja 22, Asa Sul, (61) 98612-8454. Todos os dias: 10h/22h. @minimalizecafe.

### MONET CAFÉ

SHIS, QI 15, Bloco G, Hospital Brasília, Lago Sul, (61) 3263-7977. Seg. a sex.: 8h/20h30; sáb. e dom.: 8h/18h.

### MY CAT SPACE

CLN 111, Bloco A, Loja 61, Asa Norte, (61) 99909-8612. Seg. e qua. a sex.: 14h/21h;



### Bloco C em Casa



2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Criado há nove anos pelo chef Marcelo Petrarca para levar a experiência de seu restaurante Bloco C à casa dos clientes, foi durante a pandemia que o bufê de eventos ganhou força e hoje é sinônimo de festa chique e farta. Dos jantares, batizados, aniversários e confraternizações para 30 pessoas a grandes acontecimentos – como shows – para 10 mil pessoas, a marca cresce a olhos vistos. O cardápio tem de antepastos a pratos especiais e é possível ter em casa, por exemplo, uma feijoada assinada por Petrarca. Ele costuma fazer 45 eventos por mês e até três por dia, mas quando o assunto é casamento o bufê atende com exclusividade. (61) 99935-2292. @blococemcasa

sáb. e dom.: 9h/20h. @my\_cat\_space.

### OBJETO ENCONTRADO

CLN 102, Bloco B, Loja 56, Asa Norte, (61) 98315-6384. Seg. a sáb.: 12h/22h. @objetoencontrado.

### OFICINA CAFÉ & BAR

CLS 312, Bloco C, Loja 14, Asa Sul, (61) 99292-4690. Seg. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 16h/1h. @oficinabarbrasil. Mais 3 endereços.

### PATÓ

CLN 407, Bloco B, Loja 17, Asa Norte, (61) 99935-0442. Ter. a dom.: 9h/19h. @patoh.cafeteria.

### QUANTO CAFÉ

CLN 103, Bloco A, Loja 52, Asa Norte, (61) 99987-3188. Seg. a sáb.: 8h/21h. @quanto.cafe.

### REI DO MATE

Rua Araribá, Lotes 3 e 5, Hospital

Brasília, Águas Claras, (61) 99654-1001. Seg. a sex.: 8h/21h; sáb., dom. e fer.: 8h/20h. @reidomate\_bsb.

Filiado à Abrasel

### SANTUÁRIA CAFÉ E BAR

CLN 216, Bloco C, Loja 76, Asa Norte, (61) 99151-6311. Ter. a sex.: 9h/19h; sáb. e dom.: 9h/18h. @santuariacafebar. FILIADO À ABRASEL.

### SCADA CAFÉ

SCS, Quadra 8, Bloco B, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 3999-1242. Seg. a sáb.: 8h/20h. @scadacafebrasil. SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Loja 3-A, Guarã, (61) 3547-0008. Todos os dias: 13h/22h. @scadacafecasapark.

### SEBINHO LIVRARIA, CAFETERIA E BISTRÔ

CLN 406, Bloco C, Loja 2, Asa Norte, (61) 3447-4444/ 99682-6829. Seg. a qua.: 11h30/20h; qui. a sáb.: 11h30/21h. @livrariasebinho. ▶

# BELINI

— PANE E GASTRONOMIA —

## MANGIA CHE TE FA BENE



Aberto todos os dias | CLS 113 BLOCO D LOJA 35/36

SIGA-NOS @belinipani

## LANCHES E GULOSEIMAS

### STARBUCKS

Aeroporto Internacional JK, Área Especial, Praça Pick-up, Embarque e Desembarque Térreo, Lago Sul. Todos os dias: 7h/22h. @starbucksbrasil. Mais 6 endereços.

### STERNA CAFÉ

SBN, Quadra 1, Lote 30, Ed. Palácio da Agricultura, Asa Norte, (61) 98578-3849. Seg. a sex.: 7h30/19h. @sternacafepalacio.

### TORREFATO CAFFÉ

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Quiosque 24, Asa Norte, (61) 99521-9145. Seg. a sáb.: 8h/22h; dom. e feriados: 12h/19h. @torrefatocaffe.

### 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. @vaitecha.

### VERT CAFÉ

CLS 403, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 99113-6424. Av. Araucárias, Lote 785, Loja 1, Águas Claras, (61) 99404-5069. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb. e dom.: 9h/22h. @vertcafebr.

### VICTORIA CAFÉ

SHC AOS, Entrequadras 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Loja 163, Octogonal Sul, (61) 3234-4607. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 13h/20h. @victoria\_cafe1.

### CHOCOLATERIA/DOCERIA

#### AGUIMAR FERREIRA CHOCOLATERIA

SAAN, Quadra 2, Lote 420, Galpão 3, Asa Norte, (61) 98213-0696. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/12h. @aguimarferreirachocolateria.

#### AMERICAN COOKIES

CLN 214, Bloco C, Asa Norte, (61) 98603-0121. Todos os dias: 10h/21h30. @americancookies.asanorte, @americancookiesbrasil. Mais 18 endereços.

#### AMOR AOS PEDAÇOS

CLSW 102, Bloco C, Sudoeste, (61) 3046-5866/ 98320-5510. Todos os dias: 8h/20h. @amoraospedacos.brasil. Mais 4 endereços.

#### CACAU SHOW

SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61) 3686-0806. Todos os dias: 10h/22h. @cacaushow. Mais 74 endereços.

### Sweet Cake Buffet

3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA



O Sweet Cake oferece delicadeza e sofisticação em formato de salgados, rotisserie e confeitaria. Há clássicos como coxinha, empada e enroladinho de salsicha, e receitas especiais e exclusivas a exemplo do folhado de castanha com doce de leite, empada de cream cheese com damasco e torta de salmão defumado com caviar. Na parte dos doces, brigadeiro, beijinho, camafeu de nozes, bombons refinados e tortas dos mais variados sabores adoçam ainda mais qualquer tipo de evento ou o final de um lanche em uma das quatro lojas disponíveis em Brasília.

SHIS, QI 21, Bloco C, Lojas 24/36, Lago Sul, (61) 99113-6261. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 9h30/18h30. @sweetcake.brasil.

### Ernesto Cafés Especiais

2º colocado na categoria CAFETERIA



Aqui, o título de cafés especiais é levado a sério: desde o simples expresso, em que quem escolhe o grão é o cliente, aos clássicos reinventados, como cappuccino com licor, expresso tônica ou frappé de café, chocolate e menta. Há também chás, sucos especiais e um cardápio completo que vai de almoços inspirados em cozinha brasileira tradicional com toque contemporâneo – como cuscuz da terra, caril à mineira e panceta com angu – a doces de perder o juízo – bolo de mandioca com queijo e coco, broa de pau-a-pique com goiabada e torta de limão com chocolate branco e amêndoas.

CLS 115, 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. @ernestocafesespeciais.

#### CAFÉ COM MOÇA DOCERIA

Avenida das Araucárias, Lote 1525, Metrópole Shopping, Águas Claras, (61) 99606-0456. Seg. a sáb.: 10h/20h. QS 7, Lote 1, Universidade Católica de Brasília, Bloco Central, Taguatinga. Seg. a sex.: 7h/22h. @cafecommoça.

#### CHARLOTTE'S CAKES & GIFTS

CLN 412, Bloco D, Loja 9, Asa Norte, (61) 3034-7347/ 98249-6414. Ter. a qui.: 13h/20h; sex.: 13h/21h; sáb.: 9h/21h; dom.: 9h/20h. @charlottescakesgifts.

#### CHOCOLATES BRASIL CACAU

SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61) 3963-8668/ 98385-4014. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e feriados: 14h/20h. @chocolatesbrasilcacao. Mais 5 endereços.

#### CHOCOLATERIA BRASILEIRA

SCS, Quadra 8, Bloco B, Venâncio Shopping, Térreo, Loja 19, Asa Sul, (61) 3033-1316. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 10h/18h. @chocolateriabrasileiravsh.

#### CIOCCOLATERIA DOCERIA E CAFÉ

CLS, 410, Bloco A, Loja 13, Asa Sul, (61) 99239-8279. Seg. a sex.: 12h/19h; sáb.: 9h/16h30. @cioccolateriadoceria.

99239-8279. Seg. a sex.: 12h/19h; sáb.: 9h/16h30. @cioccolateriadoceria.

#### DANIEL BRIAND PÂTISSIER & CHOCOLATIER

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

#### DOCE MAISON

CLS 305, Bloco A, Loja 37, Asa Sul, (61) 99250-9574. Seg. a qua.: 12h/19h; qui. a sáb.: 12h/23h. @doce maison.

#### DOCES DA VOVÓ CINA

CLN 402, Bloco C, Loja 16, Asa Norte, (61) 3326-1813/ 98480-1813. Seg. a sex.: 8h/17h; sáb.: 8h/14h. @docesdavovocina.

#### DUCKBILL COOKIES & COFFEE

CLS 103, Bloco C, Loja 23, Asa Sul, (61) 99566-8727. Todos os dias: 8h/20h. @duckbill.asasul. Mais 3 endereços.

#### DULCE PATAGÔNIA

CLN 309, Bloco C, Loja 42, Subsolo, Asa Norte, (61) 3967-3008/ 99974-2176. Seg. a sex.: 9h30/19h; sáb.: 9h30/18h. SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio

DOC  
CUCINA  
& caffè



Agora com café das 08h às 22h

CLS 406 Bloco D loja 35 Asa Sul - Brasília

Faça sua reserva: (61) 3254-1814

@cappuccinobsb

## LANCHES E GULOSEIMAS

Brasil, Asa Sul. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. STN, Conjunto J, Boulevard Shopping, Asa Norte. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/19h. @dulce\_patagonia.

### DUNKIN' DONUTS

CLS 404, Bloco B, Loja 1, Asa Sul. Seg. a dom.: 7h/22h. @dukondonuts\_brasil. Mais 15 endereços.

### DOUX BRIGADERIA

SHCGN 716, Bloco A, Loja 24, Asa Norte, (61) 3302-5297/ 98276-4422. Seg. a sex.: 9h/21h; sáb.: 9h/18h; dom.: 15h/20h. @douxbrigaderia.

### HAVANNA

SAI/SO, Lote 6.580, ParkShopping, Guarará, (61) 99439-7222. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @havannaparkshoppingbsb. Mais 4 endereços.

### HIAGO MIGUEL BOLOS E DOCES

Setor Central, Quadra 11, Loja 37, Gama, (61) 99978-5036. Seg. a sáb.: 12h/19h. @hiagomiguelbolosedoces.

### KOPENHAGEN

SAI/SO, Lote 6580, ParkShopping, Guarará, (61) 99653-2567. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e feriados: 14h/20h. @kopenhagen\_. Mais 16 endereços.

### LABECCA CAFÉ

SHIS, QI 13, Bloco F, Loja 10, Lago Sul, (61) 99271-3904. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb.: 9h/16h. CLS, 408, Bloco B, Loja 11, Asa Sul, (61) 99276-8153. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb.: 10h/20h. @labeccacafe.

### LALÉ CAFÉ E DOCERIA

CLS 213, Bloco A, Loja 37, Asa Sul, (61) 3248-7348/ 99104-6964. Seg. a sáb.: 9h/20h. @lalecafedoceria.

### LINDT

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3041-8444. SAI/SO, Lote 6580, ParkShopping, Guarará, (61) 3045-2301. SHIN, Quadra CA-4, Bloco A, Shopping Iguatemi, Lago Norte, (61) 3468-1253. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 13h/19h. @lindt\_brasil.

### MARIA AMÉLIA DOCES

SHJB, Condomínio Solar de Brasília, Quadra 3, AE 3, Lote 3, Jardim Botânico, (61) 3546-8900/ 9655-6801. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/16h. @mariaamelia doces. Mais 4 endereços.

## Café e um Chêro

3º colocado na categoria CAFETERIA



Filtros de barro, pratos de ágata, copos americanos e muito afeto: é essa a estética acolhedora e aconchegante que pode ser encontrada na 109 Norte, na 107 Sul, no shopping Iguatemi e no Mané Mercado. No nordestino mais brasileiro Café e um Chêro, delícias como pão com carne de panela ou com linguiça de frango e vinagrete, tapioca invertida e bolo de macaxeira com coco podem ser acompanhadas de vitamina de açaí com banana, da batida da vovó Ada – que mistura banana, leite, café e chocolate –, do café com doce de leite ou do inovador paçocafé.

CLS 107, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 3254-6364/ 98351-6420. Todos os dias: 8h/21h. @cafeumchero. Mais 3 endereços.

## Labarr Chocolate de Origem

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



Premiado no Brasil e no exterior, o chocolate brasileiro LaBarr é produzido artesanalmente em Águas Claras com cacau fino cultivado no sul da Bahia. São barras exclusivas como cacau catongo com avelã e flor de sal, cacau com lascas de cupuaçu e chocolate ao leite de aveia ou leite de cabra. Da colheita do fruto na fazenda até o embalo manual da barra do doce na fábrica da Avenida Jacarandá ou a produção de receitas especiais que acompanham um cafezinho na loja e cafeteria da 314 Norte, tudo é feito de maneira artesanal e muito cuidadosa. CLN 314, Bloco B, Loja 25, Asa Norte, (61) 99336-3866. Seg.: 10h/18h; ter. a sáb.: 10h/19h.

Av. Jacarandá, Lote 47, Ed. Águas Claras Center, Loja 7, Águas Claras, (61) 99195-9536. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/13h. @labarrchocolate.

### MARIA DE FÁTIMA CAKE DESIGNER

CLS 311, Bloco C, Loja 37, Asa Sul, (61) 3368-9321/ 99966-2846. Seg. a sex.: 10h/17h; sáb.: 9h/17h. @chef.mariadefatima.

### MR. BROWNIE

Quadra 14, Conjunto 10, Lote 5, SCIA, (61) 99427-1117. Seg. a sex.: 9h/12h e 14h/18h. @mrbrowniebr.

### O PUDIM PERFEITO

CLN 308, Bloco C, Loja 5, Asa Norte, (61) 99598-6842. Todos os dias: 10h/20h. @opudimperfeito. Mais 3 endereços.

### QUITUTICES

CLS 315, Bloco A, Loja 33, Asa Sul, (61) 3543-5057/ 98303-5396. Seg.: 12h30/20h; ter. a sáb.: 10h/20h. @quitutices.

### SODIÊ DOCES

Av. das Castanheiras, Lotes 1.310 e 1.370, Águas Claras, (61) 3244-0226/ 98173-9240. Todos os dias: 10h/20h. @sodiedoces\_aguasclaras. SCRN 708/709, Bloco D, Loja 3, Asa Norte. (61) 3877-0071/ 99379-3978. Seg. a

sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/15h. @sodiedoces\_asanorte, @sodiedoces.

### STANS CHOCOLATES

CLS 407, Bloco A, Loja 30, Asa Sul, (61) 3443-0199/ 99802-0199. Seg. a sáb.: 10h/19h. @stanschocolates.

### CONFEITARIA E SALGADOS

#### APETIT NATURAL

CLN 407, Bloco B, Loja 47, Asa Norte, (61) 98604-6581. Dom. a qui. 8h/21h30; sex.: 8h/16h. @apetitnatural.bsb.

Filiado à Abrasel

#### ARMAZÉM ALIANÇA

SHIN, QI 9, Canteiro central, Lago Norte, (61) 99626-1373. Sáb. e dom.: 12h/16h30. @armazem.alianca.

#### BAHEA

QSB 8, Taguatinga Sul. Ter. a qui. 17h/22h; sex. e sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/15h. SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, (61) 99853-8297. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @o\_bahea.

Filiado à Abrasel



## Tradição e sabor mineiro para seu almoço de negócios



Diamantina  
restaurante



Localizado no Kubitschek Plaza, o Restaurante Diamantina oferece uma experiência gastronômica verdadeiramente mineira aos seus clientes.

Com uma variedade de opções que incluem entradinhas irresistíveis, pratos clássicos e um menu executivo exclusivo, o restaurante é a escolha ideal para um almoço de negócios.



plazabrasilia.com.br/kubitschek  
reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br  
@kubitschekplaza  
+55(61) 33293333

## LANCHES E GULOSEIMAS

### BAR DO MORANGUIM

SHIN, QI 2, Quiosque 9, Lago Norte, (61) 99375-2002. Seg. a sex.: 16h/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/16h30. @bardomoranguim.

Filiado à Abrasel

### BOLO DA IVONE

SHTN, Trecho 2, Conjunto 5, Bloco N, Asa Norte, (61) 99236-3436. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/20h; dom.: 11h/20h. @bolodaivone. Mais 3 endereços.

### BOLOS DO FLÁVIO

SHCS 108, Bloco C, Loja 23, Asa Sul, (61) 3242-1617/ 99169-2904. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/18h30. @bolosdoflavio. Mais 15 endereços.

### BOM SABOR

Condomínio San Diego, Galeria 257, Jardim Botânico. (61) 99548-3861. Seg. a sáb.: 7h/15h. @restaurantesb\_bom\_sabor.

### CACHORRO QUENTE DO CHICO

SMHS, Quadra 102, Asa Sul. (61) 99565-9348. Seg. a sex.: 17h30-23h.

### CACHORRO QUENTE DO LANDI

CLN 405, Asa Sul. (61) 99987-7351. Seg. a sáb.: 17h40-22h30. @cachorroquente\_landi.

### CAFÉ CANDANGO

Rua 3, Loja 40, Vila Nova, São Sebastião, (61) 99929-3420. Seg. a sáb.: 7h/18h30. @cafecandango.

### CANNELLE VEGGIE & CO

CLN 213, Bloco A, Loja 23, Asa Norte, (61) 99947-2422. Todos os dias: 8h30/20h30. @canelleveggie.

### CASA DE BISCOITOS MINEIROS

CLN 210, Bloco D, Lojas 20/48, Asa Norte, (61) 3274-2922/ 99223-7137. Seg.: 8h/20h; ter. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/18h. @casadebiscoitosmineiros. Mais 6 endereços.



### CASA DO PÃO DE QUEIJO

SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio Brasil, Asa Sul, (61) 3202-0326. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @casadopaodequeijo. Mais 11 endereços.

### CONFEITARIA CHICO MINEIRO

CLN 104, Bloco D, Lojas 54/60, Asa Norte, (61) 3326-4589. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb., dom.: 8h/16h. @confeitariachicomineiro.

### Lugano

3º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



Diretamente de Gramado, onde é produzido há 47 anos, o chocolate artesanal Lugano se transforma em delícias em lojas e cafeterias ao redor do país, e a capital federal não poderia ficar de fora. São tortas, cookies, chocolate quente, cappuccino clássico Lugano, trufas especiais cobertas com chocolate ao leite 50% cacau e cacau em pó, bombons recheados e, claro, as tradicionais barras de chocolate artesanais – com menta, castanha de caju, uva e conhaque, amêndoas e o que mais tiver direito.

CLS 108, Bloco D, Loja 15, Asa Sul, (61) 3546-8780. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/18h. EQNO 2/4, Bloco B, Loja 1, Setor O, Ceilândia. (61) 3021-0755. Seg. a sáb.: 9h/21h; dom.: 9h/19h. Rua 19 Norte, Lotes 6 e 8, Loja 11, Águas Claras. (61) 99825-3320. Todos os dias: 9h/21h. @chocolatelugano.bsbasasul.

### Casa Doce

2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



Na 112 Sul, no Terraço Shopping ou no Mané Mercado, a confeitaria adoça muito bem o paladar brasileiro com bombons, tortas, sorvetes e cafés, mas os salgados não são deixados para trás. Que tal uma pizza romana, um empadão ou um croissant recheado com presunto e queijo? Depois, a confeitaria mais artística do cerrado, e uma das mais renomadas da cidade, dá o toque final com tarteletes de frutas vermelhas, éclairs de chocolate ou pistache e a famosa Pavlova de morango.

CLS 112, Bloco D, Asa Sul, (61) 3445-2807. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/19h. @casadocebrasil.

### CONFEITARIA MINEIRA

SAUN, Quadra 5, Lote B, Ed. Banco do Brasil, Asa Norte, (61) 3326-0660/ 98655-5940. Seg. a sex.: 7h30/20h. CLNW 10/11, Bloco I, Noroeste. Seg. a sáb.: 7h30/20h; dom.: 9h/19h. @confeitariamineira.

### CREPE ROYALE

CLS 207, Bloco C, Loja 37, Asa Sul, (61) 3443-4777. Todos os dias: 17h/0h. @creperoyale207sul.

### CROISSANTERIE

SHCN 215, Bloco B, Loja 21, Asa Norte, (61) 3965-7711, (61) 99265-9193. Todos os dias: 11h/0h. @croissanteriecafebistro.

### CUMARIM

Rua Manacá, Lote 1, Lojas 1 e 2, Águas Claras, (61) 3964-5584. CLS 204, Bloco C, Lojas 34 a 36, Asa Sul, (61) 3546-6282. SHCN 214, Bloco A, Asa Norte, (61) 3797-7374/ 99104-1929. Dom. a qui.: 11h30/23h30; sex. e sáb.: 11h30/0h. @cumarimbrasil.

### DIKANTU BAR

CLN 204, Bloco A, Loja 59, Asa Norte, (61) 98170-3170. Todos os dias: 12h/23h. @dikantubar.

Filiado à Abrasel

### DONA ZUCA

CLN 309, Bloco A, Loja 34, Asa Norte, (61) 3977-6044/ 99533-3636. Ter. a dom.: 9h/20h. @donazucabsb.

### EMPADA BRASIL

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, 1º Piso, Quiosque 29, Asa Norte, (61) 3342-2012. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. @empadabrasildf. Mais 5 endereços.

### EMPADA RIO BRASIL

CLSW 304, Bloco A, Loja 18, Alpha Shopping, Sudoeste, (61) 99432-4858. Seg. a sex.: 7h30/19h; sáb 8h/19h. @empadariobrasil.

### EMPÓRIO CAPITAL – QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS

SGCV 22, Quiosque 12, Térreo, Guarã, (61) 99675-1417. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @capitalemporio.

Filiado à Abrasel

### FAST NATURE

Quadra Central, Bloco 11, Serra Shopping, Sobradinho, (61) 3387-3555. ▶

\*votação realizada pela revista Encontro Gastrô

SAVEUR BISTROT:  
COMANDADO PELO CHEF THIAGO PARAISO E  
ELEITO TRÊS VEZES O MELHOR BISTRÔ DE BRASÍLIA\*

SAVEUR

saveurbistrot.com

(61) 99116-3211

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

## LANCHES E GULOSEIMAS

Seg. a sáb.: 9h/23h; dom.: 11h30/23h.  
@fast\_nature.

### FICA, VAI TER BOLO

CLS 213, Bloco C, Loja 21, Asa Sul, (61) 98280-4788. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 9h/15h. @fica.vai.ter.bolo.

Filiado à Abrasel

### GAMELA BISCOITOS CASEIROS

CLS 406, Bloco D, Lojas 23/27, Asa Sul, (61) 3244-0628/ 98464-8005. Seg. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 8h30/18h. @gamelabiscoitoscaseiros.

### IBS - INDÚSTRIA BRASILEIRA DE SALGADOS

SHCGN 713, Bloco A, Loja 9, Asa Norte, (61) 99824-9469. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/17h. @ibs\_salgados.

### JAPA VEGANA

CLN 407, Bloco C, Loja 57, Asa Norte, (61) 99178-4604. Todos os dias: 11h/22h. @japa\_vegana.

Filiado à Abrasel

### KAWAII.PAN

SCHES 507, Bloco C, Loja 15, Cruzeiro Novo, (61) 99459-9037. Seg. a sex.: 8h/16h. @kawaii.panbrasil.

Filiado à Abrasel

### LA PORTEÑA

CLN 404, Bloco C, Loja 70, Asa Norte, (61) 3326-0221. Seg. a sex.: 12h/21h30; sáb.: 9h/21h30. @laportenabsb.

### MC DÁSIO LANCHES E REFEIÇÕES

QNB 3, Quiosque 1, Taguatinga Norte, (61) 98200-7180. Seg. a sáb.: 16h30/23h.

### MORADA MINEIRA

Quadra 8, CL 13, Sobraquinho, (61) 98434-8548. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/18h. @moradamineira. FILIADO À ABRASEL.

### MONJOLO BISCOITOS CASEIROS

CLN 404, Bloco D, Loja 10, Asa Norte, (61) 3326-6438. Seg. a sáb.: 8h30/19h. CLSW 301, Bloco B, Lojas 2 e 4, Sudoeste, (61) 3344-2553. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 10h/18h. @monjolobrasilia.

### NOSSO CAFÉ LANCHES

SCLRN 711, Bloco B, Loja 18, Asa Norte, (61) 3264-6408. Seg. a sex.: 6h/19h30; sáb.: 6h/14h. @nossocafelanches\_

### OFICINA DE TORTAS ARTESANAIS

CLS 310, Bloco C, Loja 16, Asa Sul, (61) 3244-6235/ 99431-5005. Seg. a sáb.:

## Praliné Confeitaria Suíça



3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Há 50 anos na 205 Sul, a Praliné é referência brasiliense em padaria e confeitaria: docinhos, rissoles, croissants, waffles, bolos, tortas... Não precisa escolher! É possível desfrutar de tudo isso e de diversas outras opções de guloseimas artesanais de uma só vez, no bufê livre de café da manhã colonial e de chá da tarde. Você ainda pode pedir ovos mexidos, tapioca ou omeletes recheadas e, para finalizar, chocolate quente, cappuccino, suco de laranja ou outras opções de bebidas.

CLS 205, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3443-7490/ 99944-8969. Todos os dias: 7h/21h. @pralineconfeitaria.

## Gelatos Fabrício Tonon



2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

Produzido de forma artesanal e com ingredientes selecionados, os gelatos italianos tradicionais Fabrício Tonon são servidos exclusivamente nas lojas da Casa Doce, onde mãe e filho gerem o empreendimento familiar. Tem gelato de cookie, cheesecake, menta, caramelo com flor de sal, Nutella e até um especial em homenagem à torta de abacaxi da Casa Doce. Também há milkshakes, sanduíches de brownie, picolés e bombons com recheio de gelato, cobertos por camadas crocantes de chocolate ou caramelo.

CLS 112, Bloco D, Loja 35, Casa Doce Confeitaria, Asa Sul, (61) 3445-2807. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/19h. @gelatofabriciotonon.

9h/19h; dom. e feriados: 10h/16h.  
@oficinadetortas. Mais 4 endereços.

### PALMIER LANCHONETE E PASTELARIA

SCS, Quadra 6, Bloco A, Ed. José Severo, Loja 3, Asa Sul, (61) 3321-9617. Seg. a sex.: 6h/18h; sáb.: 7h/12h.

### PÃO DE QUEIJO ORIGINAL

SCS, Quadra 8, Bloco B, Venâncio Shopping, Térreo, Asa Sul, (61) 3225-5444. Seg. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/18h. @paodequeijooriginal. Mais 3 endereços.

### PASTEL DE VENTO

CLN 407, Bloco E, Loja 9, Asa Norte, (61) 3349-0525. Seg. a sex.: 11h/22h; sáb.: 11h/21h30. @pastelevento2gm.

### PASTEL MIX

CLS 107, Bloco C, Loja 30, Asa Sul, (61) 3244-0562. Seg. a sáb.: 15h30/22h; dom. e feriados: 16h/22h. @pastelmix. oficial. Mais 4 endereços.

### PASTELARIA VIÇOSA

SCN, Rodoviária do Plano Piloto, Asa Norte, (61) 99236-3645. Todos os dias: 6h/0h. SHCGN 704/705, Asa Norte, (61) 99253-2750. Todos os dias: 10h/22h. @pastelaria.vicosa.

### PASTRY

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

### PONTO DO QUEIJO

CLN 313, Asa Norte. (61) 3447-6407/ 99676-4033. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/14h. @pontodoqueijo313.

### PRETENSIOSAMENTE MODESTO

Condomínio Parque Colorado, Lote Comercial 2, Sobraquinho, (61) 99878-4303. Todos os dias: 18h30/23h. SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, 3º Piso, Jardim Urbano, Loja 4, (61) 99453-3737. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @modesto\_pretensiosamente.

Filiado à Abrasel

### QUIOSQUE 10

Quadra 15, Conjunto 10, Quiosque 10, SCIA, (61) 98647-3824. Seg. a sáb.: 7h30/18h.

### QUIOSQUE DO ATLETA

SHS, Quadra 6, Conjunto A, Parque da Cidade, Estacionamento 13, Asa Sul, (61) 3322-2738. Todos os dias: 9h/20h. @quiosquedoatleta10.



papà

CUCINA

Gilberto Salomão

Reserva: 61 99686-0148

Famiglia Papà

babbo

COZZE

Marie

NONNO

cantinetta

## LANCHES E GULOSEIMAS

### SABOR GLACÉ

CLN 108, Bloco C, Lojas 4/74, Asa Norte, (61) 3037-7770/ 99553-3303. Seg. a sáb.: 8h/19h. @saborglaceconfeitaria.

### SWEET CAKE

SHIS, QI 21, Bloco C, Lojas 24/36, Lago Sul, (61) 99113-6261. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 9h30/18h30. @sweetcake.brasilia. Mais 3 endereços.



### TACHO CONFEITARIA

EQ 1/2, Bloco A, Loja 555, Octogonal, (61) 3234-3131. Seg. a sex.: 9h/18h30; sáb.: 9h/17h. @tachoconfeitaria.

### TORTERIA DI LORENZA

CLN 115, Bloco D, Asa Norte, (61) 3349-7807/ 99446-8898. Todos os dias: 8h/21h. SHIS, QI 9, Lago Sul, (61) 3364-4283. Seg. a sáb.: 7h/20h; dom.: 8h/19h. @torteriadilorenza.

### TRIBECA.NY

Rua das Figueiras, Lote 2/4, Loja 7, Ed. Figueiras Mall, Águas Claras, (61) 3203-7979. Seg. a sáb.: 10h/19h; dom.: 11h/17h. @tribeca.ny.

### VILLA DO CREPE

QE 21, Av. Contorno, Guarã II, (61) 98545-3352. Seg. a dom.: 16h/23h. @viladocrepeoficial.

### VITAMINA CENTRAL

CRS 506, Bloco A, Loja 63, Asa Sul, (61) 3244-2866. Seg. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/12h30. @vitaminacentral.

### GELATERIA/SORVETERIA

#### AÇAÍ ARTESANAL

Rua Alecrim, Lote 6, Bloco B, Loja 9, Águas Claras, (61) 98136-4350. Todos os dias: 11h/22h. Mais 20 endereços. @acaiaartesanal.

#### AÇAÍ NO COCO DF

QN 204, Conjunto 2, Lote 18, Loja 1, Samambaia Norte, (61) 98423-8851. Todos os dias: 10h30-21h. @acainocodf.

#### AÇAITERIA CERRADO

Condomínio Jardim Europa II, Edifício Hyara Center, Loja 1, Grande Colorado, Quadra 1, CL 11, Loja 7, Sobradinho, Seg. a sáb.: 13h/20h; dom. e fer.: 13h/19h. @acaiteiriacerrado.

### Gelato Borelli

3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



Com um sabor sazonal especial todo mês, como o Pé de Moleque para celebrar o São João em junho, a gelateria Borelli inova com variados e originais sabores de gelato artesanal. O Ópera Brand, por exemplo, mistura avelã, zuchello de café e pasta de uísque. É possível tomá-los no pote ou no famoso cascão fresquinho e artesanal, que é assado na hora e pode ser recheado com cremes exclusivos. Além disso, a gelateria na 111 Sul serve outras delícias como petit gateau e cafés especiais como mocaccino, cioccolato e affogato com gelato Fior di Latte e café da marca italiana Illy. CLS 111, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 98307-0220. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/21h. @gelatoborellibrasilia.

### Ammo Burger

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE



Mal passado ou bem passado? Na Ammo Burger, é possível escolher o ponto ideal do blend de 170 gramas que vem dentro dos sanduíches especiais, servidos na 110 Norte. Tem o De Bacon a Vida – pão de hambúrguer tipo francês, queijo cheddar, bacon artesanal defumado e o molho secreto Ammo Burger –, o Mmoção – pão australiano, queijo cheddar, cebola caramelizada, bacon artesanal defumado e molho especial de chipotle – e a opção vegetariana Ammo Veggie – com burger de mix de cogumelos. Para a sobremesa, churros fritos na hora, cobertos com doce de leite artesanal. CLN 110, Bloco C, Loja 54, Asa Norte, (61) 99377-2620. Todos os dias: 17h/23h45. @ammo.burger.

### BACIO DI LATTE

SAI/SO, ParkShopping, Loja 209, Guarã, (61) 3036-2496. Seg. a sáb.: 10h/20h; dom.: 14h/20h. @baciodilatte. Mais 7 endereços.



### BRAZILIAN ICE CREAM

CLSW 301, Bloco C, Edifício Dakota, Loja 98, Sudoeste, (61) 3041-4848. Seg.: 11h/22h; ter. a dom.: 11h/23h. @brazilianicecream. Mais 7 endereços.

### CHIQUINHO SORVETES

CLSW 100, Bloco A, Edifício Tropical Center A, Térreo, Loja 13, Sudoeste, (61) 99292-7070. Todos os dias: 12h/22h. @chiquinhosorvetes. Mais 34 endereços.

### CREMERIA ITALIANA

Rua das Pitangueiras, Lote 3, Loja 12, Águas Claras, (61) 3578-1636. CLS 206, Bloco B, Lojas 2/4, Asa Sul, (61) 3536-9693. Todos os dias: 11h/22h. @cremeriaitalianabsb.

### FAST AÇAÍ

Acampamento DFL, Lote 5, Academia Body Station, Vila Planalto, (61) 98241-8028. Todos os dias: 11h/21h30. @fastacaioficialdf. Mais 18 endereços.

### FIGIORE DI LATTE

CLNW 10/11, Bloco K, Loja 1, Noroeste, (61) 99114-6415. Ter. a sáb.: 12h30/20h; dom.: 10h/20h. @fioredilattegelato.

### GELATOTECA

Quadra 6, Conjunto 4, Setor Administrativo, CL 22, Loja 2, Sobradinho, (61) 99613-7170. Seg. a sex.: 11h/20h30; sáb. e dom.: 11h/21h. @gelatotecabr.

### HAPPY HARRY NICE CREAM

CLS 408, Bloco C, Loja 7, Asa Sul, (61) 99837-8141. Dom. a qua.: 11h/21h; qui. a sáb.: 11h/22h. CLN 308, Bloco D, Loja 3, Asa Norte. Todos os dias: 11h/21h. @happyharrygelato.

### ILGIORNO GELATO

CLN 113, Bloco A, Lojas 1 e 5, Asa Norte, (61) 3254-4934. Seg. a qui.: 8h30/20h30. Sex. a dom.: 8h30/21h. @ilgiornogelato.

### JOLIE SORVETERIA E CAFÉ

CLN 407, Bloco D, Loja 34, Asa Norte, (61) 99121-3697. Todos os dias: 12h/20h. @joliesorveteriaeacafe.



Le Jardin Bistrot

O SABOR DA FRANÇA AO SEU ALCANCE!

(61) 99661-0112 | 99988-0012



CLSW 301, BLOCO A, ED. ESPAÇO VIP, LOJA 66, TÉRREO, SUDOESTE, SEPS 708/907 ASA SUL, DENTRO DA ALIANÇA FRANCESA, BRASÍLIA-DF.



@lejardinbrasilia

## LANCHES E GULOSEIMAS

### MLKY LAB

Rua das Pitangueiras, Lote 1. Rua Alecrim, Lote 2, Loja 25, Águas Claras. Todos os dias: 10h/21h. SCR N 702/703, Bloco C, Complexo Desapeguei Bonito, Asa Norte. Seg. a sáb.: 11h30/20h; dom.: 13h/20h. @milkylab.sorvetes.

### MOKA'S SORVETERIA

CLS 112, Bloco B, Loja 9, Asa Sul, (61) 98153-3566. Seg. a sáb.: 10h30/19h; dom.: 10h30/18h. @mokas.sorveteria.

### ONI-UNO

CLSW 103, Bloco B, Edifício Rhodes Center, Loja 1, Sudoeste, (61) 3045-9532. Ter. a dom.: 12h/19h. @oniunogelato.

### PALATO ICE CREAM SHOP

CLN 309, Bloco B, Loja 36, Asa Norte, (61) 3274-2258. Ter. a dom.: 12h/20h. @palato\_oficialbsb.

### SABORELLA

SHCN 112, Bloco C, Loja 36, Asa Norte, (61) 3340-4894. Todos os dias: 11h/21h. SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Guarará, (61) 3361-0909/99587-1148. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @saborellagelati.

### SORBÊ SORVETES ARTESANAIS

CLN 405, Bloco C, Loja 41, Asa Norte, (61) 3447-4158. Seg. e ter.: 12h/18h; qua. a dom.: 12h/19h. @sorbessorvetesartesanais.

### SORVETE AO QUADRADO

CLN 102, Bloco D, Lojas 64/74, Asa Norte, (61) 3297-6103. Seg. a sáb.: 12h/19h; dom.: 13h/18h. @sorveteaoquadrado.

### STONIA ICE CREAMLAND

CLS 405, Bloco B, Loja 22, Asa Sul, (61) 3244-8772. Dom. a qui.: 11h/22h; sex. e sáb.: 11h/23h. @stoniaice. Mais 9 endereços.

### SUB'S AÇAI

CLS 105, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3244-1680. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/22h. @subsacai.

### TRIBUS AÇAI

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

### UN REFRESCO

QR 2, Conjunto A, Lote 47, Loja 1, Candangolândia, (61) 99433-3162. Seg. e qua. a dom.: 10h/22h; ter.: 10h/20h. @un.refresco. Mais 9 endereços.

### Ricco Burger



3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

Pesto burger com muçarela de búfala ou Trufado com chips de parma e telha de parmesão: em qualquer um dos cinco endereços do Ricco Burger, cuja loja-conceito fica na 306 Sul, é possível escolher dentre essas receitas especiais ou hambúrgueres tradicionais. Também tem opções vegetarianas, como o veggio de cogumelo ou o vegano Faláfel Low Carb, sem lactose. Os lanches podem ser complementados pelo original ketchup de mirtilo e pelos famosos shakes Ricco, com opções que vão do caramelo salgado com sorvete de doce de leite ao musse de maracujá.

CLS 306, Bloco C, Loja 28, Asa Sul, (61) 3551-7064. Seg. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. @riccoburger. Mais 4 endereços.

### L'Amour Du Pain



2º colocado na categoria PADARIA

Brioche, croissants, baguetes, macarons... Não é à toa que nosso pão é francês, e que a L'Amour du Pain é um pedaço da França em Brasília. Se quiser pães tradicionais, feitos com farinha francesa e fermentação natural, ou quiser arriscar e experimentar novidades como o irreverente macaron recheado com salmão defumado e queijo mascarpone, esta padaria é para você. Torta de pera caramelizada com massa de açúcar, rabanada de brioche ou galette des rois – uma torta feita com massa folheada e creme de amêndoas – são algumas das especialidades que só são encontradas por lá.

CLS 115, Bloco B, Loja 10, Asa Sul. SHIS, QI 11, Bloco P, Loja 62, Lago Sul, (61) 98654-1824. Todos os dias: 8h/21h30. @lamourdupainbsb.

### YOGOBERRY

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, 1º Piso, Asa Norte, (61) 3202-8210. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 12h/20h. @yogoberryoficial. Mais 3 endereços.

### HAMBURGUERIA/SANDUICHERIA

#### 389 BURGER

CLN 307, Bloco A, Loja 25, Asa Norte, (61) 3797-6441. Todos os dias: 17h/23h. Quadra 6, CL 20, Lotes 2/6, Sobradinho, (61) 3591-5041. Todos os dias: 18h/23h30. Praça Coronel Salviano Monteiro, Quadra 56, Lote 2, Planaltina, (61) 3389-0021. Todos os dias: 17h30/23h30. @389burger.

#### BIDULA'S BURGUER

Acampamento DFL, Rua da Igreja, Lote 5, Vila Planalto, (61) 99141-7263. Qua. a dom.: 18h/23h59. @bidulas\_burguer.

#### BRASIL VEXADO

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Loja 63L, (61) 3964-2017. Seg. a sáb.: 11h/22h; 12h/22h. @brasilvexado. Mais 7 endereços.

Filiado à Abrasel

### BRAZILIAN AMERICAN BURGERS

CLSW 301, Bloco C, Edifício Dakota, Loja 98, Sudoeste, (61) 98197-8422. Ter. a dom.: 12h/22h. @brazilian\_american\_burgers.

### BULLGUER BURGER & BEER

CLS 410, Bloco C, Loja 5, Asa Sul, (61) 3554-1777. Todos os dias: 11h30/23h. @bullguer\_brasilia, @bullguer.

### BULLS HAMBURGERIA

CLS 405, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 3548-4451. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 18h/23h. CLSW 101, Loja 26, Sudoeste, (61) 3879-2203, (61) 99447-1039. Ter. a dom.: 11h30/22h30. Setor Leste, Cine Itapuã 1, Comercial Praça 1, Loja 11, Gama, (61) 99840-2425. Todos os dias: 11h30/23h30. @bullshamburgeria1.

### CASA THE FAMOUS

Av. Jequitibá, Lote 585, Loja 1, Águas Claras, (61) 99921-6060. Todos os dias: 17h/23h. CLN 109, Bloco A, Loja 48, Asa Norte, (61) 99983-1242. Todos os dias: 18h/23h. @casathefamous.

# CHCG

CASA DE CARNES

O grupo Chicago Prime oferece uma experiência completa para quem preza por excelência, procedência e variedade.

Em cada detalhe, para cada momento, uma CHCG para você!



## LANCHES E GULOSEIMAS

### CUMARIM STEAKS & BURGERS

CLS 204, Bloco C, Lojas 34 a 36, Asa Sul, (61) 3546-6282. Todos os dias: 11h30/23h. SHCN 214, Bloco A, Edifício Portinari Center, Asa Norte, (61) 3797-7374. Todos os dias: 11h30/23h. Rua Manacá, Lote 1, Edifício Park Mall, Lojas 1 e 2, Águas Claras, (61) 3964-5584. Dom. a qui.: 11h30/23h30; sex. e sáb.: 11h30/0h. @cumarimbrasil.

### DÓLAR FURADO BURGER

Av. das Castanheiras, Lote 1.060, Edifício Villa Mall, Lojas 16 a 19, Águas Claras, (61) 3451-4750/ 99239-6154. Todos os dias: 18h/0h. @dolarfuradoburger.

### ENTREQUADRA BURGER

CLN 206, Bloco C, Loja 15, Asa Norte. Seg. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. SMDB, Conjunto 12, Lote 1, Lago Sul. Seg. a sáb.: 17h/0h; dom.: 17h/23h. Rua Manacá, Lote 1, Águas Claras. Seg. a qui.: 17h/23h; sex. a dom.: 12h/23h. @eqbmismo.

### FOSTER'S BURGER

CLS 201, Bloco A, Loja 5, Asa Sul, (61) 99196-1279. Seg.: 11h30/15h e 17h/23h; ter. e qua.: 11h30/15h e 17h/0h; qui.: 11h30/15h e 17h/1h; sex. e sáb.: 11h30/15h e 17h/1h45; dom.: 11h30/15h e 17h/23h. SHLN, Bloco A, Bosque Park, Asa Norte. Ter. a dom.: 11h30/23h. @fostersburger.

### GELEIA BURGER

CLSW 105, Bloco A, Loja 47, Sudoeste, (61) 3579-5922. Todos os dias: 11h/23h. @geleiahamburgueria. Mais 9 endereços.

### GENUÍNA HAMBURGUERIA

SHCSW 305, Posto BR, Sudoeste, (61) 3554-6567. Todos os dias: 11h/16h e 17h/23h. @genuinahamburgueria.

### GT73 STREET FOOD

CLS 406, Bloco C, Loja 17, Asa Sul. Ter. a dom.: 17h30/0h. @gt73streetfood.

### HUM! BURGUER

CLN 306, Bloco C, Loja 28, Asa Norte, (61) 3548-2312. Todos os dias: 11h/23h. @humburger. Mais 5 endereços.

### INFORNO BURGER D'ITÁLIA

CLN 403, Bloco E, Loja 69, Asa Norte, (61) 3037-2147. CLS 108, Bloco C, Loja 1, Asa Sul, (61) 3536-4525. @infornoburger.

Filiado à Abrasel

### Pães e Vinhos



3º colocado na categoria PADARIA

A marca Pães & Vinhos, criada em 1993 e adquirida pelos atuais sócios e irmãos Cláudio Roberto e Sérgio Lúcio Roberto, teve sua primeira unidade aberta no Lago Norte. Inicialmente chamava-se apenas P&V, mudando posteriormente para o nome atual. Em 2006, a família resolveu expandir os negócios, que já eram um sucesso, abrindo uma nova unidade no Sudoeste e também um mercado. São pães, cafés, salgados, doces, bolos, linha de festa, além de pizzas tradicionais, especiais e gourmets, calzones, bruschettas, khachapuri, rotolina e hambúrguer de forno. O pão de batata e a baguete são campeões de vendas. CLSW 103, Bloco B, Edifício Rhodes Center, Loja 32, Sudoeste, (61) 99117-3777. Todos os dias: 6h/23h. @paesevinhospadaria.

### Quarteto Massa



2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS

O mote são as pizzas, mas este é um endereço pensado para ser sinônimo de diversão, principalmente para as crianças, convidando para uma experiência que une gastronomia e lazer em um ambiente temático voltado para festas. Com miniparque de diversões, máquinas de fliperama, cadeira giratória de carrossel, motos, carro, tobogã, pula-pula, piscina de bolinhas, uma de suas atrações é a famosa brinquedoteca. Os rodízios de pizza e massa são os destaques do cardápio. Av. Samdu Norte, Qi3, Taguatinga, (61) 3246-7900. Ter. a dom.: 18h30/23h. @quartetomassa.

### JERÔNIMO SMASH BURGER

SCEs, Trecho 2, Lote 32, Shopping Píer 21, Asa Sul, (61) 3246-1004. Dom. a qui.: 11h30/22h; sex. e sáb.: 11h30/22h30. Rua Copaíba, Lote 1, Shopping DF Plaza, Águas Claras. (61) 3181-0973. Dom. a qui.: 11h30/22h; sex. e sáb.: 11h30/22h30. SHTQ, Trecho 1, Av. Comercial, Lote 12, Taquari, (61) 3686-2012. Todos os dias: 11h30/23h. @jeronimoburger.

### JOHNNIE SPECIAL BURGER

SQS 313, Loja 1, Asa Sul, (61) 3326-7723. Seg. a qui.: 16h/0h; sex. a dom.: 11h/0h. @johnnieburger. Mais 3 endereços.

### LANCHONETE 10

Rua 10, CH 240, Núcleo Rural, Lago Oeste, Sobradinho, (61) 99201-1409. Ter. a dom.: 9h/23h.

### LELA LANCHES

QS 4, Conjunto 11, Casa 9, Riacho Fundo I, (61) 3257-2305/ 98135-5664. Seg. a sex.: 7h/18h. @lancheslela.

### LIFEBOX BURGER

Rua 12 Norte, Lote 2, Edifício Corporate, Loja 2, Águas Claras, (61) 99620-1791. SCEs, Trecho 2, Asa Sul. Todos os dias:

11h/6h. @lifeboxburger.

### LORD BURGER

CLSW 504, Bloco B, Lojas 6 e 8, Sudoeste, (61) 3551-2425. Todos os dias: 11h30/22h45. @lordburgerofc. Mais 3 endereços.

### MADERO

SCN, Quadra 6, Conjunto A, Shopping ID, Asa Norte, (61) 3046-0017. Dom. a qui.: 11h45/22h30; sex. e sáb.: 11h45/23h. @maderobrasil. Mais 7 endereços.



### MADRE TERESA DELI

QSD 53, Lote 2, Loja 02, Taguatinga Sul, (61) 99928-6414. Ter. a sáb.: 11h30/22h30. @madreteresadeli.

### MARVIN AMERICAN BURGERS

SHC AOS, Entrequadras 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Octogonal Sul, (61) 99641-0416. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. @marvinburger\_. Mais 7 endereços.

### MEATZ BURGER N'BEER

CLS 105, Bloco C, Asa Sul, (61) 99981-8001. Todos os dias: 11h/23h. @meatzburger. Mais 5 endereços.

# Seu momento espresso

Curta a sua  
pausa na  
Starbucks®  
mais próxima.

Um momento muda tudo

STARBUCKS<sup>TM</sup>  
COFFEE

ENCONTRE  
UMA LOJA



## LANCHES E GULOSEIMAS

### NERD'S BURGER'S

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

### O CARCARÁ

QSA 11, Casa 10, Taguatinga, (61) 3024-3429. QE 30, Conjunto Q, Lote, 2, Guará, (61) 3047-5243. Ter. a dom.: 18h/23h. @ocarcaraburger.

### O CONCORRENTE

CLN 409, Bloco B, Loja 1, Asa Norte, (61) 3546-8070. Dom. a ter.: 11h45/23h30; qua. e qui.: 11h45/2h; sex. e sáb.: 11h45/4h. @oconcorrente.

### PALORAMA – BURGUER, PETISCOS E DRINKS

Av. Central, Conjunto 14, Loja 4, Sobradinho II, (61) 99836-8980. Ter. a dom.: 18h/23h. @palorama.oficial.

Filiado à Abrasel

### PÁPRICA BURGER

Rua 28 Norte, Lote 7, Loja 1, Águas Claras, (61) 3435-2626. Todos os dias: 11h/23h. @papricaburger. Mais 3 endereços.

### PARRILLA BURGER

CLN 309, Bloco A, Asa Norte. Dom. a qui.: 18h/23h30; sex., sáb. e fer.: 18h/23h. Área Especial, Aeroporto Internacional JK, Praça Pick-up, Lago Sul. Todos os dias: 10h/22h. @parrillaburger.

### RED'S BURGUER

Setor D Sul, CSD 1, Quiosque 1, Taguatinga, (61) 98528-3623. Todos os dias: 18h/0h30. @redsburger.

### SANDY'S SANDWICH SHOP

CLS 205, Bloco A, Loja 29, Asa Sul, (61) 99926-1463. Todos os dias: 17h/22h40. @sandys.sandwich.

### SHEIK BURGER E COZINHA ÁRABE

Rua 8 Norte, Lote 7, Loja 1, Águas Claras, (61) 3264-5979. Seg. a sex.: 16h/23h; sáb. e dom.: 11h/23h. @sheikbrasilia.

### SKY'S BURGUER

CLS 312, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3345-6124. CLS 106, Bloco B, Loja 17, Asa Sul, (61) 3363-2856. SHCGN 716, Bloco A, Loja 12, Asa Norte, (61) 3347-0085. Dom. a qua.: 11h30/1h; qui.: 11h30/2h; sex. e sáb.: 11h30/4h. @skysburger.

## Clarice Café



3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS

Aceita um cafezinho? Que tal tomar um Macabéa Coffee – café expresso com mel, geleia de morango com maracujá e água tônica – e comer um pedaço de Torta Chaya enquanto lê algumas páginas do romance A Hora da Estrela? A primeira cafeteria 2D de Brasília abriu as portas há menos de um ano, na 112 Norte, e tem como tema e inspiração ninguém menos que Chaya Pinkhasovna, a eterna Clarice Lispector. Criado para ser espaço de conforto e cultura, o Clarice Café dispõe de livros e guloseimas conceituais que transferem ao paladar a experiência literária de uma das maiores escritoras brasileiras. **CLN 112, Bloco A, Loja 20, Asa Norte, (61) 99916-0482. Ter. a dom.: 14h/20h. @clarice.cafe.**

### SUBMORE HEALTH FOOD

CLS 211, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-5555. SHCN 115, Bloco D, Loja 16, Asa Norte, (61) 3349-4848. Todos os dias: 12h/0h. @submorehealthfood.

### SUB'S BURGUER

QR 423, Conjunto 1, Lote 25, Samambaia, (61) 99135-0248. Todos os dias: 11h/15h e 18h/0h. @subsburger.

### THE B-BURGERS & GRILLS

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Loja 2036-B, Asa Norte, (61) 99124-9407. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @theburgersbrasil. Mais 5 endereços.

### THE BLACK BEEF

CLS 402, Bloco B, Loja 25, Asa Sul, (61) 3536-9722. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h. @blackbeefbr.

### TIO BACCA BURGERS

CLN 203, Bloco B, Loja 5, Asa Norte, (61) 99945-0359. Dom. a qui.: 9h/23h; sex. e sáb.: 9h/0h. @tiobaccaburger.

### TREVO SANDWICH SHOP

CLN 207, Bloco C, Asa Norte, (61) 99281-7575. Ter. a dom.: 17h30/22h30. @trevosandwichshop.

### T.T. BURGER

CLS 202, Bloco A, Loja 18, Asa Sul, (61) 99281-8409. Seg. a qua.: 12h/23h; qui. e dom.: 12h/23h30; sex. e sáb.: 12h/4h. @t.t.burgerbsb.

Filiado à Abrasel

### VILA TARÊGO

SMPW, Quadra 5, Conjunto 12, Lote 5, Parte C, Parkway Águas Claras, (61) 3053-3317. Ter. a qui. e dom.: 17h/23h; sex. e sáb.: 17h/0h. @vilatarago.

### XIS DO SUL

QI 33, Bloco A, Loja 3, Guará II, (61) 3022-2111. Todos os dias: 18h/23h30. Quadra 39, Gama, (61) 3967-2708. Todos os dias: 17h30/23h50. @xisdosul.

### XIS GAÚCHO

CLSW 100, Bloco A, Loja 25, Sudoeste, (61) 3343-1000. Todos os dias: 15h30/23h. CLN 408, Bloco A, Loja 10, Asa Norte, (61) 98185-7189. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 18h/23h. @xisgauchoasanorte.

### ZIMBRUS

CLS 305, Bloco C, Asa Sul, (61) 3242-0000. Todos os dias: 11h/22h45. @zimbrusbsb.

### PADARIA

#### ALEGRO PANI & CAFFÈ

SIG Sul, Quadra 8, Lote 2397, Sudoeste, (61) 98181-7733. CLN 412, Bloco D, Asa Norte, (61) 99931-7894. Todos os dias: 8h/22h. @alegrocaffè.

#### BACKERËI

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, 1º Piso, Asa Norte, (61) 3262-0566, (61) 99105-6318. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @backereibrasil.

#### BELINI PANI & GASTRONOMIA

CLS 113, Bloco D, Lojas 35/36, Asa Sul, (61) 3345-0777/ 99327-5865. Seg. a sáb.: 6h30/23h; dom. e fer.: 7h/23h. @belinipani.

#### CARDABELLE

CLN 403, Bloco E, Loja 41, Asa Norte, (61) 3033-6684/ 99226-5084. Todos os dias: 8h/20h. @cardabellepadaria.

@casadebiscoitosmineiros

www.casadebiscoitosmineiros.com.br



Celebramos 27 anos com muito amor, sabor e tradição, que encantam gerações.

É com muita alegria que apresentamos a nossa nova loja no Deck Brasil do Lago Sul e em breve o café Casa de Biscoitos Mineiros no Casa Park.



Unidade Lago Sul - SHIS QI 11, Shopping Deck Brasil

## LANCHES E GULOSEIMAS

### CASA ALMERIA

CLS 104, Bloco D, Loja 1, Asa Sul, (61) 99582-8131. Seg. a qui.: 9h/22h; sex. e sáb.: 8h/22h; dom.: 9h/21h. @casa\_almeria.



### CASA DO PÃO

SHCS CR 506, Bloco C, Loja 23, Asa Sul, (61) 3242-0666/ 99977-0666. Seg. a sex.: 6h15/20h; sáb.: 6h30/19h30. CLS 105, Bloco C, Loja 18, Asa Sul, (61) 3242-0310. Seg. a sáb.: 6h30/20h. CLS 116, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3242-6636. Seg. a sex.: 6h15/21h; sáb.: 6h30/21h. @casadopao.

### CASTÁLIA PADARIA E CAFÉ

CLN 102, Bloco D, Lojas 64/74, Asa Norte. (61) 3081-8899. CLS 304, Bloco B, Loja 2, Asa Sul, (61) 3224-2765. Ter. a dom.: 9h/20h. @castaliartesanal.



### CATEDRAL EMPÓRIO E PADARIA

SHIS, QI 5, Bloco B, Lojas 2/5, Gilberto Salomão. (61) 3262-0422/ 99622-0422. Seg. a sáb.: 6h30/21h; dom.: 7h/21h. @catedralemporio.

### CINCO ESTRELAS CASA DE PÃES

Quadra 301, Rua A, Conjunto 2, Lote 1, Edifício Paulo Sérgio, Lojas 02/04, Águas Claras. (61) 98418-4090. Todos os dias: 6h/22h. @cincoestrelascasade paes. Mais 6 endereços.

### DELÍCIA PANIFICADORA

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

### DYLAN CAFÉ BAKERY PIZZA SHOP

CLS 315, Bloco A, Loja 15, Asa Sul, (61) 99431-3756. Ter. a sex.: 14h/20h30; sáb.: 10h/20h; dom.: 9h/13h. @dylancafebakery.

### FORNINHO MINEIRO

CLN 402, Bloco E, Loja 74, Asa Norte, (61) 99840-2556. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/19h. @forninhomineiro.

### HOLLYWOOD PÃES E CONVENIÊNCIA

Av. Central, Bloco 1.000, Lojas 1/2, Núcleo Bandeirante, (61) 99850-0847. Todos os dias: 6h/21h30. @hollywoodpaes.

### JULIPAN

EPTG EQ 2/3, Lote 3, Loja 1, Lúcio Costa, Guará I, (61) 99134-7644. Todos os dias: 7h/22h. EQ 31/33, Lote 5, Boxes 2, 4 e 6, Edifício Consei, Guará II, (61) 99679-7900. Todos os dias: 6h30/22h30. @padariajulipan.

### KI-SABOR

Quadra 10, Lotes 8/9, Setor Oeste Comercial, Gama, (61) 3021-3864/ 99182-9209. Seg. a sáb.: 6h/23h; dom.: 6h30/23h. @padariakisabor1. **Filiado à Abrasel**

### LA PANIÈRE PÃES ARTESANAIS

CLS 211, Bloco A, Loja 35, Asa Sul, (61) 3245-6280/ 99853-0050. Ter. a sáb.: 7h30/20h; dom.: 8h/13h. @lapaniere.

### LA BOUTIQUE PADARIA FRANCESA

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

### LA BOULANGERIE

CLS 306, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61) 3244-1394/ 98581-0013. Seg. a sáb.: 7h/20h. @laboulangerie\_lapetite. Mais 3 endereços.

### LE PAIN RUSTIQUE

CLS 211, Bloco B, Loja 2, Asa Sul, (61) 3021-6767. Seg. a sex.: 6h30/22h; sáb. e dom.: 7h/22h. @lepainrustique. Mais 9 endereços.

### MADAME BRIOCHE – PÃES ARTESANAIS

CLN 313, Bloco D, Loja 50, Asa Norte, (61) 99980-6285. Ter. a sáb.: 10h/19h. @madamebrioche. **Filiado à Abrasel**

### MASTER PÃO

QS 11, Conjunto B, Lotes 4/5, Arniequeiras, (61) 3356-4843/ 99502-1539. SHA, Conjunto 4, Chácara 82B, Águas Claras. Seg. a sáb.: 5h50/22h; dom.: 6h20/22h. @masterpaobsb. **Filiado à Abrasel**

### PADÓCA

SHIN, CA 7, Bloco F, Loja 11, Lago Norte, (61) 3964-9773. Seg. e ter.: 7h/21h; qua. a sáb.: 7h/22h; dom. e fer.: 8h/20h. @padocadoca.

### PAMONHARIA DA ROÇA

SHVP, RUA 4 A, Lote 2, Chácara 1 A, Vicente Pires, (61) 3397-4330. Todos os dias: 11h/23h30.

### PANIFICADORA BONANZA

SHVP, Rua 5, Chácara 101/1, Lote 28, Lojas 1/2, Vicente Pires, (61) 3397-5102. Todos os dias: 6h/22h. @panificadorabonanza. Mais 5 endereços.

### PANITÁLIA – PÃO ITALIANO

SHIS, QI 25, Bloco D, Lago Sul, (61) 3367-4814. Seg. a sáb.: 6h/21h.

### PÃO DOURADO

CLSW 302, Bloco A, Loja 05/06, Sudoeste, (61) 3344-7373. Seg. a sáb.: 6h/23h; dom.: 6h/22h. @padouradopadaria\_. Mais 16 endereços.

### PARAÍSO DO PÃO

Rua 4A, Quiosques 13/14, Feira do Produtor, Vicente Pires, (61) 3397-2020/ 99430-2166. Todos os dias: 6h/22h. @paraisodopao. **Filiado à Abrasel**

### PASTA MADRE PÃES ARTESANAIS

SH, Condomínio Solar de Brasília, Quadra Comercial, 3 Bloco 3, Jardim Botânico, (61) 99671-1970. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/18h. @pastamadrepas.

### SAVASSI PADARIA E CONFEITARIA

CLN 307, Bloco E, Lojas 49/54, Asa Norte, (61) 3201-8092/ 98282-1166. Seg. a sáb.: 6h/20h30; dom.: 7h/13h. @savassibs.

### VARANDA PÃES ARTESANAIS

CLN 215, Bloco D, Loja 39, Asa Norte, (61) 99822-3979. Ter. a sáb.: 9h/19h. @varandapaesartesanais.

### VITÓRIA PANIFICADORA

SHCS 108, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3443-0800. Seg. a sáb.: 6h/20h; dom. e fer.: 7h/20h. SHIS, QI 15, Lojas 17/47, Lago Sul, (61) 3248-3951. Seg. a sáb.: 6h/20h; dom. e fer.: 7h/20h. Área Especial, Aeroporto Internacional JK, Lago Sul, (61) 98203-0072. Seg. a sáb.: 6h/22h; dom. e fer.: 6h30/22h. @vitoriapanificadoraoficial.

### VENITÁLIA PÃES

Av. Central, Blocos 1.172/1.178, Núcleo Bandeirante, (61) 3552-5252. Todos os dias: 6h/22h. ■

# SABORES CERRATENSES

Chichá, ou Amendoim de macaco, é uma árvore de médio a grande porte, cujos frutos vermelhos são usados em decorações e na confecção de utensílios domésticos. As sementes são comestíveis, procuradas pela fauna e apreciadas por comunidades do Cerrado.

É também a maravilha que dá o nome ao recém inaugurado *Chichá Café e Bistrô*, nova casa dos chefs Ana Boquadi e Pedro Quatorzevoltas, localizado na 107 norte. A chef Ana Boquadi do antigo *Buriti Zen*, pesquisadora ávida dos frutos do Cerrado e o jovem Pedro Quatorzevoltas, amante da culinária francesa uniram seu amor pela gastronomia para criar receitas saborosas e nutritivas que mesclam elementos do bioma com toques delicados da pâtisserie.

Ana tem experiência na gastronomia com uso de produtos do Cerrado desde 2009, quando começou a dar aulas de culinária e em 2014 inaugurou seu restaurante *Buriti Zen* e se dedicou à culinária vegana, sem glúten e sem soja. Pesquisadora e incentivadora dos pequenos produtores, utiliza em suas receitas diversos insumos vindos das comunidades Kalungas e Quilombolas da Chapada dos Veadeiros e regiões cerratenses. Recentemente ganhou o 1º lugar com sua equipe “Conexão Cerrado” no edital da Fundação Boticário, onde através do Instituto Transformar, desenvolveram tecnologias para beneficiamento integral do fruto baru. Atualmente incluiu nas suas receitas pescados, mais precisamente Pirarucu de Manejo do projeto “Gosto da Amazônia” pela afinidade com suas origens paraenses.

Pedro é um jovem gastrônomo que foi inserido na cozinha aos seus 9 anos em um programa do SESI com veiculação pela Tv Brasil, cozinhadinho, baseado em educação alimentar e qualidade de vida. Amante da culinária francesa, o chef trabalhou na confeitaria mais famosa da cidade e foi lá que aperfeiçoou suas técnicas, com o famoso pâtisserie, Daniel Briand. Preste a se formar em gastronomia pela faculdade IESB, idealiza a junção de técnicas francesas com a riqueza que o cerrado pode proporcionar e junto com sua parceira criativa Ana Boquadi se aventuram em adaptações e invenções de receitas clássicas e tradicionais, como o Macarron com baru e o uso da baunilha nacional em seus preparos, a baunilha-do-cerrado.

“Por que buscar sabores estrangeiros se aqui temos a riqueza dos nossos ingredientes, do nosso país, do nosso cerrado?”

-Pedro Quatorzevoltas

@chicha\_cafe\_bistro

# Tudo no mais alto nível

Mercado sempre em ebulição, a capital federal surpreende ainda assim pela quantidade de portas que se abrem a cada ano, na rica oferta de culinárias e filosofias. Claro, há mudanças e desacertos também, mas os investidores estão aí, de olho no movimento de pessoas e de finanças. Os desafios são muitos, dizem os proprietários de mais larga experiência, e é preciso planejar e planejar. São esses empreendedores que arregaçam as mangas para fazer deste um mercado de alto nível, capaz de receber operações diferentes, como o Restaurante Revelação: cada uma no seu lugar, com conceitos distintos. A melhor cozinha-casa de Brasília – e também o Melhor Bistrô – é uma boa prova de que vale, sim, investir em sonhos desde que com os pés no chão. Tudo bem pensado, com um toque de audácia. É só comemorar!

## 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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de Brasília por meio do hotsite da revista ([www.encontrogastro.com.br](http://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

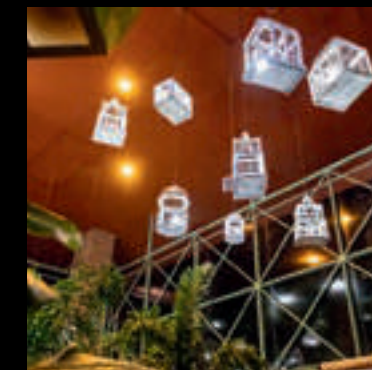
Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Melhor Chef, Chef Revelação e Melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Novidade do Ano/Restaurantes, foram selecionados estabelecimentos abertos entre julho de 2022 e junho de 2023.

*Um pedacinho da Itália em Brasília!*



CHARME, REQUINTE E ALTA GASTRONOMIA.

VILLA TEVERE

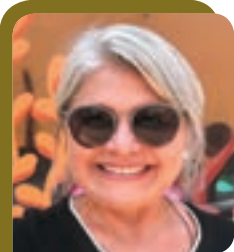


PERFIL DOS JURADOS



**CAROLINA PELLEGRINO**

Ela encontra na culinária uma forma de terapia e expressão. Apesar de sua intensa rotina na advocacia, reserva tempo para aproveitar deliciosas refeições em restaurantes, onde valoriza não apenas a comida, mas também a experiência em si. Ela entende que a comida não serve apenas alimentar o corpo, mas é uma forma de nutrir a alma.



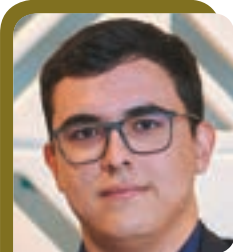
**CILENE VIEIRA**

Embora a jornalista e assessora tenha afinidade com a culinária e aprecie alimentos saudáveis, nunca fez cursos formais de culinária. Sua abordagem é mais autodidata, explorando receitas e ingredientes por conta própria, criando refeições deliciosas e nutritivas para sua família, quando tem tempo para se dedicar a elas.



**CLEYTON DOS SANTOS**

O gestor público valoriza a vida noturna da cidade. Apesar de sua agenda agitada, ele encontra tempo para usufruir da vasta oferta gastronômica da região, frequentando restaurantes e jantando fora com frequência, em média oito vezes por semana. Para ele, a noite é o momento perfeito para relaxar e aproveitar a agitação de Brasília.



**JOÃO VICTOR SALLAS**

Apaixonado pela riqueza da gastronomia de Brasília, o empresário sai para comer ou jantar fora cerca de três a quatro vezes na semana e adora explorar restaurantes para experimentar sabores e culturas. Além disso, seu gosto pela cozinha o leva a se aventurar na criação de pratos agridoces em casa.



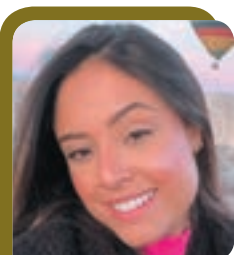
**MARCOS LABOISSIÈRE**

Sua paixão por novidades gastronômicas, o prazer de socializar e curtir a companhia de amigos e familiares motivam suas frequentes refeições fora de casa. O interesse genuíno do odontólogo pela culinária e suas habilidades culinárias em desenvolvimento o tornam também um grande apreciador da arte da cozinha.



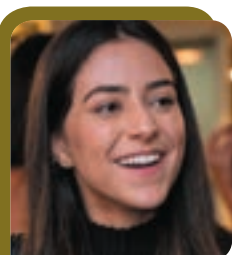
**MARINA LIMA**

A empresária cozinha desde os 12 anos, o que é um verdadeiro prazer em sua vida. Não importa se é para si mesma, sua família ou amigos, a mestre cervejeira e chef amadora sempre se sente feliz em satisfazer os paladares e expectativas gastronômicas, e adora explorar ingredientes e compartilhar essa alegria através da comida.



**NATHÁLIA REIS**

A dentista e estudante de medicina encontra na culinária uma arte em crescimento, sempre pronta para novas descobertas. Ela acredita que a gastronomia é uma maneira de experimentar novos sabores e, ao mesmo tempo, comunicar-se com outras pessoas. E adora descobrir e apreciar novos rótulos de vinhos, harmonizados com bons pratos.



**SOFIA COSTA**

A estudante de direito se define uma verdadeira aventureira dos sabores, sempre em busca de novas práticas gastronômicas. Além disso, ela adora aproveitar o tempo na companhia da família e de seus melhores amigos ao redor da mesa, o que a leva a sair para comer fora por pelo menos três vezes por semana.



**THALITA NOGUEIRA PINTO**

A paixão da dentista e sócia de uma clínica e de um laboratório de odontologia pela culinária é intensificada pelo fato de pertencer a uma família de mineiros e goianos, onde a comida é uma celebração da vida. Com isso, sua habilidade na cozinha é resultado de lições aprendidas com a avó e a bisavó e com a prática ao longo dos anos.



**VITOR MAGALHÃES**

O especialista em políticas públicas no Ministério do Planejamento destaca a praticidade de não cozinhar todos os dias e também valoriza a oportunidade de degustar a boa gastronomia. Ele tem interesse pela culinária e gosta de preparar pratos, principalmente nos encontros entre amigos e vê a cozinha como espaço para a alegria.

Fotos: Arquivo Pessoal e Divulgação



cozze

MEDITERRÂNEO

Famiglia Papà

Babbo Marie NONNO papà

QI 09 - Lago Sul

Reserva: 61 3532-4296

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	CAROLINA PELLEGRINO	CILENE VIEIRA	CLEYTON DOS SANTOS	JOÃO VICTOR SALLAS	MARCOS LABOISSIERE	MARINA LIMA	NATHÁLIA REIS	SOFIA COSTA	THALITA NOGUEIRA PINTO	VITOR MAGALHÃES	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Bufê Self-Service	Fausto & Manoel	Don'Durica	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Ticiane Werner - Restaurante & Wine Bar	Steak Bull Gourmet	Don'Durica	Don'Durica	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Don'Durica	Mangai	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Gran Bier	Don'Durica
Churrascaria	Fogo de Chão	Steak Bull	Steak Bull	Sal & Brasa	Steak Bull	Steak Bull	Fogo de Chão	Steak Bull	Fogo de Chão	Fogo de Chão	Fogo de Chão	Steak Bull	Sal & Brasa
Cozinha Light/Salada	Marietta	Flor de Lótus	Green's Restaurante Natural	Casa Graviola	Marietta	Salad Bowl Fresh Food	Salad Bowl Fresh Food	Casa Graviola	Nattu Naturetto	Green's Restaurante Natural	Green's Restaurante Natural	Marietta	Casa Graviola
Feijoada	Rubaiyat	Lake's Restaurante	Tia Zélia	Tia Zélia	Lake's Restaurante	Confraria Chico Mineiro	Rio Bistrô & Lounge	Quintal da Tia Sandra	Resenha Bar e Restaurante	Confraria Chico Mineiro	Lake's Restaurante	Tia Zélia	Confraria Chico Mineiro
Peixes/Frutos do Mar	Ki-Mukeka	Manzuá	Coco Bambu	Nau Frutos do Mar	Ki-Mukeka	Nau Frutos do Mar	Manzuá	Manzuá	Manzuá	Coco Bambu	Coco Bambu	Manzuá	Nau Frutos do Mar
Pizzaria	Baco Pizzaria	Baco Pizzaria	Baco Pizzaria	Fratello Uno	La Gioconda	Avenida Paulista	Baco Pizzaria	Vinny's Pizzeria Napoletana	Avenida Paulista	Valentina	Valentina	Baco Pizzaria	Fratello Uno
Restaurante de Hotel	Oscar (Brasília Palace)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21)	Térreo (B Hotel)	Oscar (Brasília Palace)	Térreo (B Hotel)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21)	Térreo (B Hotel)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21)	Villa Triacca (Villa Triacca Eco Pousada)	Térreo (B Hotel)	Oscar (Brasília palace)	Térreo (B Hotel)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21)
Melhor Restaurante de Brasília	Marie Cuisine	Vasto	Dom Francisco	Solo Ristorante	Marie Cuisine	Solo Ristorante	Aroma	Marie Cuisine	Aroma	Pobre Juan	Resultado na p. 132		
Restaurante Revelação 2023	Nonno Cantinetta	Que Pasta!? Cantina	Chama Bar e Cozinha	Chard By Chicago Prime	Nonno Cantinetta	Chard By Chicago Prime	Chard By Chicago Prime	Kay Pacha	Chard By Chicago Prime	Kay Pacha	Resultado na p. 132		
Chef do Ano	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Francisco Ansiliero (Dom Francisco)	Ronny Peterson (Aroma)	Diego Gebrim (Verona Ristorante)	Ronny Peterson (Aroma)	Divino Barbosa (Solo Ristorante)	Ronny Peterson (Aroma)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Ronny Peterson (Aroma)	Severino Alves Xavier e Maria das Graças Xavier (La Chaumière)	Resultado na p. 222		
Chef Revelação	Teo Marques (Nonno Cantinetta)	Matheus Grilo (Que Pasta!? Cantina)	Lenin Palhano (B Hotel)	Lenin Palhano (B Hotel)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Nicolás Méndez (Kay Pacha)	Resultado na p. 218		
Sommelier do Ano	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Felipe dos Santos (Manuelzinho)	Daniel Souza Carneiro (Más Vino Wine Bar)	Daniel Souza Carneiro (Más Vino Wine Bar)	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Jefferson Salles (Solo Ristorante)	Maico Douglas (Rubaiyat)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Maria Dalia (Fuego)	Eliseu Valdivino (Pobre Juan)	Resultado na p. 214		

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastronomia.com.br/df](http://www.encontrogastronomia.com.br/df), de 08/08 a 22/09 de 2023  
 \*\* Critério de desempate: mais votado na internet

Vencedores Boa Mesa		CATEGORIAS						
SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	BUFÊ SELF-SERVICE**	CHURRASCARIA**	COZINHA LIGHT/SALADA	FEIJOADA	PEIXES/FRUTOS DO MAR**	PIZZARIA**	RESTAURANTE DE HOTEL	
1º Lugar	<b>Coco Bambu (Brasília Shopping)</b> (5 pontos)	<b>Fogo de Chão</b> (7 pontos)	<b>Green's Restaurante Natural</b> (5 pontos)	<b>Lake's Restaurante</b> (5 pontos)	<b>Manzuá</b> (6 pontos)	<b>Baco Pizzaria</b> (6 pontos)	<b>Térreo (B Hotel)</b> (6 pontos)	
2º Lugar	Don'Durica (5 pontos)	Steak Bull (7 pontos)	Marietta (4 pontos)	Tia Zélia (4 pontos)	Coco Bambu (5 pontos)	Valentina (4 pontos)	Oscar (Brasília Palace) (5 pontos)	
3º Lugar	Gran Bier (2 pontos)	Sal & Brasa (2 pontos)	Casa Graviola (3 pontos)	Confraria Chico Mineiro (3 pontos)	Nau Frutos do Mar (3 pontos)	Fratello Uno (2 pontos)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21) (4 pontos)	



PERFIL DOS JURADOS



**ANA MARIA CAMPOS**

Para a jornalista, sair para comer é um programa para provar boa comida e encontrar familiares e amigos. Ela aprecia a experiência de desfrutar de uma refeição saborosa em um ambiente acolhedor. Com suas habilidades e conhecimento, busca trazer o sabor do mundo para seus leitores através de suas colunas e blogs.



**BRUNO SOBRAL**

Casado, pai de dois filhos, de 10 e 7 anos, o engenheiro gosta de cozinhar e experimentar novos pratos. Ele vê a culinária como forma de arte e uma maneira de proporcionar momentos especiais para a família. A combinação de habilidade culinária e experiência profissional faz dele um engenheiro com um toque especial na cozinha.



**ERCIDES LIMA JUNIOR**

Embora o advogado não tenha o hábito de cozinhar, é um apreciador de sabores e valoriza a experiência de desfrutar da gastronomia em restaurantes da cidade e explorar os diversos endereços locais. Aprecia também a diversidade da culinária e a experiência de comer bem em diferentes casas de Brasília.



**FERNANDA SEABRA**

Ela almoça ou janta fora de casa duas vezes por semana, principalmente devido ao seu trabalho, que muitas vezes a impede de voltar para casa a tempo das refeições. Apesar de sua agenda agitada, a dermatologista gosta de cozinhar e vê a culinária como uma forma de criar momentos únicos em família, preparando pratos especiais.



**ISABELA POMPILO**

A advogada tem uma paixão pela culinária, que considera terapêutica. Adora cozinhar, encontrando prazer também em trabalhos manuais na cozinha. Embora nunca tenha feito cursos de culinária, é autodidata e curiosa, aprendendo novas receitas e técnicas por meio de diversos perfis de culinária que segue nas redes sociais.



**JOÃO PAULO DE SANCHES**

Apesar de não cozinhar atualmente, o advogado expressa desejo de aprender. Ele, que sai para comer em restaurantes cinco vezes por semana, chegou a pesquisar cursos de culinária, mas ainda não teve oportunidade de se matricular. Espera um dia realizar esse sonho de criar experiências gastronômicas memoráveis para sua família e amigos.



**JULIAN MACHADO**

Além de apreciar a culinária, o ortopedista-chefe de um grande hospital da cidade gosta de cozinhar e considera a arte de preparar pratos uma atividade prazerosa e gratificante. Não fez cursos de culinária; mas expandiu seus conhecimentos na área de vinhos e gosta de aprender sempre. Por isso, come fora de casa pelo menos quatro vezes por semana.



**LILIANA MARQUEZ**

A advogada gosta de variar seu ambiente de refeições e costuma almoçar ou jantar fora de casa cerca de três vezes por semana. Ela vê esses momentos como oportunidades de lazer e como chances de negócios, aproveitando ao máximo cada experiência gastronômica, desfrutando de boa comida e da companhia daqueles que ama.



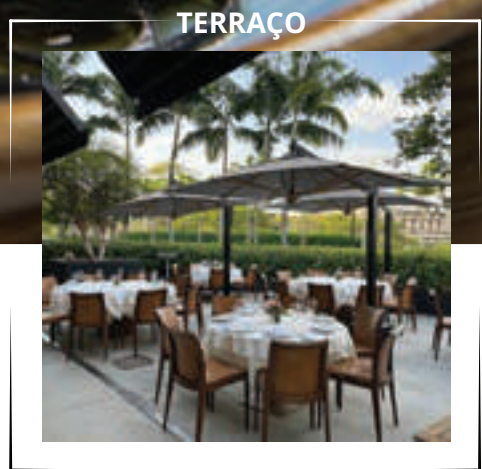
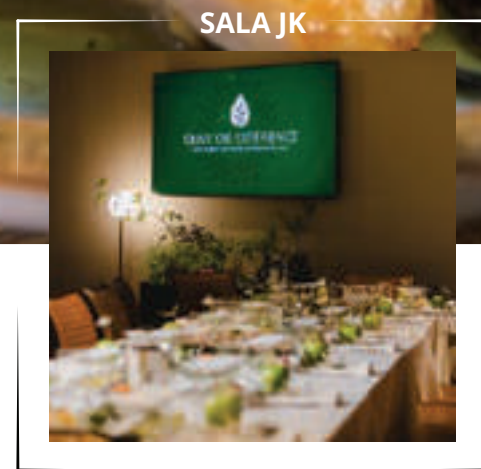
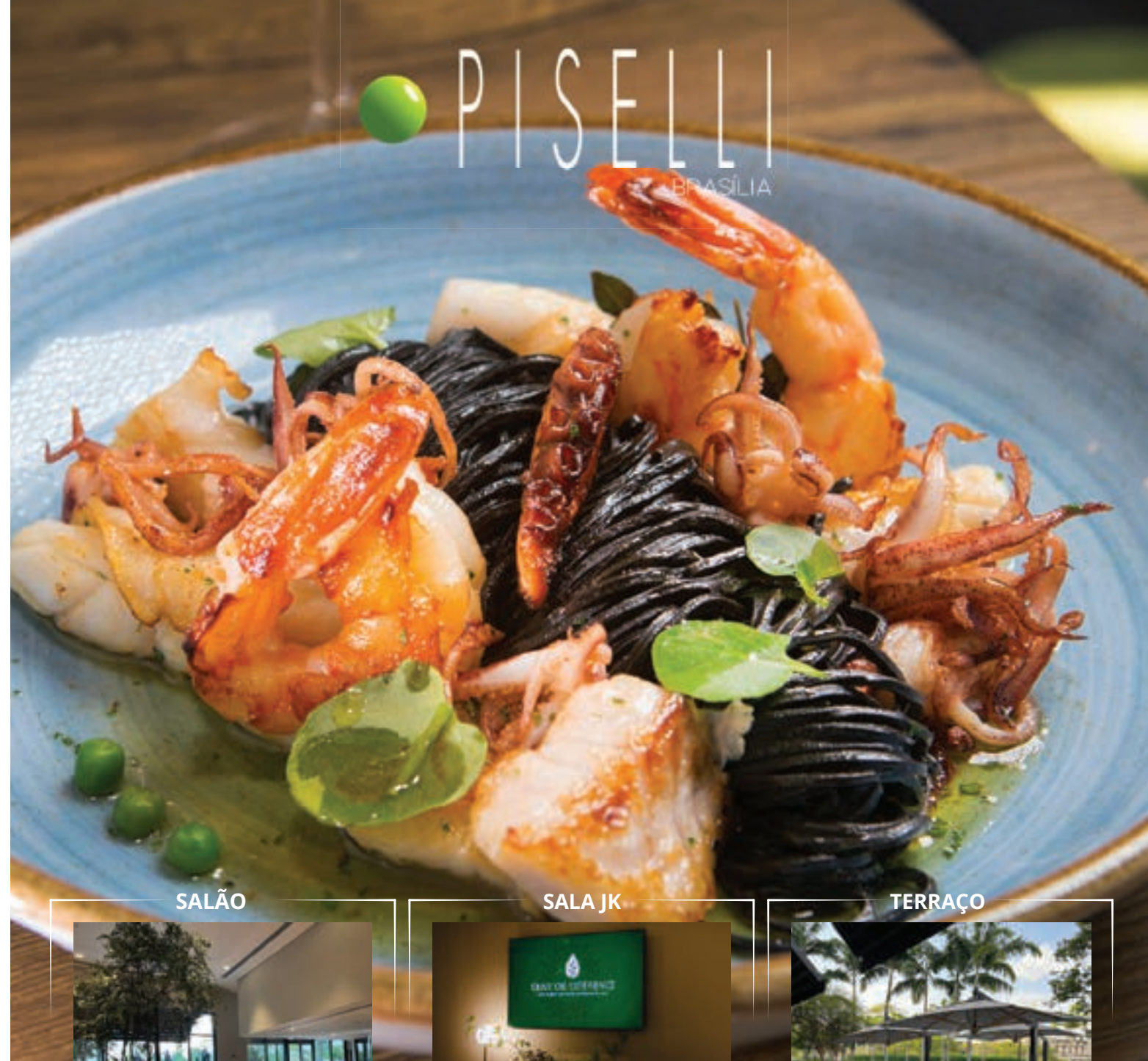
**MARIANA BRAGA**

Mãe de um menino de 3 anos, a empresária é uma apreciadora da gastronomia e costuma almoçar ou jantar fora de casa aproximadamente cinco vezes por semana. Ela não tem grande afinidade com a cozinha, mas isso não a impede de apreciar e celebrar a comida, permitindo que outros expressem sua criatividade culinária.



**NATÁLIA HOFFMANN**

Apesar de sua agenda ocupada, a gerente de marketing faz questão de almoçar ou jantar fora de casa em média cinco vezes por semana. Para ela, essas refeições são mais do que uma necessidade: são prazeres. Ela adora explorar novos sabores e mergulhar em diferentes gastronomias, o que a cidade de Brasília lhe proporciona muito bem.



O Piselli Brasília conta com uma arquitetura moderna, cardápio Italiano, contendo pratos clássicos das unidades de São Paulo e um menu com inspirações na região da Toscana. Além do restaurante, ainda possui dois ambientes distintos e privativo para realizações de diferentes eventos, corporativos, networking, lançamento de produtos à celebrações como: aniversários, mini weddings, bodas entre outros.

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

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	ANA MARIA CAMPOS	BRUNO SOBRAL	ERCIDES LIMA JUNIOR	FERNANDA SEABRA	ISABELA POMPILO	JOÃO PAULO DE SANCHES	JULIAN MACHADO	LILIANA MARQUES	MARIANA BRAGA	NATÁLIA HOFFMANN	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Árabe	Marzuk	Marzuk	Manara	Marzuk	Marzuk	Árabe Gourmet	Manara	Manara	Marzuk	Manara	Marzuk	Manara	Árabe Gourmet
Cozinha Brasileira	Xique-Xique	Xique-Xique	Mangai	Mangai	Mangai	Galeteria Gaúcha	Galeteria Gaúcha	Galeteria Serrana	Galeteria Gaúcha	Galeteria Gaúcha	Galeteria Gaúcha	Mangai	Xique-Xique
Cozinha do Mundo	Taypá	Manuelzinho	Taypá	Taypá	Manuelzinho	Manuelzinho	Taypá	Istambul Cozinha e Bar	Taypá	Manuelzinho	Manuelzinho	Taypá	Istambul Cozinha e Bar
Japonês	Nippon	Noru Sushi	New Koto	Nippon	New Koto	Nippon	Kawa	Noru Sushi	New Koto	Noru Sushi	Noru Sushi	New Koto	Nippon
<b>Melhor Restaurante de Brasília</b>	Lago Restaurante	Lago Restaurante	CHCG Prime	Vasto	Piselli	Vasto	Bloco C	Marie Cuisine	Vasto	Aroma	Resultado na p. 132		
<b>Restaurante Revelação 2023</b>	Nonno Cantinetta	Nonno Cantinetta	Cozze Mediterrâneo	-	Chard By Chicago Prime	Costelaria Gaúcha	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Resultado na p. 132		
<b>Chef do Ano</b>	Luiza Jabour (Almería)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Elias Pacheco (Villa Tevere)	Pepe Soteldo (Fuego)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Teo Marques (Nonno Cantinetta)	Eduardo Nobre (IVV Swine Bar e Na Cozinha do IVV)	Ronny Peterson (Aroma)	Resultado na p. 222		
<b>Chef Revelação</b>	Zorro Bandeira (A'Mano)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	-	Lenin Palhano (B Hotel)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Resultado na p. 218		
<b>Sommelier do Ano</b>	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Uelton Santos (Bloco C)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Claiton Felipe (Santé 13)	Francisco Jaidan de Macedo - Jair (Piselli)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Ney Almeida (Lago Restaurante)	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Maria Dalia (Fuego)	Yandy Gonzalez (Aroma)	Resultado na p. 214		

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br/df](http://www.encontrogastro.com.br/df), de 08/08 a 22/09 de 2022

Vencedores Sabores Regionais		CATEGORIAS			
SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	ÁRABE	COZINHA BRASILEIRA	COZINHA DO MUNDO**	JAPONÊS	
<b>1º Lugar</b>	<b>Marzuk (8 pontos)</b>	<b>Galeteria Gaúcha (7 pontos)</b>	<b>Manuelzinho (7 pontos)</b>	<b>Noru Sushi (6 pontos)</b>	
<b>2º Lugar</b>	Manara (6 pontos)	Mangai (5 pontos)	Taypá (7 pontos)	New Koto (5 pontos)	
<b>3º Lugar</b>	Árabe Gourmet (2 pontos)	Xique-Xique (3 pontos)	Istambul Cozinha e Bar (2 pontos)	Nippon (4 pontos)	



Reprodução Instagram

PERFIL DOS JURADOS



**ANA LUIZA FRAGA**

Mãe de uma filha de 2 anos e 7 meses, a publicitária e bancária ainda encontra tempo para almoçar e jantar fora de casa cinco vezes por semana, priorizando a comodidade e a proximidade com o trabalho. Seu gosto pela área a levou a fazer cursos de culinária japonesa e mexicana, onde adquiriu habilidades para criar pratos deliciosos em casa.



**DANIELA TEIXEIRA**

Para a advogada, indicada a ministra do Superior Tribunal de Justiça, a comida é uma conexão com suas raízes e uma forma de manter viva a herança culinária da família. Apesar de sua agenda movimentada, ela gosta de cozinhar em casa e seu apreço pela comida caseira é um jeito peculiar de agradar os amigos e parentes.



**DIONYZIO KLAVDIANOV**

O diretor técnico e engenheiro civil vê o ato de cozinhar como uma alquimia, onde os ingredientes se transformam em obras de arte gastronômicas. Mesmo sem cursos formais, ele é um mestre na cozinha, onde sua criatividade e paixão se transformam em pratos deliciosos que encantam todos ao seu redor.



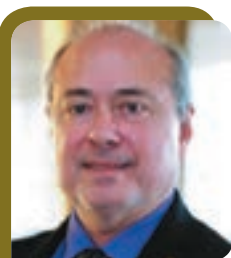
**MÁRCIO TAVARES**

O secretário-executivo do Ministério da Cultura possui uma vida agitada, almoçando e jantando fora de casa oito vezes por semana. Para ele, comer fora não é apenas uma refeição, mas uma experiência que enriquece sua vida. Adora cozinhar sempre que encontra tempo, uma forma de expressar criatividade e amor pela gastronomia.



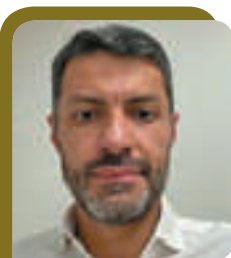
**MURILO MARCELINO**

O advogado adora cozinhar e considera isso mais do que uma simples tarefa doméstica. Mesmo sem ter feito cursos de culinária, ele diz que é um autodidata que explora e aprimora suas habilidades na cozinha. Para ele, equilibrar o trabalho com as leis e a descoberta de novos sabores é uma arte que aprecia todos os dias.



**PEDRO DELARUE**

O engenheiro civil e auditor fiscal conta que encontra a harmonia entre estruturas e temperos em uma vida muito movimentada, almoçando e jantando fora de casa de quatro a cinco vezes por semana, seja por conta do trabalho ou para o lazer. Apesar do gosto por cozinhar, a falta de tempo o impede de exercitar a tarefa.



**RAFAEL GADIA**

Com uma agenda ocupada, o diretor médico de um grande hospital almoça e janta fora de casa duas vezes por semana, seja devido ao trabalho ou para momentos de lazer. A cozinha pode ser um desafio, mas ele compensa essa falta de habilidade explorando a cena gastronômica brasileira e aproveitando o que os restaurantes têm a oferecer.



**RICARDO LEÃO**

Embora não seja um cozinheiro experiente, o gerente de marketing gosta de preparar churrascos de vez em quando, transformando essas ocasiões em verdadeiras celebrações. Ele acredita que a comida pode unir pessoas e criar laços especiais, mesmo para aqueles que não têm o hábito de cozinhar regularmente.



**SHARA CHAMORRO**

Uma advogada apaixonada pela vida e pelos sabores que ela oferece. Entre suas atividades nos Tribunais Superiores, ela encontra tempo para cozinhar e saborear a vida com sua família e amigos. Inspirada pela herança deixada pela mãe, Nina, busca equilibrar as duas paixões para compartilhar momentos memoráveis.



**SIMONE RIGUETTI**

Seus cursos de gastronomia não são apenas um hobby, mas uma maneira de encantar seus amigos e familiares com deliciosas iguarias. Com um equilíbrio perfeito entre sua carreira e seu amor pela culinária, a executiva de marketing é uma pessoa que sabe aproveitar o melhor da vida e sai para almoçar ou jantar três vezes por semana.

Fotos: Arquivo Pessoal e Divulgação

# Grand Cru

15 anos em Brasília

Vinhos marcantes levam tempo. Sorte que ele está do nosso lado.

Aqui é o coração de onde tudo começou, há 15 anos.

Vem brindar à vida conosco, salut!

Restaurante e Vinhos Grand Cru

Reservas: 61 3368 6868  
SHIS QI 09/11 Bloco L Loja 06  
Lago Sul, Brasília - DF e  
Brasília Shopping - 1º piso  
@grandcrubrasil

**Restaurante**

**Segunda a sábado**  
Almoço, de 12h às 16h  
Jantar, de 19h até meia-noite  
**Domingo**  
Casa fechada

**Loja de vinhos**

**Segunda à sábado,**  
de 10h até meia-noite  
**Domingo**  
Loja fechada

**Loja Brasília Shopping**

**Segunda à sábado,**  
de 10h às 22h  
**Domingo e feriados**  
13h às 19h

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	ANA LUIZA FRAGA	DANIELA TEIXEIRA	DIONYZIO KLAVDIANOS	MÁRCIO TAVARES	MURILO MARCELINO	PEDRO DELARUE	RAFAEL GADIA	RICARDO LEÃO	SHARA CHAMORRO	SIMONE RIGUETTI	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Bistrô	Nossa Cozinha Bistrô	Marie Cuisine	La Chaumière	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Le Parisien	La Chaumière	L'Entrecôte de Paris	Marie Cuisine	Saveur Bistrot	Marie Cuisine	Saveur Bistrot	La Chaumière
Carne/Parrilla	CHCG Prime	Fuego	CHCG Prime	Pobre Juan	Vasto	BSB Grill	Fuego	Fazenda Churrascada	Vasto	Rubaiyat	Vasto	Fuego	Pobre Juan
Carta de Vinhos	Ticiane Werner - Restaurante & Wine Bar	Marie Cuisine	Dom Francisco	Marie Cuisine	Trattoria da Rosario	Dom Francisco	Dom Francisco	Santé Lago	Dom Francisco	Saveur Bistrot	Dom Francisco	Marie Cuisine	Trattoria da Rosario
Cozinha Contemporânea	Authoral	Lago Restaurante	Authoral	Bloco C	Lago Restaurante	Grand Cru	Aroma	Mezanino	Aroma	Lago Restaurante	Lago Restaurante	Aroma	Grand Cru
Cozinha Variada	Fred	Lake's	Dom Francisco	Almeria	Restaurante Universal	Fred	Dom Francisco	Restaurante Universal	Restaurante Universal	Bartô	Restaurante Universal	Almeria	Dom Francisco
Italiano	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Cantucci Osteria	Papà Cucina	Trattoria da Rosario	Piselli	Trattoria da Rosario	Villa Tevere	Piselli	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Piselli	Villa Tevere
<b>Melhor Restaurante de Brasília</b>	Bloco C	Marie Cuisine	Dom Francisco	Marie Cuisine	Trattoria da Rosario	Vasto	Aroma	Vasto	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Marie Cuisine	Vasto	Trattoria da Rosario
<b>Restaurante Revelação 2023</b>	Chard By Chicago Prime	Cozze Mediterrâneo	Zante Taverna Grega	Que Pasta!? Cantina	Chard By Chicago Prime	Que Pasta!? Cantina	Chard By Chicago Prime	Quintal do Coco	Cozze Mediterrâneo	Chard By Chicago Prime	Cozze Mediterrâneo	Chard By Chicago Prime	Costelaria Gaúcha
<b>Chef do Ano</b>	Alexandre Albanese (Nossa Cozinha Bistrô)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Francisco Ansiliero (Dom Francisco)	Marco Espinoza (Taypá/Sagrado Mar)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Luiza Jabour (Almeria)	Ronny Peterson (Aroma)	Marcos Nery e Matheus Brito (Mezanino)	Ronny Peterson (Aroma)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Resultado na p. 222		
<b>Chef Revelação</b>	Lenin Palhano (B Hotel)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	-	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	Matheus Grilo (Que Pasta!? Cantina)	Lenin Palhano (B Hotel)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Raphael de Lucca (Cozze Mediterrâneo)	Zorro Bandeira (A'Mano)	Resultado na p. 218		
<b>Sommelier do Ano</b>	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Maria Dalia (Fuego)	Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Rafael Ribeiro (Marie Cuisine)	Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402)	Joaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402)	Claion Felipe (Santé 13)	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	Eliuse Valdivino (Pobre Juan)	Resultado na p. 214		

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br/df](http://www.encontrogastro.com.br/df), de 08/08 a 22/09 de 2023  
\*\* Critério de desempate: mais votado na internet

Vencedores Alta Gastronomia		CATEGORIAS					
SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS						
	BISTRÔ**	CARNE/PARRILLA	CARTA DE VINHOS	COZINHA CONTEMPORÂNEA**	COZINHA VARIADA**	ITALIANO**	
<b>1º Lugar</b>	Marie Cuisine (7 pontos)	Vasto (5 pontos)	Dom Francisco (7 pontos)	Lago Restaurante (6 pontos)	Restaurante Universal (6 pontos)	Trattoria da Rosario (8 pontos)	
<b>2º Lugar</b>	Saveur Bistrot (3 pontos)	Fuego (4 pontos)	Marie Cuisine (4 pontos)	Aroma (4 pontos)	Almeria (3 pontos)	Piselli (4 pontos)	
<b>3º Lugar</b>	La Chaumière (3 pontos)	Pobre Juan (2 pontos)	Trattoria da Rosario (2 pontos)	Grand Cru (2 pontos)	Dom Francisco (3 pontos)	Villa Tevere (2 pontos)	

Vencedores Melhores Restaurantes		CATEGORIAS	
SOMA DOS PONTOS DOS 50 JURADOS + INTERNET	CATEGORIAS		
	MELHOR RESTAURANTE DE BRASÍLIA	RESTAURANTE REVELAÇÃO 2023	
<b>1º Lugar</b>	Marie Cuisine (11 pontos)	Chard by Chicago Prime (15 pontos)	
<b>2º Lugar</b>	Vasto (9 pontos)	Cozze Mediterrâneo (14 pontos)	
<b>3º Lugar</b>	Trattoria da Rosario (5 pontos)	Costelaria Gaúcha (7 pontos)	

# Coco Bambu

## DO LITORAL PARA A CAPITAL

O Coco Bambu se tornou uma referência em Brasília para quem quer apreciar frutos do mar, mesmo estando longe da praia. A casa é uma das mais conhecidas também quando se fala em bufê self-service, com opções que vão de entradas a carnes. A grande variedade de pratos oferecidos durante o almoço na unidade do Brasília Shopping foi uma das armas para conquistar o público da cidade, explica Eilson Studart, sócio do grupo: “Começamos em Brasília oferecendo frutos do mar e pizza, mas aos poucos vimos que a busca era maior pela primeira opção e investimos nela”, diz. “Hoje, nosso bufê faz sucesso pelas vastas opções e estamos sempre inovando.”

Studart acredita que os frutos do mar são um sucesso na cidade devido à busca dos brasilienses por sabores de qualidade e uma afinidade pela região Nordeste. “Notamos que muitos brasilienses procuram, no dia a dia, pratos iguais aos que comem durante suas férias, quando passam mais tempo perto do litoral”, diz.

O Coco Bambu foi criado pelo casal Afrânio e Daniela Barreira, que assina todo o cardápio da casa. Um dos pratos de maior sucesso atualmente é o camarão provençal, uma massa que leva camarões grandes, feita à base de tomate pelati e nata da casa, que serve quatro pessoas. “Está sendo o queridinho dos nossos clientes nos últimos meses”, conta Studart.

Com seis lojas espalhadas em Brasília – e 72, no total, no Brasil –, o Coco Bambu ainda tem o Quintal do Coco no Mercado Mané, próximo ao Estádio Nacional de Brasília. Além dos restaurantes que levam o nome do grupo, a marca prepara uma novidade para os moradores da cidade em 2024: “Queremos, em julho, inaugurar o Dani Cucina, um restaurante italiano com massas recheadas de frutos do mar. Estamos empolgados e acreditamos que teremos o mesmo retorno das outras casas na cidade”, diz o sócio.

Brasília Shopping, Bloco A, Asa Norte, (61) 3038-1818.  
Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 17h/0h; sáb. e dom.: 11h30/0h.  
@cocobambuoficial. Mais 5 endereços.



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

O bufê da unidade do Brasília Shopping: opções vão de entradas a carnes, passando pelos frutos do mar, claro

Os sócios Joel do Carmo, Igor Fernandes e Hegel Barreira: marca prepara novidades para 2024

# Fogo de Chão

## TRADIÇÃO TIPO EXPORTAÇÃO

O churrasco de chão gaúcho é bem mais do que uma técnica culinária. Conta a tradição que simboliza a confraternização entre amigos e a família em volta do fogo e da carne. E é justamente essa a essência que a churrascaria Fogo de Chão quer manter desde que abriu sua primeira unidade, em Porto Alegre, em 1979: a celebração diária da vida em torno de uma mesa farta e saborosa. Com mais de 60 lojas espalhadas pelo Brasil e pelo mundo, a Fogo de Chão conquista paladares com um cardápio temperado de “brasilidade”, como define o country manager do grupo no Brasil, Paulo Antunes. Ele diz que frutas tropicais estão sempre incluídas no tradicional bufê de salada que faz parte do DNA do restaurante. A Mesa das Saladas, inclusive, acaba de ganhar novos sabores, como o tartar de beterraba, sopa de ervilha e caldo verde. Na lista de acompanhamentos bem regionais, estão o tradicional arroz carreteiro gaúcho e o arroz biro-biro. Uma das estrelas, porém, é o pão de queijo “crocante por fora e molinho por dentro”, como descreve Paulo. Segredo de uma receita de mais de quatro décadas.

O protagonismo, claro, fica por conta das carnes nobres, importadas do Uruguai, da Argentina ou da região sul do país. Todas cuidadosamente selecionadas levando em consideração a graduação de gordura que deve ser ideal para garantir a maciez, sabor e suavidade o suficiente para que o cliente não se satisfaça antes de saborear outras iguarias. Além da famosa picanha brasileira, há fraldinha, assado de tira, cupim, bife de chorizo, ancho, alcatra e o costelão assado por sete horas para chegar ao ponto certo.

Quem quiser um cardápio ainda mais exclusivo, pode escolher cortes nobres como os de wagyu. A tudo isso se soma o cuidado da casa em oferecer um tempero perfeito e o ponto da carne de acordo com a preferência do cliente. “É uma experiência personalíssima”, resume Paulo Antunes.

SHS Quadra 5, Bloco E, Asa Sul, (61) 3322-4666.  
Seg. a sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/21h30. @fogodechaobr.



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

Costeleta de cordeiro: um dos cortes que podem ser escolhidos pelos clientes

O country manager Paulo Antunes: “É uma experiência personalíssima”



# Green's

## NATURAL E CASEIRO: A RECEITA DO SUCESSO

A busca por comidas naturais tem aumentado em todas as cidades. Além de manter a forma, a saúde se tornou uma prioridade da maioria das pessoas, mas, convenhamos, nem sempre é fácil encontrar pratos menos calóricos e ainda assim saborosos. Para suprir essa demanda foi criado o Green's, um dos restaurantes de cozinha light mais famosos da capital. "Surgimos há 27 anos para atender esse pessoal mais alternativo, que quer comer alimentos mais leves e fugir dos industrializados. Hoje temos esse mesmo pessoal, além de pessoas que fogem de alergias de produtos como o glúten, por exemplo", afirma Rogerio Mazer, proprietário da casa.

A opção mais procurada pelos clientes da casa é o bufê de saladas, com sua variedade de pratos coloridos, que conquistou os brasilienses e também pessoas que vêm de fora da cidade. "É engraçado que recebemos gente do Rio de Janeiro, de São Paulo, que são grandes centros, e que nos falam da vontade de ter um Green's onde elas vivem", diz Mazer. "Eu sou um dos que come no bufê em 70% das vezes. É uma opção ainda melhor para quem vive em Brasília e enfrenta calor constante, são pratos bem mais leves."

Os maiores elogios vêm do preparo dos alimentos que, apesar de leves, são conhecidos pelo sabor. "Nós não usamos nada industrializado e temos uma equipe muito boa na construção de tudo que fazemos. Falamos que nossa comida é caseira e natural, o maior diferencial da gente, com certeza." O Green's também apostou em novidades para seus clientes, como uma adega de vinhos e um pequeno parque para as crianças, deixando o ambiente ainda mais convidativo para a clientela, que é composta por muitas famílias. Recentemente, a casa criou uma linha nova de pratos congelados, que tem tido grande saída. "Fizemos uma parceria com um chef da cidade, e oferecemos pratos com baixas calorias. Nós nos apresentamos recentemente em uma feira e foi um grande sucesso. Recebemos até convite para fazer parcerias com um hospital", afirma Mazer.

CLN 302, Bloco B, Loja 15, Asa Norte, (61) 3326-0272.  
Seg. a sex.: 10h/22h; sáb: 10h/15h30. @greensrestaurante.

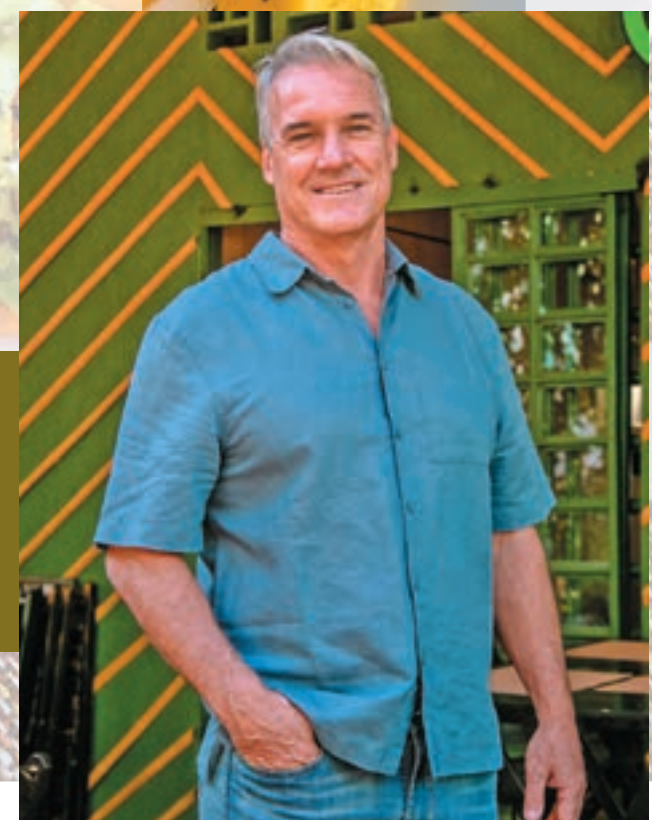
OFERECIMENTO:  
Del  
Maipo  
Wine and Cuisine

Fotos: Carol Melo/Esp. Encontro/D.A. Press

Variedade de pratos coloridos vem conquistando os brasilienses: sem uso de produtos industrializados



O proprietário Rogerio Mazer: "Surgimos há 27 anos para atender esse pessoal mais alternativo. Hoje temos esse mesmo pessoal, além de pessoas que fogem de alergias de produtos como o glúten"



Lake's

## PAIXÃO QUE AQUECE O CORAÇÃO

Esse ponto gastronômico, localizado em uma das quadras mais badaladas dedicadas à boa cozinha de Brasília, a 402 Sul, dispensa apresentação. Fundado em 1985, o Lake's é conhecido por unir a melhor cozinha brasileira a pratos apreciados no mundo inteiro. Mas, mais que isso, é reconhecido por ter um atendimento quase que personalizado. "Estarmos atentos e presentes: talvez seja esse grande diferencial que o Lake's carrega junto à qualidade do produto", afirma o fundador Zeli Ribeiro. "O fato de conhecermos o paladar do cliente, suas preferências – como a mesa em que gosta de sentar e o que gosta de beber – traz o que costumamos chamar de uma experiência Lake's."

Os pratos são assinados pela chef Andrea Munhoz, filha de Zeli. Segundo o fundador, a gastronomia é uma paixão que atravessa gerações da família. "Nosso compromisso é o de transformar ingredientes em uma expressão de amor e carinho, encantando os sentidos, sabores e aromas", justifica Zeli. Esse sentimento pode explicar também o porquê de a feijoada do Lake's ter um lugar cativo no coração do brasileiro.

Essa receita muito brasileira já foi eleita outras vezes a melhor da cidade por **Encontro Gastrô** e esse feito se repete neste ano. "Acreditamos muito na importância desse prato para os nossos clientes, uma paixão que aquece o coração e satisfaz a alma." O prato campeão leva carnes de porco selecionadas – como é o caso da carne seca, da linguiça calabresa e da costelinha – e é acompanhado de couve, farofa, rodelas de laranja e arroz branco. Aos sábados, a feijoada é servida no bufê. Além desse prato tipicamente brasileiro, o cardápio do Lake's oferece risotos, carnes, peixes e aves, além de opções vegetarianas.

CLS 402, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3323-1029.  
Seg. a sáb.: 12h/00h; e dom.: 12h/17h. @lakesrestaurante.



A feijoada campeã: carnes de porco selecionadas acompanhadas de couve, farofa, rodelas de laranja e arroz branco



O fundador Zeli Ribeiro: "Nosso compromisso é o de transformar ingredientes em uma expressão de amor e carinho, encantando os sentidos, sabores e aromas"

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

# Manzuá

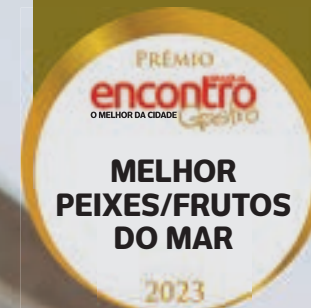
## AGORA, UMA COZINHA CADA VEZ MAIS DO MUNDO

Os frutos do mar são pratos muito requisitados pelos brasileiros, que buscam não apenas variar o cardápio do dia a dia, mas sentir um gosto do litoral, mesmo longe da praia. Destino certo é esta casa, um dos restaurantes da capital reconhecidos pelo sabor e variedade da culinária nordestina, e que recentemente expandiu seus horizontes gastronômicos. “A culinária baiana sempre foi nosso carro-chefe. Hoje, mudamos o conceito e estamos explorando a cozinha do mundo”, diz Genival Lima, sócio-gerente do Manzuá.

Os pratos mais procurados são as moquecas, modificadas com o passar dos anos, e mais recentemente com receitas de um chef renomado da cidade. “Passamos por uma consultoria para usar os frutos do mar como base das receitas de formas diferentes, o que tem dado muito certo”, afirma Genival. Uma das opções favoritas dos clientes são as lagostas, que podem ser escolhidas pelos clientes ainda vivas e preparadas na hora, além do Socarrat, uma receita espanhola tradicional feita do arroz caramelizado que se forma no fundo da panela. “Servimos com pancetta, camarões e açafrão espanhol, uma novidade que conquistou a clientela”, conta o sócio.

As boas novas não são apenas no menu. A decoração do Manzuá, no Lago Sul, passa por uma revitalização que, segundo Genival, vai dar ares mais modernos ao espaço. Conhecida por sua vasta carta de drinks, a casa também conta com DJ para animar as noites.

SHIS QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3364-6090.  
Diariamente: 12h/0h. @manzuabsb.



Fotos: Carol Melo/Esp. Encontro/D.A. Press

Socarrat, receita espanhola tradicional feita do arroz caramelizado que se forma no fundo da panela: servido com pancetta, camarões e açafrão espanhol

O sócio-gerente Genival Lima: “Passamos por uma consultoria para usar os frutos do mar como base das receitas de formas diferentes, o que tem dado muito certo”



# Baco Pizzaria

## AS REDONDAS DERAM FRUTOS

Para explicar o sucesso da Baco Pizzaria, o chef Gil Guimarães – veterano em premiações de gastronomia – remonta as memórias de infância em Minas Gerais. Ele conta que a família sempre gostou de comer bem, mas que esse não foi o único fator que influenciou a sua trajetória. Segundo ele, era natural, quando menino, se envolver e participar dos processos de fabricação dos produtos e isso, de alguma forma, foi um divisor de águas. “Fazíamos linguíça, pamonha, goiabada, tinha muito legume no quintal. Então, eu tinha essa vivência”, afirma. “Com o passar dos anos, claro, a gente vai se encontrando. No meu caso, percebi que aquilo estava dentro de mim, fazia parte de quem eu era.”

Gil estudou panificação e vinhos na França e trouxe essa experiência na bagagem antes de fundar a primeira unidade da Baco Pizzaria, na antiga Quituart, no Lago Norte, em 1999. De lá para cá, são 24 anos de trajetória. Trabalho esse que deu frutos, com a expansão de novas marcas e a consagração das duas unidades hoje existentes da Baco Pizzaria, na Asa Sul e na Asa Norte.

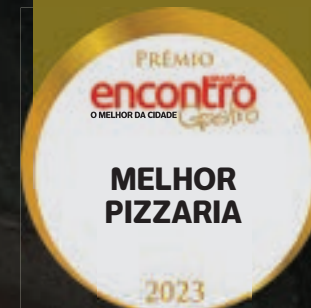
A pizza da Baco conta com o selo STG (Specialità Tradizionale Garantita, ou, em português, Especialidade Tradicional Garantida) da Associação da Vera Pizza Napoletana. Esse selo garante que as pizzas são feitas nos moldes das tradicionais de Nápoles, na Itália. No menu, há quase 30 tipos de redondas, entre elas, sabores como os de gorgonzola com pera, que leva também muçarela, agrião fresco e pomodoro pelati; da calabresa bêbada, com calabresa flambada na cachaça, pomodoro pelati e azeite picante; e da shimeji com alho poró, feita com muçarela, muçarela de búfala, shimeji puxado na manteiga, alho poró, gergelim e pomodoro pelati.

Gil Guimarães destaca novas criações que têm caído no gosto popular, como a margherita modernista, que usa quatro texturas de tomates orgânicos; e a carnevale, inspirada em uma pizza de Nápoles, em formato de estrela, com pontas recheadas com burrata –, mas admite que dois sabores mais tradicionais são os carros-chefes da casa, que ajudaram a garantir o título de Melhor Pizzaria por **Encontro Gastrô 2023**. São elas: a vera margherita, montada com muçarela de búfala, pomodoro pelati, grana padano, basilíco e azeite extra virgem; e a burrata & parma, que leva burrata, muçarela, presunto cru, pomodoro pelati e raspas de limão-siciliano.

CLS 408, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-2292. CLN 309, Bloco A, Loja 30, Asa Norte, (61) 3274-8600. Dom. a qui: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h. @bacopizzaria.



Margherita modernista: muçarela de búfala, tomate orgânico em quatro texturas (caramelizado, assado, concentrado e fresco), fonduta de grana padano e basilíco líquido



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

Gil Guimarães: ele não para de criar novos sabores, que têm caído no gosto dos clientes

# Térreo (B Hotel)

## CARDÁPIO BRASILEIRO COM PITADAS DE OUSADIA

Este restaurante conquista pela arquitetura e pelo aconchego. Mas o cardápio não decepciona e tem a proposta de surpreender paladares do mundo inteiro com iguarias brasileiras. O chef paranaense Lênin Palhano foi convidado para reformular tanto o menu do Térreo quanto o do Bar 16, que fica no rooftop do B Hotel e tira o fôlego diante da vista privilegiada de Brasília, em um cenário que tem a cara moderna da capital. Lênin aceitou a missão com gosto e diz que trouxe na bagagem “a inquietude de um chef detalhista que é apaixonado pelas diferentes gastronomias e temperos do mundo”

O resultado são pratos inusitados que combinam ingredientes locais, com diferentes sabores e influências culturais, de forma única. Um dos segredos das receitas é a qualidade dos produtos nativos. Lênin escolheu itens como presunto Yaguara de Pernambuco; castanha de baru do cerrado; queijos da Serra do Bálamo, em Goiás; e mel de abelha nativa para dar o sabor de brasilidade a seus pratos.

O que sai de sua cozinha, como ele mesmo define, é uma “comida afetiva, criativa e extremamente saborosa”. Na lista de opções servidas do Térreo, destaque para as massas artesanais e para o nhoque de batata assada, preparado em duas versões: uma bolonhesa umani com tomatinhos assados e quinoa crocante e outra com cogumelos e creme de queijos brasileiros. Tem também peito de pato na brasa com molho de tucupi e polvo na brasa com arroz de quiabo e castanha de caju. Quer uma entrada com gosto de casa de avó? Vá de canjiquinha ou creme de milho. Mas se a ideia for ousar, que tal a linguíça de camarão com porco, acompanhada de vinagrete, farofa e iogurte kefir? Ousadia é o que não falta na cozinha de Lênin.

SHN, Quadra 5, B Hotel, Asa Norte, (61) 3962-2000. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb., dom. e fer.: 13h/16h e 19h/23h. @bhotelbrasil.

Fotos: Divulgação

OFERECIMENTO:  
Del  
Maipo  
Wine and Cuisine

Polvo na brasa: com  
arroz de quiabo e  
castanha de caju



O chef paranaense Lênin Palhano: convidado para reformular tanto o menu do Térreo quanto o do Bar 16



# Marzuk

## FIEL AO PASSADO, MAS COM NOVIDADES

O Marzuk se tornou um dos ícones da culinária brasileira. Quem busca por um prato, doce ou salgado árabe na cidade tem esse endereço como certo, indicado constantemente pelos moradores da cidade. Em 2022, as lojas da casa expandiram e o sucesso se manteve nos novos espaços ocupados na capital. “Abrimos uma filial no Mané Mercado e também em Águas Claras, e ficamos bem satisfeitos. Principalmente com o primeiro, que tem uma proposta diferente, mais jovem, e que adoramos. Brincamos que somos os mais velhos lá”, afirma Lícia Rabelo, uma das proprietárias da rede.

Fiel à tradição, a equipe do Marzuk cuida de perto de todos os preparos da culinária árabe disponíveis no cardápio, seguindo à risca as receitas repassadas de geração em geração por Juhan Cury, matriarca que cuidou de todos os detalhes da casa. “Em todas as lojas temos um vasto balcão com diversas guloseimas árabes, preparadas diariamente com as receitas trazidas no século passado”, diz Lícia.

Em 2023, o Marzuk completa 14 anos. Para comemorar a data, a casa vai incluir em seu cardápio uma sobremesa adorada por Juhan Cury: atafif recheado com queijo. “Ele é servido frito com uma calda aromatizada com água de rosa ou flor de laranjeira. O preparo é como o de uma panqueca, depois recheada e fechada em formato de pastel”, conta Lícia. “Hoje, temos o atafif no cardápio, porém recheado com creme de nata e pistache ou nozes.”

Outra novidade para os 14 anos do Marzuk é o quibe burj, feito de camadas intercaladas de quibe cru, tabule, carne moída temperada, finalizadas com coalhada e cebolas crocantes. Lícia explica que o motivo dessa novidade foi para atender ao pedido de clientes: “Era uma demanda constante de quem encomendava serviços de bufê conosco e por isso valia entrar no nosso serviço diário. Seguimos ouvindo o nosso público. Achamos que é importante ter essa troca com quem frequenta o nosso espaço.”

106 Sul, Bloco B, Loja 31, Asa Sul, (61) 3443-0329. Seg. a sáb.: 9h/20h.  
@marzukemporioarabe. Mais 3 endereços.



Quibe Burj: feito de camadas intercaladas de quibe cru, tabule, carne moída temperada, finalizadas com coalhada e cebolas crocantes



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

Família Cury, que cuida da casa há 14 anos: Paulo Henrique, Lícia, Maura, Kamila e Paulo Henrique Júnior



# Galeteria Gaúcha

## O SEGREDO É MANTER A TRADIÇÃO

Arnaldo Sonda saiu do Rio Grande do Sul na década de 1980 e veio para Brasília após comprar uma fazenda na cidade. Quando chegou à capital ele se decepcionou ao não encontrar um lugar para apreciar um bom galeto. Com a falta de opções de culinária típica de seu estado, o gaúcho do município de Júlio de Castilhos decidiu criar a primeira casa especializada no prato.

Em setembro de 1987, foi aberta a Galeteria Gaúcha na Granja do Torto. “Com o sucesso expandiram para a Asa Sul e, em seguida, para o Lago Norte. Meu pai também conhecia fornecedores de aves, e viu nisso uma oportunidade”, conta Laura Sonda, atualmente uma das sócias da casa, em parceria com a irmã, Cláudia Sonda, após a morte do patriarca da família. “Sempre trabalhei com meu pai, desde os 12 anos de idade. E seguimos com a casa para manter essa tradição”, afirma.

Atualmente, apenas a casa do Lago Norte está em funcionamento, mas mantendo os pratos clássicos servidos desde a sua abertura, como a famosa maionese de acompanhamento. “É um dos pratos favoritos do nosso cardápio, depois do galeto. E isso vai desde as crianças até os mais velhos, todos gostam bastante, sempre elogiam”, diz Laura. A galeteria escolhida a Melhor Cozinha Brasileira por Encontro Gastrô 2023 se tornou ponto de encontro. “Temos uma culinária muito familiar, mantendo os sabores de sempre. Ainda mantemos também uma horta, que meu pai sempre fez questão de usar como base para produção dos nossos pratos, justamente para manter esses temperos clássicos”, diz. Para Laura, o segredo é manter a tradição. “Temos, além dos brasilienses, pessoas que vêm de outros estados, e querem repetir a experiência.”

SHIN, Bloco A, Shin Ca 7 Ca 4, Loja 97 - Lago Norte, (61) 3468-4082.  
De ter. a sex.: 11h30/15h e 19h/22h; sáb.: 11h30/16h e 19h/22h;  
dom.: 11h30/16h. @galeteriagaucha.



O famoso galeto: produtos da horta própria são usados como base para a produção dos pratos



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press.

As irmãs Laura e Cláudia Sonda: filhas do fundador, Arnaldo Sonda, morto em 2015

# Manuelzinho

## COMO NA TERRINHA

Comida portuguesa com preparo caseiro é o diferencial do Manuelzinho, uma casa que veio do Rio de Janeiro para conquistar o paladar dos brasileiros. “Vim em 1977 para o Brasil e abri, no Rio de Janeiro, o restaurante Antiquarius. Mas, em 2011, acabei me mudando para Brasília, onde decidi seguir com o mesmo negócio, porém com esse novo nome”, afirma Manuel Pires, o Manuelzinho, proprietário do restaurante.

A mudança de cidade não alterou o cardápio da casa, que ficou conhecida pelas variedades de bacalhau. “Um dos favoritos do público é a variação feita no forno à portuguesa, com postas de lombo que são assadas com azeite, alho, cebola, tomate e batatas em rodela, com ovo cozido”, diz Manuel.

Além do bacalhau, o Manuelzinho também faz sucesso pelo arroz com robalo, camarão e lagostim, um prato que engloba uma série de sabores com total harmonia. “É um dos mais apreciados, e assim como os outros pratos é elogiado pelo seu preparo, que é totalmente caseiro. Esse é um dos nossos maiores diferenciais”, afirma.

Manuel também destaca o interesse pela comida portuguesa dos brasileiros, que têm frequentado o restaurante atrás de novas experiências gastronômicas. “Eles se interessam e querem conhecer mais dos pratos”, afirma. Outro atrativo é a carta de vinhos, montada pelo sommelier Felipe dos Santos.

CLS 404, Bloco A, Asa Sul, (61) 3257-8999. Avenida Castanheiras, Águas Claras (61) 3254-4527. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/17h. @manuelzinhorestaurante.

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



Bacalhau ao forno à portuguesa: postas de lombo assadas com azeite, alho, cebola, tomate e batatas em rodela, com ovo cozido

Manuel Pires, o Manuelzinho: empresário português foi dono do conhecido Antiquarius, do Rio de Janeiro

# Noru Sushi

## UM JAPA OUSADO

Em um cenário de pós-pandemia e muitos desafios, nasceu em Brasília uma nova opção de restaurante baseado na culinária japonesa, o Noru Sushi Lounge, eleito o Melhor Japonês de Brasília por **Encontro Gastrô 2023**. Idealizada pelos sócios Filipe Pataro, Bruna Mothé e Marcos Souza, a casa abriu as portas em abril de 2022, com uma mensagem forte embutida na tradução do próprio nome: evolução.

Localizado em uma área nobre da cidade e ainda em expansão, o Setor Noroeste, o Noru vem conquistando cada vez mais público, a partir da promessa de uma experiência gastronômica “nipotupiniquim”, como definem os donos. Segundo Filipe Pataro, a ideia é surpreender o cliente. Nessa linha, um dos serviços oferecidos é o menu confiança, também conhecido pelo termo omakase, em que a escolha dos pratos fica a cargo do sushiman da casa. O menu degustação tem 10 etapas, com pratos quentes, frios e sobremesa. “O omakase é nosso diferencial e só nós fazemos isso em Brasília. É uma experiência única, uma imersão”, afirma Filipe Pataro.

O cardápio sobressai ao trazer propostas ousadas. É o caso de espécies exóticas, como o king crab, um tipo de carangueiro gigante encontrado nas águas geladas do Chile, da Argentina e do Alasca. Há ainda pratos que levam camarão-tigre, vieiras, enguia, lagosta, ouriço, foie gras, bluefin e torô. Os dois últimos peixes figuram entre os mais caros do mundo. Toda essa variedade não ofusca iguarias tradicionais da culinária japonesa, que também são servidas no Noru. São os casos do salmão, do haddock defumado e da anchova negra.

Entre os pratos de destaque, os sócios elencam o noru hotate lemon, composto de uma dupla de sashimi especial de vieiras; o flat iron taco, feito a partir de mini tacos recheados com flat iron beef selado (um corte nobre), cebola roxa e yuzu aioli; e o trio noru pork belly, que leva pancetta crocante servida sobre caramelo de missô, cebola roxa e shissô. O Noru conta, ainda, com uma carta de saquês e uma variedade drinques autorais, entre eles o moscow izu, uma releitura do moscow mule, à base de saquê e espuma de wasabi; e o sakura feito com suco de gengibre.

CLNW 10/11, Bloco B, Lojas 2 e 3, Condomínio Stylo, Noroeste, (61) 99554-0336. Seg. a qui.: 18h/23h30; sex. a dom.: 12h/23h30. @norusushi.



Noru Hotate:  
sashimi de vieiras  
canadenses



Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

Filipe Pataro, Marcos Rodrigues e Bruna Mothé: promessa de experiência gastronômica “nipotupiniquim”



# Vasto

## O JEITO AMERICANO DE FAZER CHURRASCO

O desafio era criar um restaurante de carnes dentro de um shopping. Os donos pediram 15 dias para apresentar uma proposta. Queriam algo inovador que não fosse a tradicional parrilla argentina. Foi quando decidiram buscar inspiração nos Estados Unidos e inauguraram o Vasto na capital. A primeira unidade abriu as portas em Brasília em 2020. Hoje, já são seis: São Paulo, Recife, Teresina, Fortaleza e logo chega a Belo Horizonte. O segredo do sucesso? “A qualidade dos insumos, além do modo de preparo e de cocção da carne”, aposta Eilson Studart, um dos sócios do restaurante.

No Vasto, os cortes de raças britânicas não são assados em brasa. Ali, as carnes são preparadas em um equipamento americano que alcança altas temperaturas. A técnica faz com que a carne crie uma crosta por fora, mas mantenha o ponto por dentro. O cardápio também tem inspiração importada dos Estados Unidos. Milho verde e o mac & cheese, um macarrão com molho cheddar, destacam-se como acompanhamentos. Gratinado de chuchu com queijo parmesão e molho de páprica picante ou couve-flor assada em alta temperatura coberta com molho de coentro são opções nada óbvias para comer com as carnes. Ainda tem comida japonesa e saladas sofisticadas. Uma delas é resultado de uma mistura deliciosamente inusitada. A Salada Thai leva filé mignon grelhado, manga, amendoim, manjeriço, hortelã e noodles.

O estilo americano também está no ambiente. O projeto arquitetônico tem inspiração nos restaurantes nova iorquinos com um bar central para quem espera uma mesa ou para quem escolheu tomar apenas um drinque, como o de gin com jabuticaba. O ambiente intimista fica completo com a meia luz e pelo som do jazz ou do blues, tocados ao vivo. E não se pode finalizar a experiência no Vasto sem pedir sobremesa. As estrelas, como não podiam deixar de ser, são receitas nascidas nos EUA, mas foram finalizadas com a personalidade brasileira. O cheesecake é coberto de biscoito oreo. No Blondie de Pistache, troca-se o chocolate preto pelo branco do brownie e as nozes são substituídas por pistache. E para finalizar, uma bola do sorvete de pistache produzido na casa.

CLS 108, Bloco E, Asa Sul, (61) 99638-8835. Seg. a qui.: 11h30/15h e 17h30/0h; sex.: 11h30/15h e 17h30/1h; sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/0h. Brasília Shopping, Bloco A, Loja 84L, Asa Norte, (61) 3544-7860. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h/0h; sex. a dom.: 11h30/0h. @vastorestaurante.



Costela do Dianteiro: preparada em equipamento americano que alcança altas temperaturas



Os sócios Eilson Studart e Igor Fernandes: além de Brasília, eles estão em São Paulo, Teresina, Recife, Fortaleza e logo chegam a Belo Horizonte

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

# Dom Francisco

## MISSÃO CUMPRIDA TODO DIA

A trajetória de 35 anos do restaurante Dom Francisco se confunde com a história recente e o crescimento de Brasília como importante polo gastronômico brasileiro. Trata-se, hoje, de um dos principais endereços da boa mesa consolidados na cidade. Desde que fundou a casa, o chef Francisco Ansiliero abraçou a missão de oferecer um cardápio diversificado. Os famosos tambaqui, bacalhau e picanha já viraram símbolos do restaurante. Tal proposta transbordou para além da área dos pratos. A variada carta de vinhos impressiona: são milhares de rótulos de diferentes países e regiões produtoras. Bem por isso, o restaurante foi eleito o melhor da cidade nesse segmento por Encontro Gastrô 2023, conquistando mais um troféu para sua imensa galeria de prêmios.

O chef conta que, nos primeiros anos do restaurante, na década de 1980, o vinho não era comum à mesa, pois era caro. Então, ele teve a preocupação de buscar bons rótulos a preços que incentivassem o cliente a acompanhar a comida com a bebida.

O Dom Francisco possui três adegas. Uma delas é específica para rótulos de vinhos tintos do Novo Mundo, outra é dedicada a tintos do Velho Mundo – França, Portugal, Espanha e Itália – e a terceira é exclusiva para brancos e espumantes. A separação das adegas é necessária dada a diferença de temperatura que os vinhos devem ser conservados. “A indústria vitivinícola brasileira tem passado por uma verdadeira revolução, com produtos cada vez melhores, muitos projetos novos e o surgimento de uma nova safra de enólogos criativos e dispostas a mudar o panorama do vinho nacional”, analisa Ansiliero. “O espumante já era uma realidade há algum tempo, inclusive com merecido reconhecimento internacional. Mas, agora, os brancos, rosados e tintos também começam a se destacar.”

Atualmente, o restaurante Dom Francisco conta com duas unidades, uma na 402 Sul, comandada pela filha de Francisco, Giuliana Ansiliero, e outra às margens do Lago Paranoá, na Asbac, liderada pelo chef. E os apaixonados por vinhos dizem amém!

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 qui.: 12h/0h; sex e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @domfranciscorestaurante.



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA. Press

Uma das três adegas da casa: espaços separados para tintos do Novo Mundo, tintos do Velho Mundo e brancos e espumantes

Francisco Ansiliero destaca o crescimento do vinho nacional: “A indústria vitivinícola brasileira tem passado por uma verdadeira revolução, com produtos cada vez melhores”



Teimo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

# Lago Restaurante

## UM FESTIVAL DE BOAS SURPRESAS

Se definir uma cozinha contemporânea é difícil, imagina uma comandada por um chefe múltiplo como Marcelo Petrarca! A cada dia, a surpresa se renova com a inventividade desse profissional das panelas. Sua mais nova proeza é de deixar os mais céticos de queixo caído: um menu chinês, com oito entradas, 10 pratos principais e três sobremesas, com uma seção só para arroz frito. Sim, ele acaba de incorporar a paixão pela cozinha chinesa à casa que vence mais uma vez a categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2023**. “Minha ideia é que o Lago seja um restaurante que caiba em qualquer lugar do mundo”, diz Petrarca, um apaixonado confesso pela culinária chinesa desde a infância.

O restaurante da QI 5, que ele criou há seis anos seguindo o sucesso do Bloco C (o pioneiro já tem quase 10 anos de história), é um território de experiências gastronômicas, como deve ser. O menu variado e completo passa por massas, carnes, frutos do mar, saladas, risotos, doces e uma combinação de ingredientes que só mesmo degustando é possível descrever cada prato. Instigado a mostrar o que sua casa tem de mais celebrado, Petrarca traz à mesa a entrada Torre de Frutos do Mar (ostra fresca, lula empanada, vinagrete de polvo, tartar de salmão, ceviche de robalo, camarão, com alcaparras e molhos da casa, R\$ 119) – que vai muito bem com o espumante do Empório Bloco C; Bacalhau com Nata de Blue Cheese e Galette de Pera, R\$ 165) e Arroz Frito com Barriga de Porco (R\$ 42), este último do novíssimo menu chinês. Os resultados são de encher os olhos e alimentar a alma. Sensações que podem ser completadas pela escolha de uma sobremesa do menu, entre bolo de chocolate com calda de brigadeiro, torta de sorvete ou rabanada de leite Ninho.

Assim, o Lago vai fazendo sua história no cenário movimentado de Brasília. A próxima atração promete ser um festival de trufas brancas com um menu-degustação de quatro pratos que Petrarca costuma fazer todo ano também no Bloco C, depois de dar um pulo por duas semanas na Itália, onde “aproveita para descansar e beber vinho”.

SHIS, QI 5, Lago Sul, (61) 3553-9078. Ter. a qui.: 12h/15h30 e 19h30/23h30; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @lagorestaurante.



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA. Press

Bacalhau com Nata de Blue Cheese, lascas de batatas e galette de peras: um dos destaques do cardápio desta cozinha contemporânea

Marcelo Petrarca acaba de criar um menu chinês para o Lago: apaixonado confesso pela culinária oriental

# Restaurante Universal

## SOB NOVA DIREÇÃO

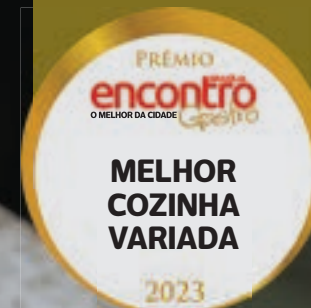
Uma das características marcantes do Restaurante Universal é a mistura de cores e objetos na decoração. Tudo muito, junto e misturado, mas que acaba dando certo. Não podia ser diferente com o cardápio. Ali, é possível comer pratos sofisticados com trufas negras ou o tradicional bife acebolado com fritas. Do simples ao exótico. Todos convivendo em harmonia na mesma mesa.

Algumas receitas tradicionais são servidas há quase três décadas, como o Filé Universal, preparado com o molho da própria carne e muçarela de búfala, servido com risoto de tomate caseiro. Ou o camarão com molho de brie e risoto de frutas vermelhas, que, de tão gostoso, foi batizado com o título de sexy.

Outra novidade assinada pelo chef Rogério Evangelista, que trabalha na casa desde 2011 e hoje é sócio e o responsável pelo cardápio, é prime rib duroc ao molho de tangerina acompanhado de nhoque ao creme de mostarda ancienne. Quem pedir ganha um prato de cerâmica colecionável, um presente que é tradição do lugar. Rogério também criou festivais mensais inspirados no amor ou na primavera, por exemplo. Um jeito de atrair quem sempre faz o mesmo pedido e também quem gosta de novidade. Um dos pratos festivos foi a moqueca de pirarucu com banana caramelizada, acompanhada de farofa de castanha do Pará. Para chegar a essa receita, o chef foi para a Amazônia conhecer de perto o preparo do peixe, desde a criação até o abate.

O básico também tem vez e, no Universal, ganha “apresentação de chef”. No menu Zécutivo, a comida afetiva tem status de prato assinado. Arroz, feijão, maionese, ovo frito, batata frita e bife acebolado é uma aposta que não tem erro. Outras opções do menu, que vem acompanhado de entrada e sobremesa, são o risoto de picadinho e o nhoque ao molho de gorgonzola. “O que define nosso restaurante é uma comida gostosa, preparada para agradar todos os paladares, além de um atendimento com alegria e excelência.” A sugestão é do chef.

CLS 210, Bloco B, Asa Sul, (61) 3443-2089. Seg.: 19h/0h; ter. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; sex.: 12h/15h e 19h/1h; sáb.: 12h/16h e 19h/1h; dom.: 12h/16. @restaurante.universal.



Camarão Sexy: crustáceo com molho de brie e risoto de frutas vermelhas



Os sócios Leones Brás Oliveira, Rogério Evangelista e Estafânia Joo Ross Morey: do simples ao exótico na mesma mesa

Fotos: Carol Melo/Esp. Encontro/D.A. Press

# Trattoria da Rosario

## É EM BRASÍLIA, MAS SINTA-SE NA ITÁLIA!

A varanda da casa localizada na QI 17 do Lago Sul não parece: é um pedaço da Itália bem no coração do DF. A Piazza Ferrari, inaugurada em julho, com o novo piso e cobertura claros, o ar natural e a pequena fonte de água à moda da Fontana di Trevi, em Roma, dão ainda mais charme ao Melhor Italiano da cidade por **Encontro Gastrô**. Com a expansão, a Trattoria da Rosario agora tem 130 lugares, para abrigar almoços, jantares e eventos.

Para atender ao movimento da casa no jantar de uma quente quinta-feira de setembro, por exemplo, o chef Rosario Tessier se desdobrava entre as mesas cheias e a agitada cozinha, orientando seu completo grupo de ajudantes, dos cozinheiros aos garçons, de olhos e corpo inteiro nos pedidos e nos pratos. O chef italiano com seu sotaque napolitano é atenção e carinho por tudo o que faz. Não por acaso, a Trattoria da Rosario é um dos endereços gastronômicos mais queridos e visitados da capital do Brasil.

A verdadeira e deliciosa culinária italiana é o mote, mas há espaço para um cardápio dinâmico, com insumos que chegam dos mais variados lugares, muitos, evidentemente, da própria Itália, como as massas secas de grano duro (espaguete, linguine e outras). A lagosta-baby e outros frutos do mar vêm do Ceará, enquanto o robalo, do Rio de Janeiro ou do Maranhão; e o bacalhau, da Noruega. Já o cordeiro tenro e saboroso que compõe a Paletta de Cordeiro (assado com vinho de colheita tardia e ervas, acompanhado de legumes grelhados), vem da Bahia.

Rosario Tessier conta que faz questão de buscar os fornecedores e testa todas as receitas com muito apuro, antes de levá-las ao cardápio. A massa fresca – ravioli, canelone, nhoque, com ingredientes importados, é feita na cozinha da Trattoria. “A matéria-prima é o principal, representa 80% do sucesso de um prato”, diz o chef.

Para abrir a noite, Carpaccio di Carne (carne ao molho de mostarda, rúcula e grana padano, servido com torradas na manteiga de ervas, R\$ 69), seguido de Spaghetti Sinfonia del Mare (massa com tinta de lula, tomates frescos, camarões, lula, polvo grelhado e vieiras, R\$ 269). Outra novidade é a Bistecca d’Agnello alla Milanese, com verduras à doré. Para adoçar ainda mais a vida e fechar a conta, um perfeito Creme Brûlée (R\$ 37).

SHIS, QI 17, Lojas 215 e 216, Edifício Fashion Park, Lago Sul, (61) 3248-1672. Ter. a sex.: 12h/16h e 19h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h30/0h; dom.: 12h/17h. @trattoriadarosariooficial.



Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

Bistecca d’Agnello alla Milanese, com verduras à doré: cordeiro empanado com legumes dourados, uma novidade no menu da casa

Rosario Tessier: sua Trattoria é um pouco da Itália em Brasília, da entrada à sobremesa

VENCEDOR | RESTAURANTE REVELAÇÃO

# Chard By Chicago Prime

## MISTURA DE EUROPA E TIO SAM

O cardápio tem inspiração americana e europeia, mas o endereço fica bem no coração do Brasil. Em frente à orla do Lago Paranoá, o restaurante Chard, do grupo Chicago Prime, abriu as portas este ano na capital da República. A proprietária Ana Carolina Chaer passou três anos viajando pelo exterior e, de lá, trouxe ideias para os pratos servidos na casa. “Criei o menu com inspirações e releituras do que comi fora do Brasil. É um mix das casas modernas europeias, que contemplam drinques bem elaborados e aperitivos leves, com as sofisticadas casas estadunidenses, que trazem cortes nobres Black Angus”, explica a CEO do grupo Chicago Prime. Ela comanda o restaurante especializado em carnes nobres ao lado do marido, Alexandre Valério, e da filha, Eduarda Chaer. A proposta é oferecer uma experiência gastronômica única em um cenário sofisticado, com um projeto arquitetônico de dois andares assinado por Leo Romano.

O que vem da cozinha leva a rubrica do chef de cozinha Joe Vieira e do chef de parrilla Natanael Victor. Além dos cortes de carne como a fraldinha Black Angus, o t-bone dry aged e o black angus defumado com 18 especiarias, o Chard serve cortes como o Tomahawk – que uma parte da costela bovina e do bife ancho –, maçaricado e servido à mesa com manteiga de ervas ou trufada. No menu também estão incluídos peixes como salmão, atum braseado na parrilla com trufas e atum envolto em bacon e tira de Black Angus. Sem falar nas quatro opções de saladas, que vão desde a clássica juliana a uma salada refrescante com stracciatella, além das versões gourmetizadas dos acompanhamentos.

Mas a experiência começa bem antes da chegada do prato principal. As mesas têm vista para o lago. De entrada, o tradicional carpaccio ganha uma releitura sofisticada. O cliente pode ainda começar pelas ostras ou pelas lâminas de Wagyu A5, original de Kagoshima, na pedra vulcânica. Quem quiser brindar pode escolher um dos vinhos entre os 160 rótulos do restaurante, escolhidos cuidadosamente por dois sommeliers e acomodados na bela adega que complementa a decoração deste restaurante que é uma obra de arte.

Pontão do Lago Sul, (61) 3263-1286.  
Todos os dias: 12h/0h. @chardrestaurante.



O Tomahawk maçaricado: parte da costela bovina e do bife ancho é servido à mesa com manteiga de ervas ou trufada



Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

Ana Carolina Chaer e Eduarda Chaer: mãe e filha comandam o restaurante eleito como a revelação do ano

**VENCEDOR** | MELHOR RESTAURANTE  
DE BRASÍLIA E MELHOR BISTRÔ

# Marie Cuisine

## UM SUCESSO LEVA A MUITOS OUTROS

A tarde de uma quarta-feira de setembro é quente e seca como de praxe no “inverno” de Brasília. Nos salões do Marie Cuisine, no entanto, o clima é animado e agradável, a casa sempre cheia. Tem sido assim desde que este franco-italiano surgiu na capital do país há menos de dois anos: um movimento intenso de garçons, maître, sommeliers, para atender o entra e sai e uma cozinha complexa para entregar os pratos aos clientes em mesas de dois, quatro, seis ou mais lugares. O burburinho, também típico daqui, mostra que há reuniões acontecendo enquanto degustam massas, risotos, carnes vermelhas ou brancas, frutos do mar, antepastos e sobremesas.

O cardápio é variado para fazer jus à França e à Itália, países contemplados por este que é o Restaurante de Brasília e o Bistrô mais votados de **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2023**. A cozinha franco-italiana da casa soma o que há de melhor na culinária do mundo, como o Entrecôte Marie Cuisine (contrafilé de Black Angus com batata rústica e molhos bernaise ou de pimenta verde, R\$ 159) e o Carré d’Agneau (cordeiro uruguaio com crosta de ervas frescas e fettuccine trufado, R\$ 159), pratos que vão muito bem com a farta e variada carta de vinhos.

O Marie é assim: “Nossa casa é fora da curva”, diz Carlos Rodrigues, o Carlão, sócio do Grupo Papà com o pai, José Carlos, o chef executivo Téo Marques e a chef pâtissière Lili Araújo, oriundos do Grupo Fasano assim como ele. “Nem em meu maior sonho eu imaginava que seria assim”, afirma o empresário, um paulistano de 44 anos, 27 deles dedicado à área da gastronomia sendo 12 em Brasília, sobre o sucesso retumbante do Marie. “Estou revivendo minha escola francesa”, revela.

Carlão coordena tudo, mas tem familiares em postos determinantes para que os cinco negócios gastronômicos sob a alcunha Pappà andem bem. E são apenas quatro anos de grupo! Primeiro, foi o Papà Cucina (Gilberto Salomão) e depois vieram a Babbo Osteria (Terraço Shopping) e o Marie Cuisine, que completa dois anos em breve. Em 2023, a família abriu mais dois estabelecimentos distintos: o Cozze Mediterrâneo (Lago Sul) e o Nonno Cantinetta (Brasília Shopping). A mais nova empreitada será o primeiro Marie Cuisine fora do DF: em Belo Horizonte, com inauguração prevista para novembro.

CLS 103, Asa Sul, (61) 2411-3437. Seg. a qui.: 12h/16h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/1h; dom.: 12h/17h. @mariecuisinebrasil.



Entrecôte Marie Cuisine: o contrafilé de Black Angus com batata rústica e molhos bernaise é exemplo de um menu de delícias para todos os gostos

Carlos Rodrigues, o gestor do Grupo Papà: “Nossa casa é fora da curva”, diz



## RESTAURANTES

### ÁRABE

#### ARABIAN

SCN Q 5 Brasília shopping - Asa Norte, (61) 98625-7139. Todos os dias: 10h/22h. Mais 3 endereços. @arabian.df

#### AZIZ

Quadra 105, Lote 1, Loja 14, Edifício Mirante do Parque, Águas Claras, (61) 99693-1234. Seg. a sáb.: 16h/22h. @azizemussa.arabe

#### DAMASCUS

CLS 413, Asa Sul, (61) 98346-3702. Seg. a sáb.: 15h/23h.

#### EMPÓRIO ARABE

Villa Mall, Avenida das Castanheiras, 1.060, Águas Claras, (61) 3451-4750. Todos os dias: 11h/0h. CLSW 304 Bloco B, Sudoeste, (61) 3451-4750. Ter. a dom.: 11h/23h30. @emporioarabeoficial.

#### HABIB'S

CLS 313 Sul, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3879-8244. Todos os dias: 10h/22h. @habibisoficial

#### LAGASH MEDITERRANÉE

SCLN 112, Bloco C, Loja 6, Asa Norte, (61) 3273-0098. Seg. a sex.: 10h/18h30; sáb.: 10h/15h. @lagashmediterranee

#### LIBANUS

CLS 206, Bloco C, Loja 36, (61) 3244-9795. Rua 14 Norte, Lote 1, Loja 101, Vitri Shopping, Águas Claras, (61) 3382-0444. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h. @libanusrestaurante.

#### MARZUK

106 Sul, Bloco B, Loja 31, Asa Sul, (61) 3443-0329. Seg. a sáb.: 9h/20h. @marzukemporioarabe. Mais 3 endereços.



#### MASHALLAAH

St. de Habitações Coletivas e Geminadas Norte Comércio Residencial Norte 706/707 BLOCO E LOJA 32 - Asa Norte, (61) 98330-3026. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb.: 11h30/14h30 e 17h/22h. @mashaallah\_restaurante

#### O ÁRABE DO BRASIL

ParkShopping, Piso Superior, Guarará, (61) 98172-0179. Todos os dias 10h/22h. CLN 201 bloco A çpka 03, Asa Norte. Todos os dias: 11h/21h30. @oarabedobrasildf



Reprodução Instagram

### Don' Durica



2º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

O bufê do almoço é variado e a casa se orgulha do sabor caseiro de suas receitas com sotaque mineiro, em sua maioria, mas também de influência goiana, além de clássicos da cozinha internacional. São muitas opções de salada, guarnições e sobremesas, que variam durante a semana. Entre os pratos principais favoritos da clientela estão costelinha ao bafo, galinhada, bobó de camarão, leitão à pururuca, tutu de feijão e rabada ao molho. O nome da casa, que completa 25 anos em 2024, é uma homenagem a Dona Durica, avó da chef Ângela Matias, uma "quitandeira de primeira". Também há pratos à la carte.

SCES, Trecho 1, Lago Sul, (61) 3326-1045. Mais 3 endereços. Todos os dias: 08h/15h30. @restaurantedondurica

#### YALLA HABIBI

Mirante Prime - R. 37 Sul, 6 - loja 6 - Águas Claras, (61) 99336-1262. Todos os dias: 17h/23h30. @yalla.habibidf

#### BISTRÔ

##### AFETO

/SHIN, QI 9/10, Canteiro Central, Quituart, Box 32, Lago Norte, (61) 99220-9238. Sáb e dom: 12h/16h. @afeto.restaurante

##### CANTUCCI OSTERIA

CLN 403 Norte, Bloco E, Loja 3, Asa Norte, (61) 3328-5242. Todos os dias: 12h/23h. @cantucciosteria.

Filiado à Abrasel

##### CAPUCCINO BISTRÔ & CAFÉ

SCLS 216 Bloco A Loja 02, Asa Sul, (61) 3254-0010. Todos os dias: 07h/22h. @cappuccinobsb

#### C'EST SI BON CREPERIE & BISTROT

SCLN 213, Bloco A, Loja 9/17, Asa Norte, (61) 3272-1005. Todos os dias: 11h30/23h. @cestsibonbrasil

#### CROISSANTERIE CAFÉ E BISTRÔ

SHCN 215 Norte, Bloco B, Loja 21, Asa Norte, (61) 3965-7711/99265-9193. Todos os dias: 11h/0h. @croissanteriecafebistro

#### DOMAINE BISTRO

CLS 104, Bloco A, Loja 23, Asa Sul, (61) 3522-9631. ter a sex: 9h/16h e 19h/00h; qui a sáb: 12h/15h e 19h/00h; dom: 12h/16h. @domainebistro

#### JARDIM BOM DEMAIS

Jardim Botânico de Brasília, Lago Sul, (61) 3366-5732. Ter. a dom.: 9h/16h; @jardimbomdemais

## VIVA A SUA BRASILIDADE



@MANGAIRESTaurantes

JOÃO PESSOA | NATAL | RECIFE | BRASÍLIA

## Descubra o sabor dos bons momentos

# NAU

FRUTOS DO MAR

@naurestauranté

JOÃO PESSOA | CAMPINA GRANDE | NATAL | RECIFE | BRASÍLIA

## RESTAURANTES

### LE JARDIN BISTROT

CLS 708/907, Aliança Francesa, Asa Sul, (61) 3262-7677. Ter. a sex: 12h/23h; sáb 8h/23h; CLSW 301 Bloco A Loja66, Espaço Vip, Sudoeste (61)99988-0012. Ter. a sex: 12h/23h; sáb 8h/23h; @lejardinbrasil

### LE PARISIEN

CLN 103, bloco B - Asa Norte. Ter a sex: 9h/23h; Sáb: 9h/23h; Dom: 9h/16h. @leparisienbistrotsb

### 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. DF Plaza Shopping (61)3999-1281. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/22h30: sex. e sáb.: 12h/15h e 19h/22h30: dom.: 12h/16h E 18h30/21h. @lentrecotedeparisbrasil

### MARIE CUISINE

CLS 103 - Asa Sul; (61) 2411-3437; Seg a qui: 12h/16h e 19h/00h; sex e sáb 12h/17h e 19h/01h; e dom: 12h/17h; @mariecuisinebrasil



### MENU RESTRÔ

CLN 402, Bloco C, Loja 44, Asa Norte, (61) 3554-2360. Dom e seg: 11h30/15h; Ter. a sáb: 11h30/15h e 19h/23h. @menu\_402

### MUNDO VIVO GALERIA & GASTRONOMIA

CLN 413, Bloco D, Asa Norte, (61) 99523-9615. Ter. a sáb.: 17h/00h. @mundovivogaleria

### NOSSA COZINHA BISTRÔ

SCLN 402 Norte, Bloco C, Loja 60, Asa Norte, (61) 3326-5207. Seg a sáb: 11h30/15h e Qui. a sáb: 19h/22h. @nossacozinhab

### PARFAIT BISTRÔ

CLSW 103, Bloco C, Loja 88, Sudoeste, (61) 3046-8015. Todos os dias: 12h/21h. @parfaitbistro

### PARIS 6 BISTRÔ

Setor Comercial Norte Q 6 Shopping ID- Asa Norte, (61) 3037-3437. Seg a qui: 11h45/15h e 18h30/23h; sex a dom: 11h45/00h. @paris.6.br

### 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.



Reprodução Instagram

### Gran Bier



3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

Em funcionamento há mais de duas décadas, o Gran Bier ganhou fama pelo chope sempre gelado e pela bela vista do Lago Paranoá. A comida está à altura. No bufê do almoço, em meio à fartura de saladas, guarnições e carnes, há sempre um prato especial, como arroz de polvo ou moqueca. A feijoada, aos sábados, é concorrida, assim como a happy hour, que oferece boa seleção de bebidas e pizzas. No cardápio à la carte, o prato mais pedido é pescada Gran Bier (peixe em crosta de ervas com risoto de limão-siciliano e palmito pupunha), que serve quatro pessoas. SHIS QL 10, Pontão do Lago Sul, (61) 3364-4041. Seg a qui: 12h/01h. sex a dom: 12h/02h. @granbierbrasil

### VERT CAFÉ

CLS 403, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 99113-6424. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb. e dom.: 9h/22h. Av Araucárias lote 785. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb. e dom.: 9h/22h. @vertcafebr

### BUFÊ SELF-SERVICE

### ASA GAÚCHA

SHCGN 709, Bloco L, Loja 56, Asa Norte, (61) 98284-3380. Ter. a sex.: 11h30/14h45; sáb. e dom.: 11h30/15h30. @asagaucharestaurante.

### ASPARGUS

CLN 309 Norte, Bloco B, Lojas 18, Asa Norte, (61) 3274-6201. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb: 11h30/16h. @aspargus.restaurante

### BOKA LOKA

Quadra 23, Conjunto 17, Lote 6, Paranoá, (61) 33691707. Todos os dias: 11h/15h. @restaurante.bokaloka

### BRAZÓLIA BAR

SGON Quadra 3, Lojas 225/231, Noroeste, (61) 99870-7399. Seg. e ter: 12h/15h qua e qui: 12h/0h; sex e sáb: 12h/2h; dom: 16h/0h. @brazoliabar

### CASARÃO

Rua da Igreja, Lote, 3, Vila Planalto, (61) 3327-1108. Todos os dias: 11h30/15h. @casaraodavila

### CHOCOLAT

SRTVS 701 Ed. Brasília Design Center (61) 3226-2901. Seg. a sex.: 12h/15h. @chocolatglacerestaurantr

# SEUS MELHORES MOMENTOS COMEÇAM EM PIZZA. Os nossos também!

Com a reinauguração das Casas, contamos, todo mês, com novos sabores assinados pelo Chef Thiago Paraíso.

Venham colecionar mais memórias conosco!



ASA SUL | ASA NORTE | JARDIM BOTÂNICO

VALENTINAPIZZARIA.COM.BR

## RESTAURANTES

### FOGÃO DE PEDRA

Rua da Praça, Acampamento Rabelo, Loja 14, Vila Planalto, (61) 3551-0617. Todos os dias: 11h30/15h. @fogaodepedra

### GRÃ-FINOS RESTAURANTE

SCN, Quadra 01, Bloco E, Loja 155, Edifício Central Park, (61) 98853-8181. Seg. a sex.: 11h30/14h15. @gra-finos

### LULU RESTAURANTE

SIA, Quadra 5 C, Lote 13, (61) 3037-4297/98361-8176. Seg. a sex.: 7h30/14h30. @lulurestaurante

### LUNNA RESTAURANTE E CHOPERIA

Shopping Deck Norte, Lago Norte, (61) 99642-7261. Todos os dias: 11h30/15h. @lunnarestaurante

### SABOR E COMPANHIA

SCN Quadra 6, Conjunto A, Shopping ID, Asa Norte, (61) 3327-2827. Seg a sex: 7h/21h; sáb: 7h/16h

### SABOR GLACÉ

Setor Comercial Sul Q. 6 - Edifício Parque Cidade Corporate, (61) 3223-2851. Seg. a sex: 7h/18h. E mais dois endereços

### SENAC DOWNTOWN

SBN Quadra 1, Bloco B, Prédio da CNC, Asa Norte, (61) 99673-5733. Seg. a sex.: 12h/15h. @senacdowntown

### VEREDAS GRILL

SCLS 204, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3525-8482. Todos os dias: 11h/14h30. @veredasgrillbsb

### CARNE/PARRILLA

#### AÇOUGUE DO BERG

St. de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 Ao lado da ASBAC Conjunto 31; (61) 99175-6835 / (61) 2099-2989; seg: 11h45/17h; Ter a sáb: 11h45/00h; e dom: 11h45/22h; @acougedoberg

#### AMERICAN PRIME STEAKHOUSE

Terraço Shopping, 1º Piso, Lojas 118/126, Octogonal, (61) 3032-5674. Todos os dias: 11h30/23h. @americanprimesteakhouse

#### ASSADOS DO FRED

CLS 302 BL C Loja 02 - Asa Sul, (61) 3877-8939. Ter a qui: 11h/15h; sex: 12h/15h e 18h/22h. sáb e dom: 11h/17h. @assadosdofred

### Steak Bull

2º colocado na categoria CHURRASCARIA



É indicada para os fãs de carne com tempo para provar todas as delícias apresentadas no sistema "espeto corrido". São mais de 30 cortes de carnes nobres no cardápio, que vão dos tradicionais cupim, bife ancho, paleta de cordeiro e picanha a filé de avestruz. Mesmo os nem tão carnívoros, porém, vão se esbaldar: a ilha de sushis é bastante elogiada, e há também várias opções de salada, pratos quentes e massas. St. de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Conjunto 35, Lago Sul, (61) 99664-1617. Mais 2 endereços. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/22h. @steakbull.

### Sal e Brasa

3º colocado na categoria CHURRASCARIA



A primeira unidade da churrascaria foi inaugurada em São José do Rio Preto (SP), em 1993. Em Brasília, chegou em 2020. O rodízio inclui mais de 25 cortes de carne, com destaque para o prime rib, o flat iron e a picanha preparados na parrilla. O bufê oferece frios e queijos finos, saladas e acompanhamentos, frutos do mar e boa variedade de pratos quentes e guarnições. Para finalizar, um bom número de sobremesas a escolher. Coquetéis de frutas, com ou sem álcool, têm boa saída, assim como vinhos que harmonizam com a farta refeição.

SHN Quadra 2, Asa Norte, (61) 3264-4308. Seg. a sex.: 11h30/16h e 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h30/22h. @salebrasa.brasilia

### BARBACOA

ParkShopping, 2º Piso, Espaço Gourmet, Guarará, (61) 3028-1530. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/18h. @barbacoabrasil

### BARTÔ

SHIS QI 11, Sala 31, Deck Brasil, Lago Sul, (61) 3248-2811. CLN 115, Bloco C, Loja 41, Asa Norte, (61) 3347-7231. Seg: 12h/22h; Ter a sáb: 12h/00h; dom: 10h/17h. @restaurantebarto

### 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. @bischoffgourmet.bsb

### BLEND BOUCHERIE

CLN 412 Norte, Asa Norte, (61) 3544-7444. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h30/00h; dom.: 12h/16h e 18h30/23h. @blendboucherie

### BSB GRILL

CLN 304, Bloco B, Loja 19, Asa Norte, (61) 3326-0976. CLS 413, Bloco D, Loja 36, Asa Sul, (61) 3346-0036. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @bsbgrill @bsbgrillasanorte

### CAMINITO PARRILLA

SIG Quadra 8, Lote 2375, Asa Sul, (61) 3028-1090/99564-6534. Seg. a qui.: 11h/15h e 18h/00h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/22h30. E mais 2 endereços. @caminito\_parrilla

### CHCG PRIME

CLS 114 Loja 10 / 11 - Asa Sul, (61) 3256-2187. Seg: 12h/16h; ter a sáb: 12h/23h e dom: 12h/17h. Mais 4 endereços. @chcgcarnes

### FAZENDA CHURRASCADA

Setor de Clubes Sul, Tr. 2 (dentro do Clube de Golfe); (61) 9 98157-6993; Ter a qui: 12h/23h; Sex: 12h/00h; sáb: 11h30/00h; e dom: 11h30/19h. @fazendachurrascadabsb

### FIGUEIRA LA PARRILLA

Acampamento DFL, Rua 1, Lote 2, Vila Planalto, (61) 3081-0541. Seg. a sáb: 11h/00h; dom: 11h/18h. @figueiralaparrilla

### MANDAKA

QSD 23, Lote 2, Pistão Sul, Taguatinga, (61) 3967-6060. Seg a sáb.: 11h/00h; dom.: 11h/23h. Rua 07 Norte, Ed. Max Mall - Águas Claras, (61) 3247-0911.

# GRAND *gâteau* NORTON

A NOVA SOBREMESA FEITA PARA COMPARTILHAR (OU NÃO!)

(61) 98228.2121

NORTONRESTAURANTE

MELIÃ BRASIL 21

SHS, QUADRA 6, CONJ A - BLOCO D - 2º ANDAR



## RESTAURANTES

Dom. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h. @mandaka

### O GAÚCHO DA VILA

Rua 4, Casa 12, Acampamento Tamboril, Vila Planalto, (61) 3879-0019. Seg. a sáb.: 11h30/22h; Dom.: 11h30/17h. @ogauchodavila

### OUTBACK STEAKHOUSE

Shopping Iguatemi, 1º Piso, Lago Norte, (61) 3468-3655. Todos os dias: 12h/23h. Mais 4 endereços. @outbackbrasil

### RUBAIYAT

SCES, Trecho 1, Lote 1A, Asa Sul, (61) 3443-5000. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @rubaiyatbrasil

### TORO PARRILLA

CLS 104 BL C Loja 29 - Asa Sul, (61) 3225-0494. seg a qui: 12h/15h e 19h/22h; sex e sáb: 12h/16h e 19h/00h; dom: 12h/17h. SGCV No prédio do Jade Hotel, Próximo ao CasaPark - Guará, (61) 3247-9083. Seg a qua: 12h/23h; qui a sáb: 12h/00h e dom: 12h/22h. @toroparrilla

### TUDO DO PORCO

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané Mercado Virgula; (61) 98157-4114; Seg a Qua: 12h/22h; Qui a Sáb: 12h/02h; Dom: 12h/00h; @tudodoporco

### VASTO

CLS 108 BL E - Asa Sul, (61) 99638-8835. Seg a qui: 11h30/15h e 17h30/00h; sex: 11h30/15h e 17h30/01h; sáb: 11h30/01h e dom: 11h30/00h. Brasília shopping - BL A - SCN Q5 Loja 84L - Asa Norte, (61) 3544-7860. seg a qui: 11h30/15h30 e 17h/00h; sex a dom: 11h30/00h. @vastorestaurante



### VERSÁ

SIBS Quadra 2, Conjunto B, Lote 3/5, Núcleo Bandeirante, (61) 3209-8915. ter. a dom: 11h30/15h30; ter. a sex.: 18h/23h; e sáb: 17h/23h. @versarestaurante\_

### VIANDE BOUTIQUE DE CARNES

CLSW Quadra 303, Bloco C, Sudoeste, (61) 3321-1221. CLS 103 Bloco A loja 16. Seg: 9h/17h; ter. a sáb.: 8h/22h; dom: 11h/16h. @viandeboutiquecarnes

### VILLA BOECHAT

Parque de Exposições, Residência Oficial da Granja do Torto - Brasília. (61) 99959-9797. Qua a dom: 11h/17h. @villaboachat

## Marietta



2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

Ingredientes frescos em preparos despretensiosos são a marca da casa. Presente na capital federal desde 1982, a rede está em vários pontos da cidade. O Marietta Café foi inaugurado no início dos anos 2000, com a proposta de oferecer uma opção para encontros de família ou amigos e reuniões de negócios em ambiente casual, com cardápio estendido e serviço mais completo em relação às lojas originais. Além de sanduíches leves, saladas, grelhados, omeletes e sucos, há opções de omeletes, risotos, caldos e crepes. Entre os pratos do almoço executivo, destaque para a moqueca de tilápia e camarões.

CLS 409, Asa Sul, (61) 99641-9490. Dom. a sáb.: 11h/22h. Mais 9 endereços. @mariettaoficial

## Casa Graviola



3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

A história da marca começou em 2014, com um food truck de comida saudável e ingredientes orgânicos. Uma década depois, o casal carioca Manoela Cabral e Abner Lopes gerencia 11 lojas próprias no Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia, Espírito Santo e Lisboa, além de uma rede de franquias. No cardápio, pratos com frango e peixe, além de opções vegetarianas e veganas Para acompanhar, sucos naturais e drinks sem álcool, aos quais podem ser acrescentados vodka ou gim. No intervalo entre o almoço e o jantar, há muitas opções de sanduíches, tapiocas e pizzas, além de delícias para quem não dispensa os doces.

CLS 202, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 3541-5943. SHC AOS Entrequadras 2/8 lote 5, Terraço Shopping, Octogonal, (61) 99265-5252. Todos os dias: 11h30/22h. @casagraviola

## CHURRASCARIA

### BUFFALO BIO

Colônia Agrícola Samambaia, EPTG, Chácara 35, Lote 58, Taguatinga. (61) 3397-2443/99800-7823. Todos os dias: 11h30/15h30 e 18h30/23h. @buffalo\_bio

### CHURRASCARIA PALADAR PRIME

Setor O, QNO 11, Conjunto O, Casa 16, Ceilândia, (61) 3046-5051. Seg. a sáb.: 11h/15h; @paladarprimerestaurante

### CHURRASCARIA PAMPAS

SCEE Sul, Conjunto B, Guará, (61) 3343-3033. Todos os dias: 12h/23h30. @churrascariapampas

### ESPETINHO DO MARANHÃO

CLSW 304, Bloco A, 84, Águas Claras, (61) 3202-9723. Todos os dias: 11h/0h.

### FOGO CAMPEIRO

ADE, Conjunto 12, Lote 48, Águas Claras (61) 3399-2800. Seg. a sáb.: 11h/16h30 e 18h30/23h30; dom: 12h/23h30. @fogocampeirobrasil

12h/23h30. @fogocampeirobrasil

### FOGO DE CHÃO

SHS Quadra 5, Bloco E, Asa Sul, (61) 3322-4666. Seg. a sáb: 12h/23h30; dom: 12h/21h30. @fogodechaobr



### PICANHAS DO SUL

302 Norte, Bloco D, Loja 47, Asa Norte, (61) 3327-9256. Dom. e seg.: 11h/16h; ter a sáb: 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. Dom. e seg.: 11h/15h e 18h/22h; Ter a sáb: 11h/15h e 18h/23h. @nativasgrillbrasil

### SAL & BRASA

SHN Quadra 2, Asa Norte, (61) 3264-4308. Seg. a sex.: 11h30/16h e 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h30/22h. @salebrasa.brasil



新山 大和  
RESTAURANTE

Chef  
Cristiano Komiya



212 BLOCO B, ASA SUL, BRASÍLIA - DF

☎ 61 98677.5294 | ☎ 61 3346.9668 | 📷 newkotooficial

## RESTAURANTES

### COZINHA BRASILEIRA

#### ALPINUS CHOPERIA E GALETERIA

Parque da Cidade, Estacionamento 5, Asa Sul (61) 3321-7945. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 8h/20h. @alpinusgaleriaoficial

#### BAHEA COZINHA BAIANA

QSB 08, Taguatinga Sul, (61) 99853-8297. Conjunto Nacional. Ter a qui: 17h/22h; Sex e sáb: 11h/22h; e Dom: 11h/15h. @o\_bahea. **Filiado à Abrasel**

#### BISTRÔ PARAENSE

Quadra 2, Conjunto B-6, Sobradinho, (61) 99183-3658. Ter a dom: 11h30/22h. @bistroparaensebsb

#### BRASIL VEXADO

Pátio Brasil Shopping, Asa Sul, (61) 3201-5667. Todos os dias: 11h/23h. Mais 7 endereços. @brasilvexado. **Filiado à Abrasel**

#### BRASIS ATELIÊ GASTRONÔMICO

DF-001, Rua 12, chácara 77, Núcleo Rural Lago Oeste, (61) 99446-2540. Sex. e sáb.: 12h30/17h e 19h/23h; dom.: 12h30/17h. @brasisateliêgastronomico

#### BOINA COSTELARIA

QS 5, Avenida Areal, Lote 7, Águas Claras, (61) 3797-4155. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb. e dom.: 11h30/15h30; ter a sab 18h/23h. @boinacostelariadf

#### CALANGO DO CERRADO

Avenida Vereda da Cruz, Águas Claras (61) 98406-7799. Todos os dias: 9h/23h. Quadra 300 Lote 15, Recanto das Emas (61) 3575-4040/98285-4916. Todos os dias: 18h/23h. @calangodocerradoaguasclaras @calangodocerradorecanto

#### CARNE DE SOL 111

CLS 111, Bloco B, Loja 4, Asa Sul (61) 3346-0653. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h.

#### CASA DE MAINHA

SHCES, Quadra 205, Lote 16, Cruzeiro Novo, (61) 99293-1975. Qua a qui: 12h/16h; Sex e sáb: 11h/21h; dom: 11h/18h. @casad.mainha

#### CHEIRO VERDE

QNO 5, Conjunto P, Lote 47, Ceilândia, (61) 984163455. Todos os dias: 10h30/16h. @cheiro\_verde\_ceilandia.

### Tia Zélia



2º colocado na categoria FEIJOADA

Localizado na Vila Planalto, em uma casa colorida e charmosa, há duas décadas o Tia Zélia é ponto de encontro de políticos e militantes de esquerda. A feijoada completa é servida também na sexta-feira, mas é no sábado que vem acompanhada por concorrida roda de samba – é bom reservar mesa com antecedência. O cardápio, que varia a cada dia, conta com pratos caseiros como rabada com agrião, carne de sol ou costela com mandioca, dobradinha e bife acebolado. Para acompanhar, cerveja estupidamente gelada, cachaça, caipirinha e cozumel. Rua Maranhão, 8, Vila Planalto, (61) 3306-1526. Seg. a sáb.: 11h30/14h30. @tiazeliarestaurante



### Confraria Chico Mineiro



3º colocado na categoria FEIJOADA

O ambiente é acolhedor e a feijoada completa, servida às sextas e aos sábados, atrai uma clientela fiel, que não dispensa uma cerveja gelada. O cardápio executivo, no almoço, inclui desde clássicos regionais como galinhada mineira (com tutu de feijão, ovo frito e banana à milanesa) e rabada com agrião a receitas com toque oriental como salmão assado com molho teriyaki acompanhado de arroz shop suey e rolinho primavera de lombo. À noite, a casa oferece uma boa seleção de petiscos e tira-gostos. SCLN 104 Norte, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3963-1956. Ter a sex: 10h/23h; sáb a Seg: 10h/16h; @confrariachicomineiro

#### 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/16h. @cidadelivre

#### COMMO GASTRONOMIA

Shopping Conjunto Nacional, 1º Piso, Asa Norte, (61) 3326-7755. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Cartões: todos. @commo\_restaurante

# OSCAR

RESTAURANTE

O Oscar restaurante possui um cardápio cuidadosamente elaborado pelo nosso Chef, com itens que são produzidos na casa, como massas artesanais, molhos, caldas doces, pães e até mesmo sorvetes. Experimente o melhor da gastronomia em um ambiente aconchegante e sofisticado.



Camarão crocante com risoto de frutas vermelhas

Reservas (61) 3306 9000  
SHTN Trecho 01 Conjunto 01,  
Setor de Hotéis e Turismo Norte, Brasília



## RESTAURANTES

### COZINHA DAS MINAS

CLN 312 BL B Loja 29 - Asa Norte, (61) 3349-0001. Seg a qui: 11h/16h; Sex a dom: 11h/17h. @cozinhadasmnas

### COZINHAS DA TERRA

SHIN Área Especial 3, Viveiro número 2, Aroeira, (61) 99506-5886. Ter a sex: 11h30/14h; sáb e dom: 11h30/15h. @cozinhasdaterra.

Filiado à Abrasel

### DI MINAS

CLN 105, Bloco A, Loja 28, Asa Norte, (61) 3340-4683. Seg. a sex.: 11h30/15h.

### DIAMANTINA

SHN Quadra 2, Kubitschek Plaza Hotel, Bloco E, Asa Norte, (61) 3329-3774. Todos os dias: 12h/15h e 19h/23h30.

### DIVINO FOGÃO

Brasília Shopping, Piso Superior, Loja 206 C, Asa Norte (61) 3327-6982. Seg. a sáb: 10h/22h; dom: 12h/22h. Mais 9 endereços.

### DONA GRAÇA

Rua 7, Lote 15, Vila Planalto, (61) 3032-1062. Seg. a sáb.: 11h30/15h.

@donagracarestaurante

### DU PARÁ

714 Norte, Bloco G, Loja 3, (61) 3967-4007. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb. e dom.: 11h/19h. @duparabsb

### EMBAIXADA DE MINAS

CAUB 1, Chácara 48, Estrada Parque do Gama, Riacho Fundo, (61) 3338-5616. Ter. a dom: 11h45/16h. @embaixadademinas\_oficial

### EMPÓRIO DA MATA

Avenida Caminho da Mata, Vila Empório da Mata, Chácara 15, Jardim Botânico, (61) 99977-1312. Ter. a sex.: 12h/15h; sáb.: 12h/16h; dom.: 12h/16h30. @emporiodamatarestaurante.

### ESQUINA MINEIRA

704/705 Norte, Bloco D, Loja 42, Asa Norte, (61) 3273-7373. Seg. a sáb.: 11h/15h. @souesquinamineira

### GALETERIA BEIRA LAGO

SCES Trecho 2, Conjunto 33, Asa Sul, (61) 3223-7700. Seg. a sex.: 11h30/16h; sáb. e dom.: 11h30/17h; @galeteriabeiralago



### Nau Frutos do Mar

3º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR



Com vista privilegiada do Lago Paranoá, o restaurante do Grupo Mangai, originário de João Pessoa, privilegia ingredientes frescos e sazonais. No cardápio, diversas opções de preparo de peixes e camarões. A chapa de frutos do mar é um dos carros-chefes da casa e vem com lagosta, camarão, lula, polvo e mexilhão. Outra boa pedida é o polvo Ponta Negra (tentáculos salteados no azeite de ervas, acompanhado de arroz negro e musseline de cenoura). Há, ainda, algumas opções de massa, filé e frango. De segunda a sábado, no almoço, e de domingo a sexta, no jantar, o menu executivo, trocado mensalmente, vem com entrada, prato principal e sobremesa. SCES Trecho 2, Conjunto 41, Asa Sul, (61) 3252-0155. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h30/0h; sex. a dom.: 11h30/0h. @naurestaurante.

### GALETERIA GAÚCHA

CLS 402, Asa Sul, (61) 3322-0665. SHIN CA7, Bloco A, Loja 94, Lago Norte, (61) 3468-4082. ter a sex: 11h30/16h e 19h/22h, sáb: 11h30/16h e 19h/22h; dom: 11h30/16h. @galereriagaucha



### 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. St. de Habitações Coletivas e Geminadas Norte 716 Bloco C - Asa Norte, (61) 3256-8213. Seg a sex: 11h/15h; sáb e dom: 11h/16h. @galeteriaserranadf

### 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. @gibaoficial

### GRELHA GALETERIA

SIBS, Quadra 1, Lote 11, Núcleo Bandeirante, (61) 98132-2526. Seg. a sáb.: 11h30/15h e 17h/21h; dom.: 11h30/16h. St. Sudoeste Q. Mista Sudoeste 6 Bloco E, (61) 3344-0505. Seg a sex: 11h30/15h; sáb e dom: 11h30/16h. @grelhagaletaria\_

### JAMBURANAS

Quituart, QI 9/10, canteiro central, Lago Norte, (61) 99623-2799. Sáb. e dom.: 12h/16h. Cartões: todos. ▶

A EXCELÊNCIA  
NA ARTE  
DE COZINHAR  
COM FUEGO.



CLS 112 BLOCO A | (61) 3245-8159  
@FUEGO\_ALMAEVINO

FUEGO

## RESTAURANTES

### JAMBURITA

SCRN 714/715 Bloco F Loja 18 – Asa Norte, (61) 99241-4646; Qua: 18h/22h; Qui a sáb: 12h/15h30 e 18h/22h. @jamburita

### JIJOCA

CLS 402 Bloco B Loja 29, Asa Sul, (61) 3548-9180. Seg. a sex: 12h/15h e 18h/22h; sáb: 12h/22h e dom: 12h/21h. @jjocabr

### KOME IN PÉ

Feira Central de Ceilândia, Box 401/402, Ceilândia, (61) 98402-4474. Qua. a dom.: 8h30/17h. @komeinpe

### MACHADO'S

CLSW 101, Bloco C, Loja 48/54, Sudoeste, (61) 3344-8719. Rua 13 Norte, Lojas 8/9. Ter a dom: 11h/0h. @machadosrestaurante

### MEU GALETO

#### ASSADO NA BRASA

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané Mercado Vírgula; Seg. a Qua.: 12h/22h; Qui a Sáb: 12h/02h; Dom:12h/00h; @meugaletobsb

### MOINHO

CLN 114, Bloco A, Lojas 20, 34 e 46, Asa Norte, (61) 3032-7465. Seg. a sáb.: 11h30/14h30. @moinhorestaurante

### NAZARETH CAFÉ

SRTVS 701, Bloco O, Ed. Multiempresarial, Asa Sul, (61) 3038-1008. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 9h/15h30; @nazarehcafe

### OLINDA BAR E RESTAURANTE

CNB 2 Lote 2, Loja 1 – Taguatinga, (61) 3562-5177. Todos os dias: 11h/22h. CLS 202 Bloco B Loja 38 - Asa Sul, (61) 3532-2958. Todos os dias: 11h às 16h. @olindacomidanordestina

### PÊ EFE

CLS 405, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61)3242-5892; 99982-7333. Seg. a sáb.: 10h30/21h. @peeforestaurante

### POTIGUAR

CLSW 504, Bloco B, Lojas 32/34, Sudoeste, (61) 3342-1747. Todos os dias: 11h/0h. Mais 13 endereços. @potiguarbrasil

### RANCHO CANABRAVA

DF-440, Rota do Cavalo, Núcleo Rural Sobradinho I, Chácara 46, Sobradinho, (61) 98147-0201. Sáb. e dom.: 10h/17h. @ranchocanabrava



Reprodução Instagram

### Valentina



2º colocado na categoria PIZZARIA

Inaugurada em 2006, a pizzeria foi ampliando seu cardápio a partir das sugestões de clientes e hoje oferece mais de 70 opções de cobertura, das tradicionais a misturas sofisticadas como a pizza camarão & mel (molho de tomate, muçarela, camarão refogado suavemente no azeite e alho, queijo brie, orégano, regado com mel) e opções veganas como a veggie (com queijo vegano à base de grão-de-bico, rodela de berinjela assada, tomate concassé em cubos e manjeriço). Para quem não dispensa a sobremesa, que tal pedir a Saborosa (massa crocante, calda de chocolate ao leite, morangos fatiados, sorvete de creme e amêndoas picadas e torradas)?  
CLN 214 Bloco A, Lojas 5, 7, 9. Térreo - Asa Norte, (61) 3340-9898. Seg a sex: 18h/23h30; sáb e dom: 12h/15h30 e 18h/23h30. @valentinapizzaria

### Fratello Uno



3º colocado na categoria PIZZARIA

Inaugurada em 2000, a Fratello Uno serve pizzas de massa fina, feitas no forno a lenha. O cardápio apresenta opções de pizzas tradicionais, do chef, de camarão, de queijo de cabra, de queijo brie, picantes, brancas (sem molho de tomate), veganas e doces. O canolo, sugestão de entrada especial, é uma massa semiaberta recheada com queijo de cabra holandês, geleia de pimenta e azeite trufado. A sugestão do chef Marcelo Petrarca para quem gosta dos sabores doces é o recheio de cocada de leite condensado com coco fresco e raspas de limão siciliano, coberto com muçarela e finalizado no forno à lenha.  
CLS 103 Bloco A - Loja - Asa Sul, (61) 3321-3213. Todos os dias de 18h/23h. Mais 2 endereços. @fratellouno

### SABOR BRASILEIRO

Quadra 301 Rua D Conjunto 01 Lote 2, Águas Claras, (61) 98108-1171. Todos os dias: 11h/15h. @saborbrasileirodf. Filiado à Abrasel

### SANCHO PANÇA

Galeria dos Estados, Loja 70, Asa Sul, (61) 3225-6165. Seg. a sex.: 11h/15h.

### SEU JAMBU COZINHA CRIATIVA

SHTN, Trecho 1, Hotel Golden Tulip, Asa Norte, (61) 3429-8100. Todos os dias: 6h/23h. @seujambuoficial

### SEVERINA – O SABOR DO NORDESTE

Quadra 301 Rua D conjunto 01 lote 10 - Águas Claras, (61) 99116-6304. Qua



LINKS E MAIS INFORMAÇÕES [AROMABRASILIA.COM.BR](http://AROMABRASILIA.COM.BR)  
407 SUL BL A LJ 34 - BRASÍLIA - DF / 61 9599.1546

## RESTAURANTES

a sex: 11h/15h; sáb: 11h/23h; e dom: 11h/16h. @severinaaguasclaras

### SUPREMO

Quadra 4, St. Industrial, Gama, (61) 3054-2020. Ter a dom: 15h/00h. @supmorestaurante

### TEMPERO DA DRICA

SCLRN 709, Bloco B, Q 26, Asa Norte, (61) 98474-2406; seg a sex: 9h/22h; sáb: 9h/18h; dom: 9h/20h.

### THE FALLS

SHS, Quadra 5, Bloco H/I, Naoum Plaza Hotel, Asa Sul, (61) 3319-4826. Todos os dias: 6h/23h30.

### TREM DA SERRA

Núcleo Rural Sobradinho II, Chácara 46, (61) 99965-7446. Sex a dom.: 11h/17h. @restaurantetremdaserra

### VÉI CHICO SERTANEJO

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané Mercado Virgula; Seg a Qua: 12h/22h; Qui a Sáb: 12h/02h; Dom: 12h/00h; @veichicosertanejo.

Filiado à Abrasel

## COZINHA CONTEMPORÂNEA

### AU FONDUE

QI 7, Bloco B, Loja 30, Lago Sul, (61) 98229-3734. Todos os dias: 19h/00h; @aufondue

### AUTHORAL

SCLS 302, Bloco A, Loja 10, Asa Sul, (61) 3225-0052. Seg a sex: 12h/15h e 19h/23h; sáb: 12h/16h e 19h/23h; dom: 12h/16h30. @authoralcozinha

### BLOCO C

SCLS 211, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3363-3062. Seg. a sáb.: 12h/15h30 e 19h30/0h. @restauranteblococ

### CASA CONCHA

SHTN - Orla da Concha Acústica - Brasília, (61) 99335-9462. Qua. a dom.: 12h/00h. @casaconchabsb

### CHARD BY CHICAGO PRIME

Pontão do Lago Sul, (61) 3263-1286. Todos os dias: 12h/00h. @chardrestaurante.



### CONCA COZINHA ORIGINAL

CLN 413, Bloco E, Loja 57, Asa Norte, (61) 98303-1717. Ter. a sáb.: 19h/0h. @concaozinhaoriginal



Reprodução Instagram

## Oscar (Brasília Palace)



2º colocado na categoria RESTAURANTE DE HOTEL

O Brasília Palace, localizado às margens do Lago Paranoá e nas proximidades do Palácio da Alvorada, foi projetado por Oscar Niemeyer, que dá nome ao seu restaurante. Sob o comando do chef Gerardo Costa, é uma referência gastronômica na capital federal e seu ambiente intimista convida a refeições sem pressa. Os pratos são preparados com ingredientes frescos e a massa é artesanal. Os carros-chefes da casa são sorrentino di banana della terra (massa recheada com creme de banana da terra ao molho de parmesão e camarões grelhados) e o carré de cordeiro empanado com ervas acompanhado por cebola caramelizada e risoto de hortelã. O menu do almoço executivo é trocado mensalmente. Oferece serviço de bufê para os eventos realizados no hotel.

SHTVN Trecho 1, Lote 1, Brasília Palace Hotel, Asa Norte, (61) 3306-9060. Todos os dias: 06h/23h

### CONTÊ

CLS 403, Bloco D, Asa Sul, (61) 3554-9474. Ter. a qui.: 11h30/15h e 18h30/23h30; sex. e sáb. 11h30/00h, dom.: 11h30/15h. @restaurante.conte

### DOC CUCINA

CLS 406 Bloco D loja 35 - Asa Sul, (61) 3254-1814. Seg a qui: 12h/16h e 19h/23h30; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @doccucina

### DOMA ROOFTOP

SHTN, Trecho 1, Orla da Concha Acústica, Asa Norte, (61) 99219-4211. Todos os dias: 12h/00h. @domarooftop

### GENESE RESTAURANTE

CLNW 10/11, Bloco C, Lojas 6 a 8, Noroeste, (61) 3968-1333. Ter. e qui.: 12h/23h; sex. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. @geneserestaurante

### GREENHOUSE

SHIS QI 21 Bloco B Loja 10 - Lago Sul, (61) 99329-6752. Ter a sex: 12h/22h; sáb e dom: 09h/22h. @greenhouselago

### JAMIE OLIVER KITCHEN

SCS Quadra 8, Lojas 29/32 Piso Térreo, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 3710-3939. seg a sáb: 11h45/23h; dom: 12h/17h. @jamieoliverkitchenbr



A melhor experiência italiana te espera aqui.

CLS 411 Bloco D | (61) 3245-8235 @amanorestaurante



## RESTAURANTES

### LAGO RESTAURANTE

SHIS QI 5, Lago Sul, (61) 3553-9078. Ter. a qui.: 12h/15h30 e 19h30/23h30; sex e sáb: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @lagorestaurante



### MEZANINO

Rooftop da Torre de TV, Eixo Monumental, Brasília, (61) 99167-7812. Ter a qui: 11h30/15h30 e 17h30/23h; Sex e sáb: 11h30/15h30 e 17h30/00h; Dom.: 11h/18h; @meza.nino



### SALLVA BAR & RISTORANTE

QL 10, Pontão, Lago Sul, (61) 3522-4352. Seg a qui: 11h/00h; Sex a dom: 11h/01h @sallvabsb.

### SANTÉ 13

CLN 413 Bloco A Loja 40, Asa Norte, (61) 3037-2132. Ter e qua: 12h/23h; qui: 12h/00h; sex e sáb: 12h/01h e dom: 12h/17h. @sante13

### SANTÉ LAGO

SCES, Trecho 2, Lote 32, Orla Ponte JK, Asa Sul, (61) 2099-2460. Ter, qua e dom: 12h/23h, qui: 12h/00h; sex e sáb: 12h/01h. @santelago

### SS GASTROBAR

407 Sul, Bloco B, Loja 32, Asa Sul, (61) 3541-3722. Ter a sáb: 18h/0h. @ssgastrobar

### TÉRREO (B HOTEL)

SHN, Quadra 5, B Hotel, Asa Norte, (61) 3962-2000. @bhotelbrasil.



### COZINHA DO MUNDO

#### BLA'S COZINHA DE CULTURAS

CLN 406, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3879-3430. Ter. a sáb.: 12h/16h e 18h/23h; dom.: 12h/16h. @blas406

#### CANTINA DON FONDUE

CLN 109, Bloco B, Loja 61, Asa Norte, (61) 3273-5105. Ter a dom: 18h/00h. @donfondue

#### CARECA

CLN 407, Bloco B, Loja 1, Asa Norte, (61) 3274-3291. Mais 4 endereços. Seg a sex: 11h30/15h e 18h/23h; sáb e dom: 11h30/15h30 e 19h/23h. @restaurantecareca

#### CHEZ FONDUE

CLS 407 Sul, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 3443-2925. Todos os dias: 18h30/00h. @chezfondueoficial



Reprodução Instagram

### Norton Grill (Meliá)



3º colocado na categoria RESTAURANTE DE HOTEL

É conhecido pela excelência das carnes (boi, cordeiro e frango) e peixes grelhados, com guarnição e molho à escolha. No entanto, há outras opções, como fiore de pera (massa artesanal recheada com pera, castanha de baru e queijo grana padano, servida com molho Alfredo) e arroz cremoso de polvo com pimentões confitados. Para encerrar a refeição, o destaque é o Gran Gateau Norton (sufê de chocolate, morangos, ganache de chocolate, amêndoas e picolé de pistache Baccio di Latte). Almoço executivo de segunda a sexta-feira, com entrada, prato principal e sobremesa. SHS, Quadra 6, Conjunto A, Bloco D, Complexo Brasil 21, (61) 3218-5550. Todos os dias: 6h/10h, 12h/15h e 19h/00h. @nortonrestaurante.

#### CHINA

CLS 103, Bloco D, Loja 2, Asa Sul, (61) 3224-3339. Todos os dias: 11h30/15h e 19h/23h30.

#### CHINA DIFÂNG

CLS 402, Bloco C, Loja 33, Asa Sul, (61) 3425-3000. QNA 15 loja 09 Taguatinga. Todos os dias: 11h/23h. @china\_difang

#### DALE DALE EMPANADAS

ARGENTINAS  
Avenida das Castanheiras 920 Bloco C Loja 12 - Edifício Ônix - Águas Claras, (61) 99543-0000. Todos os dias: 10h/20h; Rua das Paineiras (Big Box). Todos os dias: 8h/22h; @rededaledale

#### DE PAULINA

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané Mercado Vírgula; Seg a Qua: 12h/22h; Qui a Sáb: 12h/02h; Dom: 12h/00h. Mais 3 endereços. @depaulina.empanadas @depaulina.bodegon

#### DON LÉON

CLS 112, Bloco A, Loja 29, Asa Sul, (61) 99276-2727. Ter a sáb: 11h30/23h30; dom: 11h30/16h. @donleonbrasil

#### DONA LENHA

CLS 202 Sul, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3322-1234. Mais 3 endereços. Todos os dias: 12h/15h. @donalenhamediterraneo.



Famiglia Papà

Babbo

Cozze

Nonno

Papà

Marie

CUISINE

103 Sul

Reserva: 61 2411-3437

## RESTAURANTES

### EL PASO

CLS 404, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3323-4618. Mais dois endereços. Seg a sex: 12h/15h; Sáb e dom: 12h/16h; Dom a qua: 18h/22h; qui a sáb: 18h/23h. @elpasobsb

### FORTUNATA

SHIS QI 9, Bloco C, Lojas 6/60, Lago Sul, (61) 3364-6111. Todos os dias: 12h/15h e 18h/0h. @fortunatarestaurante

### GRANDE MURALHA

ParkShopping, Guará, (61) 3224-2090. Todos os dias: 11h/22h. Mais 3 endereços. @grandemuralha

### INDIAN HOUSE

#### CULINÁRIA INDIANA

CLS 313 Bloco B Loja 13, Asa Sul (61) 99811-1108. Todos os dias: 11h/16h e 18h/23h. @indianhousedf

### KAY PACHA

CLN 309 BL B LOJA 36 - LOJA 42 - LOJA 48 - Asa Norte, (61) 99337-0440. Seg a sáb: 12h/15h e 18h/23h. @restaurantekaypacha

### LAAP - COSTUMBRES ARGENTINOS

Rua 14 Norte, Vitrinni Shopping, Águas Claras, (61) 3546-2744. Todos os dias: 11h/23h. @laap.restaurante

### LA GUAPA EMPANADAS

Shopping Iguatemi Brasília, Piso térreo, SHIN CA 4 - Lago Norte; (61) 3081-8344; Seg a sáb: 10h/22h; Dom: 12h/22h; CLS 115 Bloco B Loja 18; (61) 3686-2152; Seg a sex: 10h/22h; Sáb e dom: 12h/22h; @laguapasp

### LIBERTANGO

SHS Q. 2 Ed. Bonaparte Hotel, Bl J Loja, 101 - Asa Sul; (61) 3554-1727/99533-9097; Seg a sex: 12h/15h e 19h/23h; Sáb: 12h/16h e 19h/23h; @libertangobrasilia

### LIMA COZINHA PERUANA

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané Mercado Virgula; Seg a Qua: 12h/22h; Qui a Sáb: 12h/02h; Dom: 12h/00h; @limacozinhapruanabsb

### MANUELZINHO RESTAURANTE

CLS 404, Bloco A, Asa Sul, (61) 3257-8999. Avenida Castanheiras, Águas Claras (61) 3254-4527. Seg: 12h/15h; ter a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/17h. @manuelzinhorestaurante



### Manara

2º colocado na categoria ÁRABE



Os clássicos da cozinha libanesa, com tempero na medida, compõem o cardápio da casa de Marie Claude Yammine. Entre os destaques está a linguiça de cordeiro com sete pimentas, receita que ela trouxe da sua cidade natal, Zgharta. Os pratos com cordeiro estão entre os favoritos da clientela, assim como o arroz de lentilhas coberto com fatias finas de cebola frita. Não poderiam faltar os tradicionais quibe cru e assado, pasta de grão-de-bico, coalhada seca, babaganush, kafta, esfiha e charuto, saladas frescas e doces típicos. De terça a domingo, pode-se optar pelo self-service.

CRS 512, Bloco C, Asa Sul, (61) 98317-2325. Ter. a dom.: 11h30/15h. @manaralibanes.



Reprodução Instagram

### Arabe Gourmet

3º colocado na categoria ÁRABE



As receitas da casa vieram da Síria, terra natal da mãe de Anice Abdala Bitar, que treinou a equipe da casa e cujo tempero fez a fama do estabelecimento. O menu degustação é a oportunidade perfeita para apreciar as delícias tradicionais da rica gastronomia síria. Primeiro, são servidas pastas frias com pães quentes, coalhada seca artesanal, quibe cru, humus, tabule e outras entradas. Depois, chegam miniquibes, mini esfihas assadas na hora e falafel. Em seguida, arroz com cordeiro e com lentilha servem de guarnição para charutos de folha de uva e repolho e o famoso kafta da casa. Para encerrar a refeição, a dica é ataief giben (panqueca de queijo com calda).

CLS 404, Bloco A, Loja 11, Asa Sul, (61) 3554-0133. Ter. a sab. 12h/22h; dom: 12h/21h. Instagram: @arabegourmetdf



UM RESTAURANTE  
de outro mundo para  
celebrar momentos  
extraordinários



Chef Rogério Evangelista

Entre clássicos e novas criações, o chef mantém a alma e a tradição do Universal vibrantes em cada prato.

@restaurante.universal

(61) 3443-2089



## RESTAURANTES

### NEW CHINA

CLS 114, Bloco A, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-2525. seg a sex: 11h30/15h e 18h30/23h; sáb: 11h30/16h e 18h30/23h; dom: 11h30/16h e 18h30/22h. @restaurantenewchina

### PACÍFICO

CLN 204, Bloco A, Loja 37, Asa Norte, (61) 3326-8888. Mais dois endereços. Todos os dias: 11h/15h.

### PALACE LONG FU

CLS 402, Bloco C, Loja 5, Asa Sul, (61) 3321-9864. seg a sáb: 12h/15h e 19h/22h; dom: 12h/16h.

### PANDA CHINA

CLSW 301, Bloco A, Loja 33, Sudoeste, (61) 3036-4948. Todos os dias: 9h30/22h30.

### PEQUIM

CLN 405, Bloco C, Loja 15, Asa Norte, (61) 3347-1044. Todos os dias: 11h30/15h e 18h30/22h30. @restaurante.pequim

### PUEBLITO

Rua Copaíba, Lote 01, DF Plaza Shopping, Águas Claras, (61) 3597-9011. Seg a qui: 12h/15h e 18h/22h; Sex a dom: 12h/22h. @pueblitobrasilia

### RESTAURANTE LONG

CLS 404, Bloco D, Loja 17, Asa Sul, (61) 3321-1659. Todos os dias 11h/15h e 19h/23h.

### SAGRES

SCLN 316, Bloco E, Lojas 24 e 28, Asa Norte, (61) 3347-2234. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 12h/17h; @sagresrestaurante

### SAME SAME BUT DIFFERENT

SCLRN 711, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3546-9125. Mais dois endereços. seg a sáb: 12h/15h e 19h/22h; dom: 12h/16h. @restaurantesamesame

### SIMBAZ

CLS 412, Bloco D, Loja 15, Asa Sul, (61) 3346-7540. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @simbazbrasil

### SI SEÑOR

ParkShopping, Guará, (61) 3233-4205. Seg. a sex.: 12h/15h e 17h/23h; sáb.: 12h/23h e dom.: 12h/22h. @sisenorbrasil

### TACOPEP

Av. Pau Brasil, Lote 14, Loja 10,



### Mangai

2º colocado na categoria COZINHA BRASILEIRA



A premiada comida nordestina da casa é servida nos sistema de bufê e à la carte. Chapa de camarão e carne de sol (refogados na manteiga da terra acompanhados de macaxeira frita, queijo de coalho, cebola e farofa), carne de Sol com quatro queijos, acompanhada de arroz cremoso de queijo coalho se destacam no cardápio, que inclui ainda buchada de bode. Cartola arrojada (banana caramelizada, coberta com queijo de manteiga derretido, chocolate em pó, canela e açúcar) é uma das boas opções de sobremesa.

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

Águas Claras, (61) 3257-9990. Mais 3 endereços. Todos os dias: 12h/23h. @tacopecoficial

### ZANTE TAVERNA GREGA

CLS 210 Bloco B loja 18. (61) 99129-7074. Ter qui: 12h/00h; Sex e sáb: 12h/16h e 19h/00h; e Dom: 12h/16h. @zantetavernagrega

### COZINHA LIGHT/SALADA

### A TRIBO

CLN 105, Bloco B, Lojas 52 a 59, Asa Norte, (61) 99372-4300. Ter a sáb: 11h30/15h. @a\_tribo\_restaurante

### AMOR À NATUREZA

CLN 310, Bloco A, Lojas 42 e 50, Asa Norte, (61) 3272-2055. Seg. a sex.:

8h/18h; sáb.: 8h/15h. @restauranteamoranatureza

### APETIT NATURAL

CLN 407, Bloco B, Asa Norte, (61) 3254-6879. Dom. a qui: 8h/21h30; sex.: 8h/15h. @apetitnatural.bsb.

Filiado à Abrasel

### BIOSMART FOOD

EQN 110/111, Bloco A, Loja 17, Plaza Norte Shopping, Asa Norte, (61) 4040-4263. Seg a sáb: 9h/22h; dom: 9h/17h. @biosmartfood.

### BOA SAÚDE

SRTVN 702, Bloco P, Loja 128, Ed. Rádio Center, Asa Norte, (61) 3328-6958. Dom. a sex.: 11h/15h. @boasaude.veg



QI 17 - Lago Sul  
Reserva: 61 3248-1672

Trattoria  
Da Rosario

## RESTAURANTES

### BOALI

CLS 404 BL A Loja 37 - Asa Sul, (61) 98105-0187. Seg a sáb: 11h/21h. Setor Comercial Norte Quadra 5 bloco A Brasília Shopping. Seg a sáb: 10h/22h; dom: 12h/22h @boali\_brasilia

### DNA NATURAL

Shopping Conjunto Nacional, Asa Sul, (61) 3033-5912. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 12h/20h.

### ESTAÇÃO DO GUARANÁ

CLS 105 Bloco A, (61) 3242-1010. Mais dois endereços. Todos os dias: 11h/22h. @estacaodoguarana

### FAZ BEM - CASA VEGANA

CLN 407, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3447-8112. Seg. a sáb.: 10h/15h. @fazbembsb

### FLOR DE LÓTUS

CLN 102 LOJA 48 - Asa Norte, (61) 3326-9763. Seg a sáb: 11h/15h. @restauranteflorldelotus

### GIRASSOL

CLS 409, Bloco B, Lojas 15 e 16, Asa Sul, (61) 3242-1542. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/15h30.

### GREEN'S RESTAURANTE

CLN 302, Bloco B, Loja 15, Asa Norte, (61) 3326-0272. Seg. a sex.: 10h/22h; sáb: 10h/15h30. @greensrestaurante.



### JAPA VEGANA

CLN 407 Bloco C - Asa Norte, (61) 99178-4604. Todos os dias: 11h/22h. @japa\_vegana. **Filiado à Abrasel**

### MAORI

CLN 110, Bloco D, Loja 28, Asa Norte, (61) 3201-6066. Todos os dias: 11h30/22h. @maorigastronomia.

### MI PETIT

SLN 204, Bloco A, Loja 53, Asa Norte, (61) 3034-5604. Edifício Águas de Vitória - Rua 12 Norte, lote 01, loja 08, Águas Claras, (61) 99387-8048. Seg. a sex.: 9h/18h, e sáb: 9h/14h. @mipetitoficial

### NATTU NATURETTO

CLN 405 BL C loja 51, (61) 3201-6223. Todos os dias: 11h30/15h. @naturettonattu.



Reprodução Instagram

## Xique-Xique



3º colocado na categoria COZINHA BRASILEIRA

Inaugurado em 1979, o restaurante é especializado na cozinha nordestina. Para começar, entradas como coxinha de carne de sol e arapuca de queijo coalho (palatinhos de coalho empanados em farinha panko com ketchup de goiaba). Um dos pratos favoritos dos frequentadores é a completa sertaneja, com carne de sol, feijão de corda, paçoca, mandioca cozida, arroz, queijo coalho, manteiga e cheiro verde (serve até 3 pessoas). Há diversas opções de pratos executivos, com destaque para o picadinho de carne de sol com arroz branco, banana à milanesa e ovo frito.

SCLRN 708, Via W3 Norte, s/n - loja 45 - Asa Norte, (61) 3274-2810. Todos os dias: 11h/22h. @xiquexiquerestaurante

### RESTAURANTE PALADAR VEGANO

CLN 106, Bloco C, Loja 38, Asa Norte, (61) 99852-3976. Seg. a sáb.: 11h30/15h30; dom.: 11h30/15h. @restaurantepaladarvegano.

### SALAD BOWL FRESH FOOD

CLS 403, Asa Sul, (61) 3877-7031/98111-8500. Rua 33 Norte, Águas Claras, (61) 98158-9844. Seg. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/15h30. @saladbowlbr

### SALADA MISTA

Venâncio Shopping, SCS, Quadra 6, Asa Sul, (61) 3039-6081. Seg. a sex.: 7h/19h.

### SABOR VITAL

CLN 316, Bloco A, Lojas 59 e 69, Asa

Norte, (61) 3349-2171. Seg. a sáb.: 11h30/15h.

### SUBMORE HEALTH FOOD

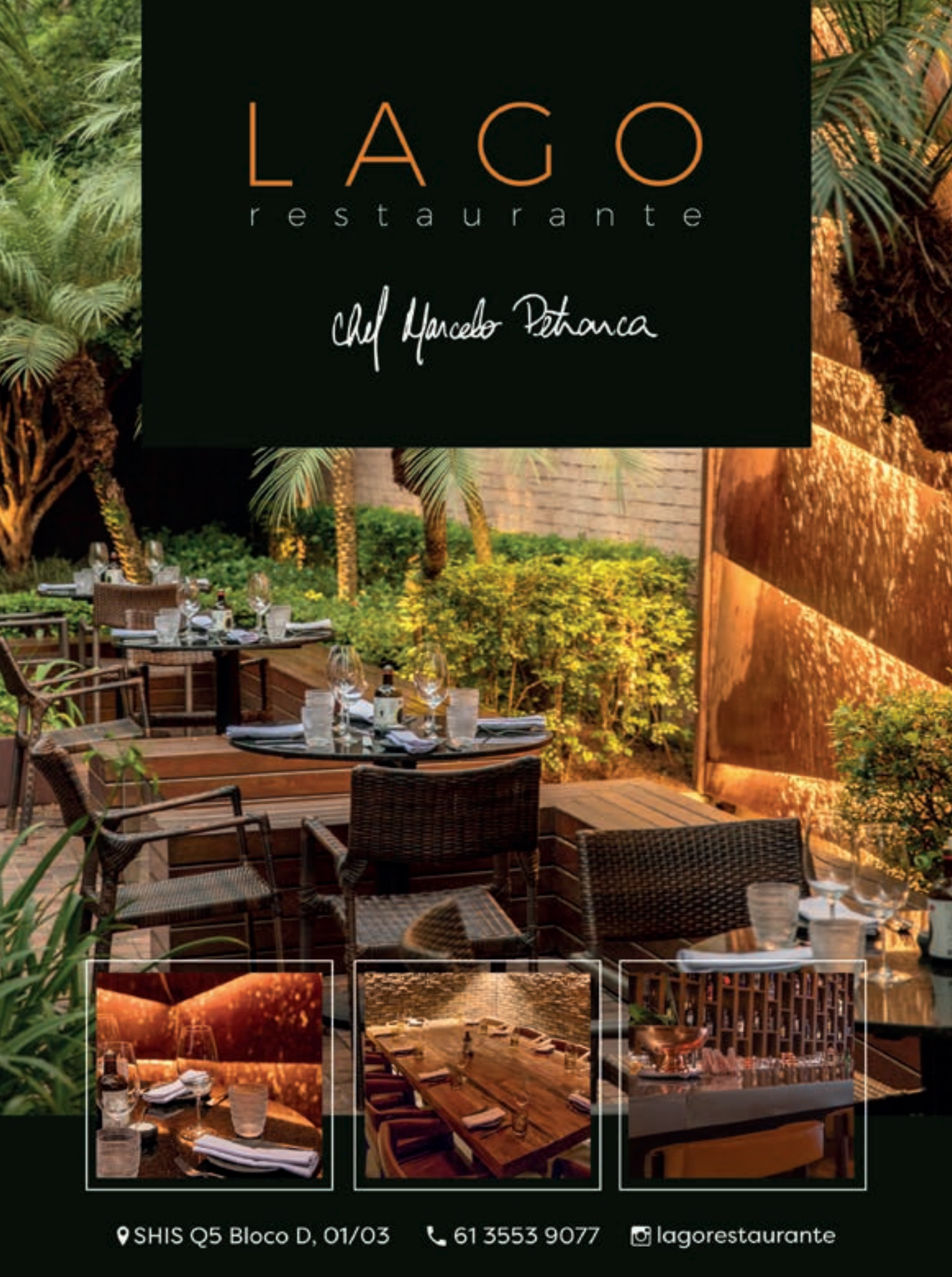
CLS 211, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-5555. CLN 115, Bloco D, lojas 16/30, (61) 3879-7995. Todos os dias: 10h/22h. @submorehealthfood

### SUPREN VERDA

SCLN 203, Bloco D, Loja 53, Asa Sul, (61) 3327-2237. Todos os dias: 11h30/15h. @supren\_verda

### TAPIOCA DA TIA NAY

Quadra 2, Loja 19, Setor Comercial, Gama, (61) 99612-1058. Seg. a sáb.: 16h/22h. @\_tapiocadatia



# LAGO

restaurante

chef Marcelo Petanca



## RESTAURANTES

### THE PLANT

CLS 103 Sul, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3322-0404. Todos os dias: 11h/22h30. @theplantbr

### VEGAN-SE

CLN 204, Bloco A, Loja 29, (61) 3522-7875. Todos os dias: 10h/22h. @vegan-se

### COZINHA VARIADA

#### 405 RESTAURANTE/BAR

CLS 405, Bloco D, Loja 12, Asa Sul, (61) 3553-0405. Dom e seg.: 12h/22h; ter. a qui.: 11h/23h; sex e sáb.: 11h/00h. @405\_restaurante\_bar

#### CASA BACO

SGCV Sul, Lote 22, Loja 105, Park Sul, CasaPark, (61) 3879-9680. Mané Mercado (61) 98594-8935; Dom a qui.: 11h30/15h30 e 18h/23h30; sex e sáb.: 11h30/16h e 18h/00h. @casa.baco

#### CASERO RESTAURANTE E BISTRÔ

Rua 25, Lote 30, Park Style, Águas Claras, (61) 3578-3939. Ter a qui.: 11h/16h e 18h/0h; Sex: 11h/16h e 18h/1h; sáb.: 11h/1h e dom.: 11h30/17h. @caserorestaurante

#### CHAMA BAR E COZINHA

SH Arnieiras ADE Águas Claras Lote 48 - Águas Claras, (61) 98674-0306. Seg a sex: 17h/23h; sáb e dom.: 11h/23h. @chamabarecozinhasb

#### DAHORA

SIG Quadra 4, 75, Ed. Capital Financial Center, (61) 3038-4684. Mais 5 endereços. Seg. a qui.: 8h30/20h; sex: 9h15/14h45. @dahora.official

#### 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 qui.: 12h/0h; sex e sáb.: 12h/01h; dom.: 12h/17h. @domfrancisco.official



#### 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. @dudubar.official

#### FARO RESTAURANTE

SIG, Sudoeste, Quadra 8, Lote 2125, (61) 3977-6161. Seg., ter. e qua.: 12h/23; qui., sex. sáb. e fer.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @faro.restaurant



Reprodução Instagram

### Taypá



2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

O cardápio da casa comandada pelo chef peruano Marco Espinoza é variado e oferece pratos com frutos do mar, carnes de boi, cordeiro, porco e frango, além de massas, ceviches e petiscos. Anticucho de atum (espeto de peixe feito na brasa com molho de pimenta amarela, milho e purê de batata apimentada) e el vegano (tofu, abacate e grão-de-bico crocante) são bastante apreciados. Tradicional sobremesa peruana, o suspiro limeño é uma redução de leite condensado e leite evaporado, finalizada com merengue de vinho do Porto.

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. @taypadelperu

#### FRED

CLS 405, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61) 3443-1450. Rua Manacá Lote 01, Águas Claras. Seg: 12h/15h; ter a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/16h. @fredrestauranteficial

#### GRILETTO

QS 01, Lote 40, Taguatinga Shopping, Águas Claras, (61) 3028-6687. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Mais 5 endereços. @griletto.official

#### HEPA! RESTAURANTE E BAR

SCRN 311, Bloco B, Loja 68, Asa Norte, (61) 99204-8876. Seg. a sáb.: 11h/0h. @heparestaurante

Filiado à Abrasel

#### HORTA COZINHA CRIATIVA

CLS 202 Sul Bloco C Loja 04 - Asa Sul, (61) 99558-2842; Todos os dias: 8h/17h. @hortabsb

#### JOY FLAVORS

SCRN 702/703 Bloco H Entrada 49 - Asa Norte; (61) 3542-9909/(61) 99155-7240; Todos os dias, das 7h às 22h; @vemprojoy

#### LAKE'S

CLS 402, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3323-1029. seg a sáb.: 12h/0h; e dom.: 12h/17h. @lakesrestaurant



ASBAC | 📞 99416-5548  
402 Sul | 📞 99197-8172

## RESTAURANTES

### LE BIROSQUE

QI 9/10, Quituart, Lago Norte, (61) 98111-9853. Ter. a sáb.: 12h/23h; Dom: 12h/17h. @lebirosque

### MORMAI SURF BAR

SHIS QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3248-1265. Todos os dias: 12h/00h. SCES, Trecho 2, Conjunto 57, Orla Ponte JK, (61) 99443-7302. Sex. a dom: 12h/22h. @surfbaroficial

### PANELINHAS DO BRASIL

Shopping Conjunto Nacional, (61) 3034-5473. Todos os dias: 11h/22h. Mais 10 endereços. @panelinhasdobrasil

### 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. @quitinetegourmet

### RESTAURANTE UNIVERSAL

CLS 210 Bloco B, Asa Sul, (61) 3443-2089. Seg: 19h/00; Ter a qui: 12h/15h e 19h/00h; sex: 12h/15h e 19h/01h; sáb: 12h/16h e 19h/01h; dom: 12h/16. @restaurante.universal



### ROSSONI

CLS 307, Bloco B, Loja 3, Asa Sul, (61) 3541-5569. SRES, Quadra 10, Bloco A, Cruzeiro, (61) 3234-1119. Quadra 1, Cruzeiro Velho. Ter. a dom: 11h/23h30. @rossinipastelaria

### RUBINHO EXPRESS

Quadra 301, Loja 2, Águas Claras, (61) 2194-8597. Todos os dias: 11h/22h. Mais dois endereços. @rubinhoexpress

### TICIANA WERNER RESTAURANTE & WINE BAR

CLS 201, Bloco C, Loja 11, Asa Sul, (61) 3322-6497. Seg a sáb: 11h30/0h. @ticianawerner

### 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. Todos os dias: 11h/23h. @restaurantevilacinco

### VILLA TRIACCA

BR 251, km 6,5, Pad-DF, Paranoá, (61) 4103-2792. Todos os dias: 12/15 e 18h/23h. @villatriaccaecopousada.

## Istambul Cozinha e Bar



3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

A cozinha da casa é uma fusão entre o contemporâneo e a tradição das cozinhas mediterrânea e árabe. O cardápio é extenso e variado. Entre os destaques, mishuí com cuscuz colorido, espetinho misto de carne bovina e de frango com legumes e espetinho de kafta, servidos em cama de pão sírio e guarnecidos com cuscuz marroquino com damasco e tomate seco; e filé de pescada amarela assada com ervas, com molho de camarões tenros, arroz com brócolis e legumes salteados. CLS 215, Bloco A, Asa Sul, (61) 3223-5892. Ter. a sáb.: 11h30/230h; dom.: 11h30/16h30. @istambulcozinhabar

Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press



## New Koto



2º colocado na categoria JAPONÊS

Como forma de honrar a tradição de pratos típicos da culinária japonesa (washoku) e oferecer opções autênticas aos moradores da capital brasileira, o restaurante New Koto abriu as portas em 2009, na 212 Sul. Naquela época, sob o comando do chef Ryozi Komiya – um dos nomes mais respeitados e aclamados da gastronomia japonesa em Brasília –, sendo um dos poucos cozinheiros a servir o ex-imperador do Japão Akihito e o atual imperador Naruhito. Em 2014, porém, após seu falecimento, o filho Cristiano Komiya assumiu o comando do restaurante. O menu do restaurante é extenso, com pratos como o sashimi mini, sashimi especial, sakemaki, futomaki, sushi especial, entre outros. Além dos pratos do cardápio, é possível agendar o mat-su teishoku, composto por 10 pratos.

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



# VIVA A EXPERIÊNCIA

## VASTO

RESTAURANTE

Seu pedacinho de Nova York no coração do Brasil é o local perfeito para desfrutar de uma gastronomia de excelência com atendimento diferenciado, tudo isso em ambiente sofisticado e elegante.

Pratos de carne com cortes de raças britânicas, saladas incrementadas, entradinhas saborosas, opções de sushis para os amantes da culinária japonesa, além de drinks especiais e Happy Hour com chopp gelado na faixa para deixar seu dia ainda mais feliz.

Se delicie com essa experiência.

## RESTAURANTES

### ITALIANO

#### ABBRACCIO CUCINA ITALIANA

ParkShopping, Guará, (61) 3361-0249.  
Iguatemi Shopping, Lago Norte, (61)  
3468-4854. Todos os dias: 12h/22h.  
@abbracciorestaurante

#### A'MANO

CLS 411, Bloco D, Asa Sul, (61) 3245-  
8235. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; sex:  
12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h.  
@amanorestaurante

#### BABBO OSTERIA

SHC, Entrepradras 2/8 Lote 5,  
Octogonal Sul, Terraço Shopping, (61)  
3542-9638. Seg. a qui.: 12h/22h; sex e  
sáb: 12h/23h; dom.: 12h/22h.@babbo.  
osteria.

#### CANTINA DA MASSA

302/303 Sul, Bloco A, Loja 4, Asa Sul,  
(61) 3226-8374. Seg. a sex.: 12h/15h30  
e 18h30/00h; sáb: 11h/00h; dom.:  
11h30/21h. @cantinadamassaoficial

#### 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. Ter a  
sex: 10h/18h45; sáb: 10h/17h e dom:  
10h/15h. @gattonerobrasilia

#### 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 e dom: 12h/16h e 18h30/23h.  
@italianissimobsb

#### LUIGI TRATTORIA

CLSW 101, Bloco C, Lojas 38 a 42,  
Sudoeste, (61) 3344-8866. Seg a qui.:  
12h/15h e 19h/23h; sex e sáb: 12h/16h  
e 19h/23h30 e dom: 12h/17h. @luigi\_  
trattoria

#### MAMA CARLITA

QS 4 Conjunto 11 Lote 16 Riacho  
Fundo I, (61) 4040-4373. Seg a sex:  
09h/17h. @mamacarlitagastronomia.

**Filiado à Abrasel**

#### NINNY COSE BUONE TRA AMICI

CLN 309 Norte, Bloco A, Loja 6, Asa  
Norte, (61) 3033-7583. Ter a sáb:  
12h/15h e 19h/22; dom: 12h/16h.  
@ninnyrestaurante

### Nippon



3º colocado na categoria JAPONÊS

Referência da culinária japonesa em Brasília, o Nippon tem três décadas de existên-  
cia. No cardápio, ostras frescas e os clássicos gyoza e rolinho primavera estão entre  
as entradas. Entre os principais, sashimis e sushis, makimons e temakis variados,  
muitas opções de robata e de teppanyakis (preparados e servidos na chapa de fer-  
ro), sukiyaki (cozido de carne, legumes variados, shimeji, tofu e macarrão japonês  
temperados com manteiga e shoyu), yakisobas, tempuras e lâmen.

SCLS 207, Bloco C Loja 17, Asa Sul, (61) 3272-8821. Seg a qui: 12h/15h e 19h/23h.  
sex e sáb: 12h/15h e 19h/00h; dom: 12h/16h. @nipponbrasil

Reprodução Instagram



### Saveur Bistrot



2º colocado na categoria BISTRÔ

O chef Thiago Paraíso mudou a proposta de seu bistrô este ano e apostou no am-  
biente mais intimista, retomando a ideia de um lugar convidativo para jantar na casa  
dele, com dois menus-degustação – um de quatro etapas, com dois pratos princi-  
pais, e outro, de oito. Ainda que a casa tenha uma carta de vinhos com bom custo-  
-benefício, ele abriu espaço para que os clientes levem o próprio vinho, “como se  
estivessem indo visitar um amigo”. O Saveur funciona às sextas e sábados somente  
para jantar, com reservas, também com serviço à la carte. Ele ainda abre em datas  
festivas ou para eventos especiais. O menu de quatro etapas, por exemplo, tem  
delícias como o Escalope de Filé Mignon (com redução de vinho com jabuticaba e  
risoto de queijo-minas meia cura).

Setor de Mansões Dom Bosco, Conjunto 10, Lote 1, Lago Sul, (61) 99116-3211.  
Qui. a sáb: 19h/23h30. @saveurbistrot

## O queridinho das celebridades



NORU  
SUSHI LOUNGE

Noroeste - CLNW 10/11  
Reservas: 61 99554-0336  
@norusushi

## RESTAURANTES

### NONNO CANTINETTA

SCN Quadra 05 Bloco A, Loja 88, Brasília Shopping- Asa Norte, (61) 3060-1890. Seg a sex: 12h/16h e 19h00h; sáb: 12h/17h e 19h/00; e dom: 12h/17h e 19h/22h. @nonnocantinetta

### PAPÀ CUCINA

SHIS QI 5 Bloco M Gilberto Salomão, 4 - Lago Sul, (61) 3547-7774. Seg a sáb: 12h/16h e 18h/22h; dom: 12h/17h. @papacucina\_

### PAROLE GASTRONOMIA

QI 9/10, Quitoart, Lago Norte, (61) 3368-3337. Qua. e qui.: 18h/23h; sex.: 12h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h /22h. @parolegastronomia

### PECORINO BAR E TRATTORIA

ParkShopping, SMAS Trecho 1, Guarã, (61) 3967-1105. Todos os dias: 10h/22h. CLS 210 - Asa Sul, (61) 3274-6997. Seg a sáb: 11h45/00h; dom: 12h/17h @pecorinobr

### PEPE NERO

Praça Coronel Salviano Monteiro, Quadra 56, Lote 2, St. Tradicional, Planaltina, (61) 3365-4028. Seg: 11h/16h; Ter a sex: 11h/23h30; sáb e dom: 11h/00h. @pepenerobistro

### QUE PASTA?! CANTINA

Setor Comercial Sul Q. 6 Térreo - Venâncio Shopping - Asa Sul, (61) 98186-9586. Seg a sáb: 12h/23h; dom: 12h/17h30. @quepastabrasilia

### ROMA

CLS 511, Bloco B, Loja 61, Asa Sul, (61) 3346-4030. Seg. a dom.: 11h/15h; seg a sáb.: 18h30/22h. @restauranteromabrasilia

### SAN LORENZO

AOS 4 / 5, Bloco D, Loja 69, Octogonal, (61) 3201-2161. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h45; dom.: 12h/16h. @sanlorenzobistro

### SOLO RISTORANTE

CKS 403 Bloco C Loja 22; (61) 3879-1889; Seg a qui: 12h/15h e 18h/23h30; Sex e sáb: 12h/15h e 18h30/00h; dom: 12h/16h. @solo.ristorante

### TRATTORIA DA ROSARIO

SHIS QI 17, Lojas 215 e 216, Edifício Fashion Park, Lago Sul, (61) 3248-1672. Ter. a sex.: 12h/16h e 19h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h30/0h; dom.: 12h/17h. @trattoriadarosariooficial.

### La Chaumière

3º colocado na categoria BISTRÔ



A história do restaurante começa antes da inauguração de Brasília, em 1958, com o Nosso Bar, do casal francês Roger e Lucette Noël. Com a chegada de políticos e empresários à nova capital federal, a casa foi se sofisticando até que, em 1966, se transformou num restaurante francês, o La Chaumière ("cabana", em francês). Em 1972, foi adquirido pelo então chef Severino Xavier (o Severã), que divide o comando da casa com a mulher, Maria das Graças. Clássicos como patê artesanal, coq au vin, peixe meunière e filé ao roquefort estão no cardápio, mas o que não pode faltar nos pratos é uma prosaica guarnição: a batata sauté, tida como a melhor do DF. CLS 408, Bloco A, Loja 13, Asa Sul, (61) 3244-3875. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h30; dom.: 12h/15h30. @lachaumiere1966

Reprodução Instagram



### Fuego Alma e Vino

2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



A parrilla da casa é comandada pelo argentino Bienvenido Sotello, o Pepe, considerado um dos melhores profissionais do mundo. Dela saem diversos cortes nobres, típicos da Argentina e do Uruguai, muito bem assados. O cardápio inclui opções de carne suína e frango, e, em domingos alternados, o restaurante promove um verdadeiro banquete para os carnívoros: cordeiro inteiro, costela, linguíças e outros cortes assados no fogo de chão. Da cozinha, saem entradas, massas e hambúrgueres diferenciados, e o menu de sobremesas é apetitoso. CLS 112 Sul, Bloco A, Loja 03, Asa Sul, (61) 3245-8159. Seg. a sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/18h. @fuego\_almaevino

Desde 1987, a Galeteria  
mais tradicional da cidade!



Galeteria Gaúcha

LAGO NORTE PRÓXIMO AO SHOPPING IGUATEMI  
Siga-nos no instagram @galeriagaucha

## RESTAURANTES

### VELOCE RISTORANTE

Shopping Deck Brasil, Loja 5, Lago Sul, (61) 3364-2477. EQN 110/111 Plaza Norte. Todos os dias: 11h30/22h. @velocebrasil

### VERONA RISTORANTE

CLS 402, Bloco A, Loja 33, Asa Sul, (61) 99628-7823. Seg a sáb: 12h/15h30 e 19h/00h; dom: 12h/15h30. @veronaristorantebsb

### VITTORIA D'ITALIA

CLN 214, Bloco D, Loja 19, Asa Norte, (61) 3547-0795. Qua e qui: 12h/14h30 e 18h45/22h; sex e sáb: 12h/15h30 e 18h50/23h; dom: 12h/16h. @vittoria\_ditalia

## JAPONÊS

### AKYRA SUSHI BAR

QNO 04, Conjunto B, Lote 4, Ceilândia, (61) 3548-3483. Qua a seg.: 18h/23h. @akyrasushibar

### ALOHA NI HAO

Rua das Carnaúbas, Quadra 301, Lote 4, Loja 14 - Plaza Mall e Office, Águas Claras, (61) 99971-2306. Todos os dias: 10h/22h. @aloha\_ni\_hao

### DEBU JAPANESE FOOD

Rua das Paineiras, Lote 6, Loja 4, Águas Claras, (61) 3042-4220. Seg a sex: 18h/23h30. Sáb e dom: 11h/15h30 e 18h/23h30. @sushidebu

### DONBURI - COZINHA NIKKEI

SBS Quadra 2, Loja 1, Ed. João Carlos Saad, Asa Sul, (61) 99427-5001. Mais 2 endereços. Todos os dias: 10h30/22h30. @donburicozinhanikkei

### GOEMON

CLSW 105, Bloco C, Loja 2, Sudoeste, (61) 3233-8441. Ter a sáb.: 12h/14h30 e 18h30/22h; dom.: 12h/14h30.

### HAJIMÊ

Rua Manacá, Lote 1, Lojas 4 e 5, Edifício Park Mall, Águas Claras, (61) 3026-4242. Todos os dias: 11h30/23h. @hajimejapafood

### HANÁ

CLS 408, Bloco B, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-9999. Todos os dias: 12h/15h e 18h30/23h. @hanajapones

### JIN JIN WOK

Terraço Shopping, Cruzeiro, (61)3201-8939. Setor Comercial Norte Q 5 - Asa Norte. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.:



## Pobre Juan

3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



O ambiente é rústico e aconchegante e a proposta da casa é a mesma das outras 12 lojas da rede espalhadas pelo Brasil: servir os melhores cortes de gado selecionado, preparados à perfeição na parrilla. Entre os preferidos da clientela estão o corte marmorizado de bife ancho que dá nome à casa, o tradicional bife de chorizo e costeletas de cordeiro da Terra do Fogo, grelhadas na brasa e servidas com azeite de hortelã - são 12 opções de guarnições, entre elas talharim de pupunha e papas fritas. Há várias opções de sobremesa, inclusive churros e panqueca de doce de leite. Shopping Iguatemi, Asa Norte, (61) 3577-5800. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/20h. @restaurantepobrejuan

12h/22h. @jinjinwok\_terracoshopping.

### KATSU LAMEN HOUSE

CLS 208, Loja 18, (61) 3526-9392. Mais 3 endereços. Ter. a dom.: 18h30/22h. @katsulamen

### KAWA

CLS 213, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 3256-9183. Seg. a ter.: 19h/23h30; qua a sáb.: 12h/15h e 18h/23h30. @kawa\_brasilia

### KINJO NIKKEI

Casa Park : SGCV Sul, Sgcv Lt 12/22

Ae, 150 - Guará; (61) 3222-6277; seg: 18h30/22h; ter a qui: 12h/15h30 e 18h/22h; sex: 12h/23h e 18h30/23h, sáb: 12h/23h e dom: 12h/22h. @kinjonikkei.br

### KOJIMA RESTAURANTE

CLS 406, Bloco C, Loja 13, Asa Sul, (61) 3443-0118. Todos os dias: 18h/23h. @kojimbabs

### KONI STORE

CLS 209, Bloco B, Loja 39, Asa Sul, (61) 3244-1378. Todos os dias 11h/23h. Mais 13 endereços. @konistore



مرزوق  
Marzuk.

EMPÓRIO · ÁRABE

Asa Sul  
CLS 106, Bloco B

Asa Norte  
SCRN 708/9, Bloco A

Águas Claras  
Esquina da Rua 36 Sul

Mané Mercado  
Eixo Monumental Norte

(61) 9 9338-8229

@marzukemporioarabe

## RESTAURANTES

### MAKI SAN TEMAKERIA

SQSW 301, Bloco B, Loja 12, Sudoeste, (61) 3341-4989. Todos os dias: 11h/23h. @makisanbrasil

### 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; @mayuusushi

### NAKOMBI

CLS 404 Bloco B Loja 35 - Asa Sul, (61) 3264-6888. Ter a qui.: 18h30/22h; sex a dom.: 12h/15h e 18h30/22h. @nakombibsb

### NAZO SUSHI BAR

CLN 214, Bloco D, Lojas 1, 3, 27 e 29, Asa Norte, (61) 3033-7840. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 18h/00h; sex e sáb.: 11h30/01h; dom.: 11h30/22h30. Mais 3 unidades. @nazojapanesefood

### NORU SUSHI

CLNW 10/11, Bloco B - Lojas 2 e 3 - Cond. Stylo - Noroeste, (61) 99554 0336. Seg a qui.: 18h/23h30; sex a dom.: 12h/23h30. @norusushi



### 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: 11h30/23h. @senseitemaki

### 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. @shoiosushi

### SOHO

SHIS QL 10, Lote 22, Pontão do Lago Sul, (61) 3364-3979. Todos os dias: 12h/0h. @sohobrasilia

### SUMÔ SUSHI LOUNGE

202 Sul, Bloco A, Loja 24, Asa Sul, (61) 3551-0555. Ter. a dom.: 12h/15h; Seg a sáb.: 18h30/23h. @sushisumo

### SUSHI SAN EXPERIENCE

CLS 106, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3345-1804. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. a dom.: 12h/15h e 18h/23h. @sushisanbrasil

### SUSHILOKO

CLS 213, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61)



Reprodução Instagram

### Aroma

2º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



A cozinha à vista do cliente é dinâmica, mas antes de tudo é criativa e deliciosa. O chef Ronny Peterson e seus auxiliares se esmeram na criação de entradas, pratos principais e sobremesas, sempre com um toque de brasilidade. Quer um exemplo? O bolinho de milho verde cremoso com cobertura de doce de leite e sorvete de tapioca e o cannoli com massa de amêndoas e recheado com goiabada cascão são imperdíveis. A casa tem opções de pratos com frutos do mar, carnes nobres e massas. 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. @aromabrasilia

3264-1199. Todos os dias: 11h/23h. Mais 21 endereços. @sushilokooficial

### TAIKAN FAST SUSHI

CLN 412, Bloco D, Asa Norte, (61) 3038-4690. Todos os dias: 11h/0h. Mais 3 endereços. @taikanfastsushi

### TOKIO RESTAURANTE

Condomínio Solar de Brasília, Área Comercial, Bloco B, Loja 4, Jardim Botânico, (61) 3427-2009. Todos os dias: 18h/23h. @tokio.jardimbotanico

### WAY SUSHI

CLN 309, Bloco E, Loja 6, Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte, (61)

3968-1876. Todos os dias: 17h/23h. Mais 5 endereços. @waysushidelivery

### YASU SUSHI

Rua 33 Sul, Lote 5, Loja 13, Águas Claras, (61) 98124-0396. Seg.: 18h/23h; ter a dom.: 11h/15h e 18h/23h. @yasusushibrasil

### PEIXES/FRUTOS DO MAR

### ATRACADO

SCES, Trecho 2, Conjunto 3, Lote 9, Parte A, Villa Náutica, Asa Sul, (61) 99570-5757. Sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/19h. @atracadobrasilia

# GRUPO BACO

# O FOGO NOS MOVE

**Baco**  
pizzaria

@bacopizzaria

408 Sul  
309 Norte

**BACO**  
PIZZA E COZINHA

@casa.baco

Casa Park  
Mané Mercado

## RESTAURANTES

### COCO BAMBU

Brasília Shopping,  
Bloco A, Asa Norte,  
(61) 3038-1818. Seg a sex:  
11h30/15h30 e 17h/0h; sáb  
e dom: 11h30/00h.  
Mais 5 endereços.  
@cocobambuoficial



### CONFRARIA DO CAMARÃO

Terraço Shopping, Octogonal,  
(61) 3234-7350. Todos os dias:  
11h30/22h. Mais 2 endereços.  
@confrariadocamarao

### KI-MUKEKA

SHTN Trecho 2, Quadra 1, Lote 5, Asa  
Norte, (61) 3306-1015. Ter. a sex.:  
12h/16h; sáb. e dom.: 12h/17h.  
@kimukeka.

### MANATÍ

QS 01 Rua 210 Águas Claras,  
(61) 3546-0150. Todos os dias:  
11h30/0h.  
@manatirestaurante.

### MANZUÁ

SHIS QL 10, Pontão do  
Lago Sul, Lago Sul, (61)  
3364-6090. Todos os dias:  
12h/0h. @manzuabsb.



### MARÉ – CAMARÕES & MAR

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané  
Mercado Virgula; Seg a Qua: 12h/22h;  
qui. a sáb.: 12h/02h; Dom:12h/0h;  
@marecamaroes.

### 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 dom.: 11h30/16h e 19h/23h;  
@oreidocamaraoabsb

### OURIÇO RESTAURANTE

CLS 405 BL C Loja 16, Asa Sul, (61)  
99267-2967. Dom e seg: 12h/16h; ter a  
sáb: 12h/16h e 19h/23h.  
@ouricorestaurante

### PEIXE NA REDE

EQN 110/111, Plaza Norte, Asa Norte,  
(61) 3340-6937. Seg. a sáb.: 11h30/22h;  
dom.: 11h30/17h. Mais 11 endereços.  
@peixenarede

### QUINTAL DO COCO

SRPN Trecho 1 - Asa Norte, Mané  
Mercado Virgula; (61) 98157-4114; Seg  
a Qua: 12h/22h; Qui a Sáb: 12h/02h;  
Dom:12h/00h;



Reprodução Instagram

### Grand Cru



3º colocado na categoria **COZINHA CONTEMPORÂNEA**

A cozinha é artesanal e os pratos são influenciados por várias culturas gastronômicas. Entre os destaques do cardápio estão o cassoulet com confit de pato, steak tartare com ovo cru, pescada assada com crosta de castanha de caju e purê de banana da terra com leite de coco fresco e rabada Beef Passion, com pamonha assada, cebolas carameladas e miniagrião. A carta de vinhos chama a atenção. De terça-feira a sábado, serve almoço executivo.

SHIS, QI 09/11, Bloco L, Loja 06, Lago Sul, (61) 3368-6868. Seg. a sáb.: 10h/00h;  
Mais 3 endereços @grandcrubrasil.

### TRAÍRA SEM ESPINHA

Rua 04 lote 01 Acampamento DFL,  
Vila Planalto, (61) 3306-2596. Todos  
os dias: 11h30/16h e 17h30/22h. @  
traira\_semespinha.

Filiado à **Abrasel**

### SAGRADO MAR

SHIS QI 17, Bloco G, Loja 201, Ed.  
Fashion Park, (61) 3202-3256. Ter. a  
sáb.: 12h/15h e 19h/00h; dom.: 12h/17h.  
@sagradomarrestaurante

### VISTA LINDA

Rua 14, Chácara 379, Núcleo Rural

Lago Oeste, (61) 3302-5939. Sex. e  
sáb.: 12h/18h; dom: 8h/18h.  
@vistalindagastronomiaelazer

### PIZZARIA

#### ALFREDO'S PIZZARIA

CLN 408, Bloco C, Loja 10, Asa Norte,  
(61) 3967- 3968. Seg a qui: 17h30/00h;  
sex e sáb: 17h30/01h30; dom:  
17h30/22h. Mais 2 endereços.  
@alfredos.pizzaria

#### AVENIDA PAULISTA

SCES Trecho 2, Lote 41, Orla da

# GREEN'S Congelados

Comida Gaudável

**NOSSAS RECEITAS ESPECIAIS  
AGORA TAMBÉM CONGELADAS**

**MAIS DE 10 OPÇÕES DE PRATOS**  
Preparados para levar o melhor do  
sabor Greens para sua casa.

OPÇÕES

Fit Low Carb Vegan

WHATSAPP: (61) 98111-0119  
WWW.GREENS.COM.BR  
302 NORTE BLOCO B

**GREEN'S**  
Restaurante Natural

## RESTAURANTES

Ponte JK, Asa Sul, (61) 3255-6000.  
Seg.: 18h/23h; ter. a dom.: 12h/15h e 18h/23h. @avpaulistapizzeria

### BACO PIZZARIA

CLS 408, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-2292.  
CLN 309, Bloco A, Loja 30, Asa Norte, (61) 3274-8600.  
Dom a qui: 18h/23h30;  
sex e sáb: 18h/00h.  
@bacopizzeria



### BOUTIQUE DA PIZZA

QE 42, Conj. A, Lote 1, Guarã II, (61) 3037-6606. Ter. a qui.: 11h/15h e 18h/22h; sex a dom: 11h/15h e 18h/23h30. @boutiquedapizza

### BRUNO'S PIZZA

AOS 4 / 5, Bloco C, Lojas 50 a 55, Octogonal, (61) 3234-2585. Todos os dias: 18h/23h. @brunospizzadf

### CAPITAL PIZZARIA

CLSW 100, Bloco A, Loja 6, Sudoeste, (61) 3344-2727. Ter a dom: 16h30/23h30. Mais 5 endereços. @capitalpizzaria

### CHÃO DE ESTRELAS

CLN 302, Bloco D, Loja 3, Asa Norte, (61) 3045-0807/99935-0707. Seg a sáb: 11h/15h e ter a dom: 18h/23h. @chaodeestrelasbsb

### 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. @dolcefarnienteoficial

### DOM BOSCO

CLS 107, Bloco D, Loja 20, Asa Sul, (61) 3443-7579. Todos os dias: 7h/23h. Mais 4 endereços.

### DOMINO'S

CLS 203, Bloco A, Asa Sul, (61) 3223-8870. Todos os dias: 17h/0h. Mais 12 endereços. @dominospizzabrasil

### DON ANTONINI

Av. Jequitibá, Lote, Nº 685 Loja 115 - Águas Claras, (61) 99544-4436. Ter a dom: 17h30/23h. @donantoninipizzas.  
**Filiado à Abrasel**

### 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.

## Almeria

2º colocado na categoria COZINHA VARIADA



A chef Luiza Jabour comanda a cozinha da casa, cujo cardápio, sazonal e de inspiração mediterrânea e influência árabe, oferece diversas opções de entradas, tapas e pinchos para iniciar a refeição. Na sessão de massas e arroz, destaque para o ravióli de maçã caramelizada, feito com massa fresca e servido com molho cremoso de queijo gorgonzola e crocante de noz pecan. De sexta a domingo, a estrela do restaurante é a paella. O cordeiro Almería é laqueado e guarnecido com manteccato de risone, pickles de abóbora e couve cítrica.

SCES, Trecho 02, Conjunto 17, Lote Parte 01, Asa Sul, (61) 99337-8338.  
Seg.: 12h/17h; ter. a qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @almeriaresto.



Reprodução Instagram

## Piselli

2º colocado na categoria ITALIANO



O primeiro Piselli foi inaugurado em São Paulo, em 2004, pelo restaurateur Juscelino Pereira. A filial de Brasília, que abriu as portas em 2021, segue o cardápio da matriz, com receitas inspiradas no norte da Itália e na Toscana. Sejam massas frescas, risotos, peixes e carnes, as opções são muitas. Destaque para o pato confitado servido sobre molho de framboesa com nhoques na manteiga e sálvia e camarões, lulas e peixe fresco grelhados, servido com tagliolini negro ao azeite e ervas. As sobremesas são de dar água na boca, entre elas o Formaggi della Casa, mix de queijos com geleia de frutas vermelhas e mel trufado. Pode-se escolher ainda o menu degustação completo, com entrada, primeiro, segundo prato e sobremesa.

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. @pisellibrasilia

# O sabor da tradição

extrema



Picanha fatiada



Risoto com ragu de ossobuco



Carré de cordeiro ao molho de vinho com risoto funghi

Lake's  
RESTAURANTE

402 Sul | Reserva: 61 3323-1029

## RESTAURANTES

### DON ROMANO

SHIS QI 11, Bloco F, Lojas 30 a 46, Lago Sul, (61) 3248-0078. Mais 2 endereços. Todos os dias: 11h30/23h. @donromanopizzeria

### FAMIGLIA PASTRINI

St. de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 ST conjunto 35, (61) 99696-0809. Seg a sáb: 18h/23h. @famigliapastrini

### FELICITÁ

CLN 306, Bloco A, Loja 2, Asa Norte, (61) 3274-5086. Todos os dias: 12h/23h30. @felicitacozinhaitaliana

### FORTUNATA

SHIS QI 9, Bloco C, Lojas 6/60, Lago Sul, (61) 3364-6111. Todos os dias: 12h/15h e 18h/0h. @fortunatarestaurante

### GRANO & OLIVA PIZZARIA

Quadra 403 BL E Loja 59 - Asa Norte, (61) 3037-2147. Todos os dias: 18h/23h. Mais 2 endereços. @granoolivapizzeria. **Filiado à Abrasel**

### GORDEIXOS

CLSW 304, s/n, Bloco A, Loja 42, Sudoeste, (61) 3344-5559. Seg a sex: 11h/15h e 18h/23h; sáb e dom: 11h/23h. @gordeixos

### 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. Ter a dom: 18h30/00h. @lafornacellapizzeria

### LA GIOCONDA

CLS 102, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 98366-4242. Todos os dias: 11h30/0h. @lagocondabrasilia

### LA GONDOLA PIZZARIA

CCSW 5, Bloco A, Loja 61, Sudoeste, (61) 98424-5932. Ter a dom: 17h00/22h30. @lagondolapizzeria

### LAZIO RICETTE D'ITÁLIA

CLS 115, Bloco A, Loja 34, (61) 99814-0015. Ter a dom: 16h30/22h40. @laziobsb

### MODA DA CASA PIZZARIA

Quadra 12, Conjunto H, Lote 1, Arapoanga, Planaltina, (61) 99399408-4598. Todos os dias: 18h/00h. Mais 2 endereços. @modadacasa5

### MOEMA

Av. Independência, Quadra 23, Lote 6, Planaltina, (61) 3049-3039. Mais 3



### Villa Tevere

3º colocado na categoria ITALIANO



Inaugurada em 1999, a casa tem quatro ambientes elegantes e confortáveis, com chafariz e jardim. Da cozinha do chef Elias Pacheco saem pratos italianos clássicos com um toque de sofisticação, como a lasanha de pato, cogumelos, queijo suíço alpino e molho de capuccino de funghi gratinada com parmesão. O risoto Sofia Loren é de mascarpone com camarões ao champanhe, chutney de figo e grana padano. Como opção de peixe, a sugestão é o salmão arlechino, filé de salmão fresco ao molho de redução de laranja e vinho branco servido com risoto de alcachofra. **CLS 115, Bloco A, Asa Sul, (61) 3345-5513. Seg.: 19h30/22h30; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h30/23h; dom.: 12h/15h30. @villatevere.**

endereços. Todos os dias: 18h/0h. @moemapizzeria

### N PIZZERIA NAPOLETANA

R. 25 Norte, 02 - Loja 01 - Águas Claras, (61) 3047-3736. Ter a dom: 18h/22h. @npizzerianapoletana

### NATHELY PIZZARIA

305 Norte, Bloco D, Asa Norte, (61) 3347-0177. Todos os dias: 18h/23h. Mais 8 endereços. @nathelypizzas

### NONNA AUGUSTA PIZZERIA E TRATTORIA

QI 27, Bloco A, Loja 18, Guará II, (61) 3554-1256. Mais 2 endereços. Seg, qua a sex: 18h/23h; sáb a dom: 11h/23h. @nonnaugusta

### OVEN PIZZERIA

QNM 34, JK Shopping, M Norte, Taguatinga. Todos os dias: 10h/22h. @ovenpizza

### PEDACINHO

CLN 108 Norte, Bloco B, Lojas 4 a 8, Asa Norte, (61) 3349-0010. Mais 2 endereços. Todos os dias: 15h30/23h.

### PIZZARIA NERES

Quadra 3, Conjunto 2, Loja 1-2A, Estrutural, (61) 981959760. Todos os dias: 18h/00h @pizzarianeres

### PIZZARIA PURO SABOR

Setor Habitacional, Conjunto J, Lote 05, Sobradinho, (61) 3485-0521. Todos os



### Cozze Mediterrâneo

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



Quarta operação do Grupo Pappà, aberto no início do ano (a quinta, Nonno Cantineta, foi inaugurada no fim do semestre passado), este restaurante com ares praianos no Lago Sul preza pela essência dos sabores mediterrâneos, "especialmente da Costa Amalfitana, no sul da Itália", como explica o sócio Carlos Rodrigues. O nome italiano significa mexilhões. Apesar de a casa ter alguns pratos com carne vermelha, prima pelos frutos do mar em seu menu, justamente para fazer justiça à região que o inspirou. Camarões, polvos, lagostas, mexilhões vêm acompanhados de risotos e massas de dar água na boca. **SHIS QI 9 BL A Loja 12, 18 e 24 - Lago Sul, (61) 3532-4296. Ter a qui: 12h/16h e 19h/00h; sex e sáb: 12h/17h e 19h/01h; dom: 12h/17h. @cozzemediterraneo**

### Costelaria Gaúcha

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



Em uma fazenda em miniatura, com curral para os animais, lagunho com patos e igreijinha, a costela é assada sem pressa, no fogo de chão. São pelo menos sete horas até ela chegar no ponto perfeito e ser levada à mesa, acompanhada por salada de batata com maionese, arroz de costela, feijão tropeiro, farofa, vinagrete e mandioca cozida. **St. de Clubes Esportivos Sul - Asa Sul, (61) 98629-6002. Seg: 11h/23h; ter a qui: 12h/23h, sáb: 11h/00h e dom: 11h/16h. @costelaria\_gaucha**

dias: 17h30/23h30. @pizzaria\_puro\_sabor22

### PIZZA À BESSA

CLS 214, Bloco C, Loja 40, Asa Sul, (61) 3345-5252. Mais 3 endereços. Todos os dias: 18h/23h30. @pizzaabessa\_

### PIZZA CÉSAR

CLSW 302, Bloco B, Loja 77, Sudoeste, (61) 3341-1001. Ter. a dom.: 18h/23h. Mais 7 endereços. @pizza\_cesar

### PIZZA HUT

CLS 213, Bloco A, Loja 9, Asa Sul, (61) 4002-4003. Todos os dias: 11h30/23h. Mais 6 endereços. @pizzahutbrasil

### PIZZAIOLO

CLS 412, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 3346-9767. Todos os dias: 17h/23h..

### PRETENSIONAMENTE MODESTO

BR 020 Condomínio Parque Colorado Comercial Loja 03 - Sobradinho, (61) 99878-4304. Todos os dias: 18h/23h. @modesto\_pretensionamente. **Filiado à Abrasel**

### PRIMO PIATO

CLN 208, Bloco D, Loja 17, Asa Norte, (61) 3447-9320. Todos os dias: 11h/23h. Mais 4 endereços. @primopiato.

### QUARTETO MASSA PIZZARIA

Av. Samdu Norte, QI 3, Lotes 1e 2, Taguatinga. (61) 3246-7900. Ter. a dom.: 18h30-23h. @quartetomassa.

### QUATTRO PIZZA BAR

Av. Pau Brasil, Lote 11, Lojas 27 a 32, Edifício Via Azaleias, Águas Claras, (61) 3037-7200. Ter. a qui.: 18h/00h; sex e sáb.: 18h/01h, dom: 18h/23h30. @quattro\_pizza\_bar

### RESTAURANTE E PIZZARIA SÃO PAULO

CLS 311, Asa Sul, (61) 3522-3655. Todos os dias: 11h/15h e 18h30/23h. Mais 4 endereços. @saopaulopizzariaasasul

### SANTA PIZZA

207 Sul, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 3244-1415. Galpão 17, SIA, Cruzeiro, (61) 3244-1415. Ter a dom: 17h/23h. @gruposantapizza

### VINNY'S PIZZERIA NAPOLETANA

CLS 205, Bloco A Loja 27, Asa Sul, (61) 3253-4776. Todos os dias: 17h/23h. @vinnypizzerianapoletana

## Histórias para emocionar

A capital brasileira é uma metrópole diversa, formada por pessoas que vieram de todos os estados e países. Os sotaques se misturam pelas ruas e lugares e não é diferente nos estabelecimentos de gastronomia. Chefs, sommeliers, garçons, enfim, todo o staff de cada casa, contam histórias de lutas e conquistas que traçam um retrato bonito não só das cozinhas brasilienses, mas de toda a cidade, ponto de encontro de profissionalismo, talento e ousadia. Da juventude do Chef Revelação à maturidade criativa do Chef, passando pela firmeza e, ao mesmo tempo, pela modéstia do Sommelier, é possível descobrir um pouco o que eles pensam e como vivem. O trabalho, uma paixão comum a todos, é receber quem vai aos empreendimentos que eles ajudam a transformar em sinônimos de alguns de nossos lugares preferidos neste mundo.

### 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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de Brasília por meio do hotsite da revista ([www.encontrogastro.com.br](http://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 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/Profissionais, foram selecionados estabelecimentos abertos entre julho de 2022 e junho de 2023.

# affettivo

extrema



## NONNO

cantinetta

Famiglia Papà

Brasilia Shopping

**babbo**

**COZZE**

*Marie*

**papà**

Reserva: 61 3060-1890

# Sommelier do Ano

## Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	<b>RAFAEL RIBEIRO</b> (MARIE CUISINE)	9	2	<b>11</b>
2º Lugar	Tiago Pereira (Trattoria da Rosario)	7	3	10
3º Lugar	Francisco Jaidan de Macedo - Jair (Piselli)	3	1	4

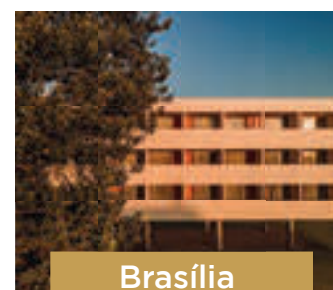
\*Veja perfil na pág. 216



## CONHEÇA A REDE DE HOTÉIS GENUINAMENTE BRASILIENSE

A Plaza Brasília Hotéis se dedica especialmente em proporcionar acolhimento, praticidade, originalidade e bem-estar.

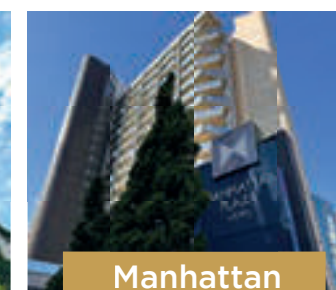
Nossos hotéis possuem diferentes perfis para atender as necessidades dos hóspedes mais exigentes.



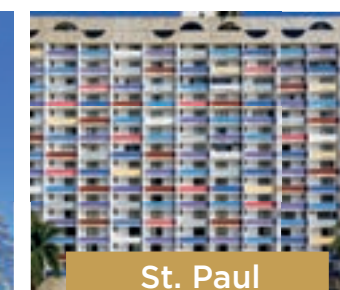
Brasília  
Palace



Kubitschek  
Plaza



Manhattan  
Plaza



St. Paul  
Plaza

(61) 3319-3543

www.plazabrasilia.com.br

PLAZA BRASÍLIA  
HOTÉIS

BRASÍLIA  
PALACE  
HOTEL

KUBITSCHEK  
PLAZA  
HOTEL

MANHATTAN  
PLAZA  
HOTEL

ST. PAUL  
PLAZA  
HOTEL



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press

### O mais admirado

Ele é mais do que um sommelier da Trattoria da Rosario: é um braço direito do proprietário Rosario Tessier. Recebe a clientela e faz as honras da casa e tem toda a confiança do chef e a admiração do público. **Tiago Pereira** é experiente e ama o que faz, mas não se deixa abalar pelos elogios que recebe toda hora. Recebe fornecedores, com quem também troca informações, porque coordena uma casa cuja carta de vinhos tem 28 países e mil rótulos e agora um corner só para a Casa Ferrari. “Hoje, as pessoas já chegam com a opinião formada e estão sedentas por mais explicações, mais buscas. Isso exige ainda mais preparo e nunca me acomodo.” O ano tem sido de reconstrução, segundo Tiago, e ele se sente gratificado por tudo, pela família, por poder investir nos estudos (até a madrinha Ivonete o ajudou na pandemia). “Com isso é possível propor harmonizações mais complexas, são novos desafios. A sommeleria não para. É preciso estar o tempo todo se informando”, diz



### Ele cuida de tudo

**Francisco Jaidan**, o Jair do Piselli, chegou à filial brasiliense do restaurante italiano há menos de três anos e literalmente tomou conta do salão da casa. Famoso pela simpatia e disposição, ele se diz tímido até a pessoa deixá-lo à vontade para sugerir a bebida ideal para acompanhar a escolha do prato. Por isso mesmo, ele ocupa, desde o começo de 2023, o posto de maître executivo do Piselli, enquanto cuida também da carta de vinhos de lá. A promoção é resultado do empenho deste piauiense que, aos 14 anos, foi de mala e cuia para São Paulo. Há seis anos, ele está no Grupo Piselli, depois de trabalhar por anos no Due Cuochi Cucina, em São Paulo. Jair fez cursos na ABS e costuma dizer que o sommelier tem de estudar o tempo todo, “para se informar”. O restaurante tem atualmente uma carta com 280 rótulos e “nossos vinhos de exportação, como o Piselli Rosso”, exclusivamente criado para a casa.



JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press



\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastr.com.br/df](http://www.encontrogastr.com.br/df), de 08/08 a 22/09 de 2023; 1º lugar ganha 3 pontos; 2º lugar, 2 pontos; 3º lugar, 1 ponto.  
\*\* Critério de desempate: mais votado na internet.

# Rafael Ribeiro

## EM HARMONIA COM O VINHO

A experiência de 12 anos na área deste paulistano, filho de um baiano e de uma mineira, inclui algumas idas e vindas a Brasília, desde 2018, quando atuou no BH Hotel por menos de um ano. Em 2021, ele voltou para uma curta passagem pelo À Mano e depois foi convidado para integrar a equipe do Marie Cuisine, antes de a casa abrir. Participou de todo o processo e hoje cuida também das cartas de todos os estabelecimentos do grupo e treina as equipes. “Tenho uma paixão muito grande pelo que faço e não me vejo fazendo outra coisa”, diz Rafael Ribeiro, de 32 anos.

Ele deu os primeiros passos na gastronomia, trabalhando com o pai, dono de um bar tradicional em São Bernardo do Campo (SP) desde que Rafael se entende por gente. O sommelier diz que começou cuidando dos drinques e ajudando no atendimento e foi aí que descobriu o que seria sua profissão. Fez diversos cursos na Sommelier School e na ISG (International Sommelier Guild), “a melhor escola de sommelier do mundo”, onde se formou em 2016 e até deu aulas.

Rafael diz que sua proposta de trabalho envolve muita técnica e que “quis ir na contramão do mercado, já que 60% dos vinhos consumidos no Brasil são chilenos e argentinos”. Restaurante franco-italiano, o Marie o ajudou nessa tarefa: “Estamos falando de Itália e França, berços dos vinhos”, diz. Ele explica que tem três metas em seu trabalho. Uma delas é a precificação justa e por isso fez “um estudo para chegar ao melhor custo-benefício”. A segunda é ser fiel à proposta da casa: 60% da carta são rótulos italianos e franceses, porque “a tradição combinada com a modernidade é muito importante e é sempre bom buscar novidades”. E, por fim, “a diversidade de regiões, de uvas, de estilos, preços”. Os 40% restantes dos 130 rótulos da adega vêm de 10 países, como Espanha e Uruguai.

O sommelier – casado com uma psicóloga e pai de uma bebê de menos de 1 ano (além de uma filha e uma enteada de 7 anos) – diz que ama o vinho porque ele mudou sua vida, mas que seu “foco é nas pessoas”. “Procuro entender o perfil dos clientes para ser mais assertivo e oferecer o melhor para cada pessoa”. E, mesmo a carta do Marie já tendo passado por três mudanças, há rótulos que não podem sair dela. Caso do Château Simard, um bordeaux de Saint-Emilion que custa R\$ 479. Apenas um exemplo de escolhas que vão de R\$ 120 a R\$ 18 mil. Tudo para harmonizar com perfeição a bebida dos deuses com a variedade de pratos do Marie.



Rafael Ribeiro e o rótulo francês que não pode sair da carta do Marie: um dos vinhos mais pedidos pela clientela



# Chef Revelação

## Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	<b>RAPHAEL DE LUCCA</b> (COZZE MEDITERRÂNEO)	11	3	14
2º Lugar**	Rogério Evangelista (Restaurante Universal)	8	2	10
3º Lugar	Zorro Bandeira (A'Mano)	9	1	10

\*Veja perfil na pág. 220



Carol Melo/Esp. Encontro/DA Press

## Cozinha com toques pessoais

O brasileiro **Rogério Evangelista** agora está à frente do Restaurante Universal, na 210 Sul, mas sempre esteve presente nela desde 2011, ao lado da chef Mara Alcamim, que se mudou de Brasília no início do ano e passou a operação para ele e os sócios Estefanía Morey e Leones Braz no comando da casa. "Quero agregar qualidade e valores, mantendo o sucesso que o restaurante sempre fez, com comida e atendimento de excelência. Tenho uma história com o Universal. Já havia trabalhado aqui em outros anos. Agora tenho o papel de chefiar a casa que sou apaixonado", diz o chef. Para o cardápio, o cozinheiro manteve os clássicos que já conquistaram uma clientela fiel, mas quer também atrair novos públicos. "Não quero mudar as características da casa, mas venho criando outros pratos, dando meu toque na cozinha", destaca.

## No clima de Brasília

Perseverança é a palavra da vida de **Zorro Bandeira**, que chegou a Brasília em 2021 para trabalhar como souschef do À Mano até que, em fevereiro deste ano, tornou-se chef da casa. Este cearense de Croatá, no norte do estado, há mais de 15 anos trabalha como cozinheiro, profissão que abraçou desde que se mudou para o Rio de Janeiro, ainda muito jovem. Lá, ele trabalhou no Fasano – onde Zandonaide ganhou o apelido de Zorro – e no Janeiro Hotel, entre idas e vindas à terra natal, por conta de questões familiares. Ele se define como um profissional que luta muito e diz que encara o desafio de frente: "O À Mano me abriu um leque de oportunidades". O cardápio acaba de passar por uma releitura, com novidades como o Carré de Cordeiro (com purê de mandioquinha) e o Semifreddo de Limão-Siciliano (com calda de frutas vermelhas e merengue). Já adaptado à cidade, Zorro diz que se sente em casa porque o clima daqui é muito parecido com o do Ceará. Que bom, chef!



Artur Sousa Alexandre/divulgação

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastronomia.com.br/df](http://www.encontrogastronomia.com.br/df), de 08/08 a 20/09 de 2023, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto  
\*\* Critério de desempate: mais votado na internet.



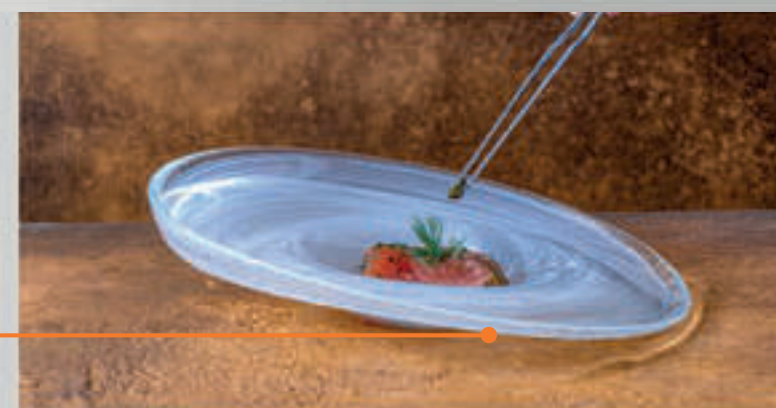
A única porcelana no mundo com garantia eterna contra lascas de borda. Ultra resistentes, os pratos brancos ou decorados da Bonna, diminuem em 80% as quebras e reposições e inserem seus usuários no contexto da sustentabilidade.

As panelas Le Creuset, mundialmente conhecidas por sua beleza e resistência, mantêm os alimentos quentes por mais tempo e dão mais sabor às suas receitas. Agora distribuídas na Schipper em condições super especiais.



Líder mundial em seu segmento, a Schott Zwiesel oferece taças encantadoras que possuem a tecnologia TRITAN de cristal resistente. Mais uma novidade Schipper com preços diferenciados.

Beleza de tirar o fôlego em vidros artesanais de alta resistência para a gastronomia. Com designs inovadores, a ArdaCam veio da Turquia para mudar o conceito de pratos e travessas decoradas. Schipper distribuidora exclusiva no Brasil.



Tudo isso e muito mais, você só encontra aqui!

Visite nossa loja em São Paulo ou Brasília (SIA Trecho 3 Lotes 2030/2040) e conheça a maior variedade de utensílios com mais de 5 mil itens em estoque.

Eleita pelo 10º ano consecutivo a melhor fornecedora de utensílios de gastronomia do Brasil.



[WWW.SCHIPPERBRASIL.COM.BR](http://WWW.SCHIPPERBRASIL.COM.BR) | (61) 3251-8000 • (11) 3845-7740

# Raphael de Lucca

## JUVENTUDE EM AÇÃO NA COZINHA

Dono de uma história de vida de resiliência e paixão, este jovem chef já pensou – e até mesmo ensaiou – deixar a gastronomia por outras profissões. Ele conta que queria ser engenheiro ou advogado e entrou na faculdade de direito para fugir de seu destino. Não conseguiu. Os amigos e colegas de cozinha são os grandes responsáveis por Raphael de Lucca comandar as panelas do Cozze Mediterrâneo desde a abertura do restaurante do Grupo Papà, no começo de 2023. “Esse tempo me deu uma visibilidade e uma credibilidade maior e sou muito grato por isso”, diz o mineiro, de Unai, de 29 anos. É mesmo e a prova disso está no prêmio de Chef Revelação por **Encontro Gastrô**.

Foram as idas e vindas por algumas casas que deram ao chef a experiência surpreendente que ele acumulou, passando por Marietta, Aroma e Sallva – onde o Rafael Lucas, seu verdadeiro nome, tornou-se Raphael de Lucca. Isso depois de um início como pizzaiolo, ainda na terra natal, e da mudança para Brasília em 2016, com a cara e a coragem de quem tinha o sonho de vencer na vida. Ele fez de tudo um pouco. Teve altos e baixos e precisou superar uma depressão e, hoje, olha para trás sabendo que tudo é fonte de aprendizado e amadurecimento. “Todo mundo cai e tem chance de voltar. É um pouco a minha história também”, diz citando o filme *Pegando Fogo*, que se tornou sua fonte de inspiração.

Raphael é uma surpresa do início ao fim. Tem orgulho de sua história, do que aprendeu com os chefs Ronny Peterson (Aroma) e Lui Veronese (então chef do Sallva). E essa bagagem ele leva para sua cozinha, que “puxa para o clássico com um toque de estética, de novas técnicas e da utilização de sensações que misturam o doce e o salgado”. No Cozze, ele investe na criação de pratos como o polvo com arroz negro, cozido no próprio molho por oito horas. Seus olhos brilham quando conta que neste ano participou do projeto *Mesa ao Vivo* pela primeira vez, em Brasília, e que está muito animado e feliz com a repercussão de seu trabalho. Uma questão de fé e de dedicação.



Raphael de Lucca tem muito que comemorar: um prêmio com menos de um ano à frente da cozinha do Cozze



# Chef do Ano

## Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	<b>RONNY PETERSON (AROMA)</b>	8	2	<b>10</b>
2º Lugar	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	8	1	9
3º Lugar	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	4	3	7

\*Veja perfil na pág. 224



Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DÁ Press

### Qualidade para fazer muito

Os desafios são imensos, mas **Marcelo Petrarca** não se intimida e tem uma rotina corrida para dar conta dos muitos negócios que dirige. Seja criando pizzas para as três unidades da Fratello Uno, da qual é sócio; desenvolvendo ou licenciando produtos para o Empório Bloco C, com azeite, pimenta, farofa e outros itens, como o espumante Petrarca Brut; ou comandando o Bloco C em Casa, bufê para eventos de até 10 mil pessoas. O incansável chef ainda segue à frente de dois restaurantes: o Bloco C, que completa 10 anos em breve, e o Lago, que já tem 6 anos, cujo cardápio está sempre com novidades. Para dar conta de tudo, Petrarca tem uma equipe muito bem treinada. "As pessoas compram minha qualidade, não a minha presença", diz. Quanto aos outros projetos, como o Boteco do Petrarca, ele conta, "foram adiados", mas não estão esquecidos.

### Orgulho de ser quem é

**Rosario Tessier** anda feliz da vida e faz questão de contar o motivo. Ele recebeu, em abril deste ano, mais um reconhecimento de sua Itália pelo trabalho que desenvolve em sua Trattoria, divulgando e mantendo há quase 30 anos, em Brasília, a verdadeira cultura enogastronômica da terra natal. A medalha de Cavaleiro da Ordem da Estrela, concedido pela República Italiana, que ostenta com muito orgulho, é exclusividade do chef, o único no Brasil a ter essa comenda. "O prêmio é tão importante que levou dois anos para chegar, porque não é só o trabalho que conta, mas também a conduta da pessoa", diz. No entanto, é falar e sobretudo fazer a boa comida italiana, com seus toques especiais, que empolgam Rosario. Por isso, sua casa está sempre cheia de gente ansiosa pelos pratos, vinhos e pela alegria que reinam ali.



\*\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastr.com.br/df](http://www.encontrogastr.com.br/df), de 08/08 a 22/09 de 2023; 1º lugar ganha 3 pontos; 2º lugar, 2 pontos; 3º lugar, 1 ponto  
 \*\* Critério de desempate: mais votado na internet.

# RAVAGE mgmt



Mais que uma agência de modelos, a Ravage desponta 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 não só brasileiros, como de diversas nacionalidades,

para mais variados mercados, como Ásia, Europa, América do Norte e sul.

A proposta da agência é ser, de fato, uma incentivadora para carreira de sucesso. Além no mercado local, a agência aposta no cenário nacional como um todo, tomando cada vez

mais espaço e se destacando

com os principais clientes e marcas em São Paulo, levando talentos locais para todo o Brasil.

@RAVAGEMGMT

# Ronny Peterson

## INSPIRAÇÃO PARA CRESCER MAIS

Ele prometeu e cumpriu. Este é mais um ano para lá de promissor para o chef pernambucano, criado em São Paulo e de alma já brasiliense. Menos de quatro anos apenas depois de sua empreitada como empresário, ao criar o Aroma – que vai fazer aniversário em novembro –, ele expandiu seus negócios em 2023 e hoje comanda três casas distintas, com filosofias bem diferentes, mas com o conceito que ele tanto preserva: “Estou sempre aprendendo, tentando evoluir na gastronomia. Sou feliz por fazer o que gosto”, diz Ronny Peterson.

Vencedor pela terceira vez consecutiva da categoria de Chef do Ano por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília**, ele abriu, em julho, a GT73 Street Food perto do Aroma, na 406 Sul. Segundo Ronny, esta é uma operação mais fácil porque só abre no jantar. A ideia, diz, foi “fazer algo diferente, revisitar a comida de rua sem perder a essência”. Ele criou um blend com três tipos de carne, que chega todo dia, para garantir a qualidade, e seus sanduíches levam nomes de carros.

E, assim como fez com a hamburgueria, ele montou o Faro, que acabou de sair do forno. Localizada na Quadra 08 do Sudoeste, a casa também difere do primeiro empreendimento. Sua cozinha não usa ervas, mas cebola, alho e sal como temperos, e tem 100 lugares a mais que o Aroma (com cerca de 80). No menu do Faro, o destaque é uma galinha caipira com arroz caldoso, minimilho e ervilhas tortas.

De sua cozinha exposta no Aroma saem criações que fazem dele um dos mais aclamados profissionais de Brasília nos últimos anos, mas Ronny não se acomoda: “Vou buscando ideias que geram inspiração: é o que sei fazer”. Ele segue inventando pratos, como o Robalo Grelhado (na manteiga de ervas, com farofa de castanhas, musseline de batata-baroa e vinagrete de maçã verde) e o Prime Suíno Duroc (com risoto de aspargos). E ainda tem um Pirarucu com Crosta de Castanha-do-Pará – acompanhado de creme de leite fresco e limão-siciliano, minimoranga assada e cenouras, figo e aspargos grelhados – para trazer o Brasil à mesa.

Mas quem pensa que se tornar um sinônimo de bons negócios na gastronomia da capital tem feito o chef mudar seu estilo está muito enganado. “Não deixo a peteca cair”, diz Ronny Peterson. E faz segredo de seus projetos para 2024, porque, como ele adianta, “vem mais por aí!”



Eleito pela terceira vez consecutiva o Melhor Chef de Brasília, Ronny Peterson vai escrevendo sua história na gastronomia: ele não deixa a peteca cair





# Receita de família

A maioria das famílias tem aquela receita antiga que foi passada da mãe para os filhos. A minha não é diferente. Minha avó paterna era uma exímia cozinheira. Morro de saudade de vê-la “fabricar” macarrão e bala delicia e em todas as vezes que íamos visitá-la, sua casa estava com um aroma divino... Nem importava o que era, eu sabia que tudo que estivesse no forno ou no fogão seria delicioso. Uma das minhas tias aprendeu com ela a fazer alguns doces e de vez em quando nos presenteia, para matarmos a saudade.

Minha avó materna também era boa na cozinha e minha mãe herdou isso, apesar de nunca ter tido muito tempo para se aperfeiçoar. Por ela ser médica, sempre tive que me contentar em provar seus pratos maravilhosos aos finais de semana ou ocasiões especiais. Porém, a uma das receitas dela sempre dei uma menção honrosa: o fondue de queijo, que acabou virando o prato oficial dos encontros que eu e meus amigos costumávamos fazer na minha casa.

Exatamente por gostar tanto, eu quis aprender, e me surpreendi com a simplicidade. A receita de fondue da minha mãe é muito fácil de se fazer, só precisamos de queijo, vinho branco seco, alho, sal e maisena. Porém, o segredo está na junção dos ingredientes e eu descobri isso de forma trágica...

Eu já havia feito aquela receita muitas vezes, então, quando comecei a sair com meu marido (que na época ainda não era nem meu namorado), resolvi checar se era verdade aquele ditado que diz que a melhor forma de conquistar um homem é pela barriga... Eu o chamei, junto com vários amigos nossos, para uma noite de fondue e violão. Acontece que eu não queria de jeito nenhum perder tempo cozinhando na hora do evento. Por isso, inventei de já deixar o fondue semipronto para na hora apenas esquentar.

As pessoas chegaram, servi uns tira-gostos, vinho pra cá, vinho pra lá, muita conversa, muita música, muita paquera... Até que achei que era hora de servir o prato principal. Fui para a cozinha crente que iria arrasar, mas quando comecei a esquentar o fondue, percebi, para o meu desespero, que o queijo tinha empedrado. Não derretia novamente por nada! Em vez daquela mistura homogênea de queijo derretido, o que tínhamos ali era um caldo de vinho com pedaços de queijo duro no meio. Minhas primas tentaram ajudar: “Coloca leite, coloca água, coloca mais vinho”, fiz tudo, mas não funcionou. Então resolvi usar a minha última cartada, mas que eu sabia que era a minha melhor chance.

Minha mãe estava no quarto dela, sem querer atrapalhar a nossa festinha, e até se surpreendeu quando entrei lá quase chorando, sem saber o que fazer. Conteí o que tinha acontecido e ela explicou que a culpada tinha sido a maisena. Eu não podia ter colocado antes, era pra usar apenas um pouco no final, para engrossar caso precisasse. Como sempre fiz fondue para comer na hora, nunca tinha percebido que esse detalhe fazia toda a diferença...

“A receita de fondue da minha mãe é muito fácil de se fazer, só precisamos de queijo, vinho branco seco, alho, sal e maisena. Porém, o segredo está na junção dos ingredientes e eu descobri isso de forma trágica...”

Ela foi até a cozinha, deu uma olhada e já começou a tirar o queijo da panela. Perguntou o que tinha sobrado de ingredientes, viu que não era muito, mas avisou era melhor ser pouco e gostoso do que muito e indigesto. E então fez novamente o fondue, do jeito certo, e respirei aliviada quando vi aquela panela borbulhante e cheirosa com minha iguaria preferida.

Dei o maior abraço na minha mãe, servimos, e como esperado, fez o maior sucesso.

Nunca mais erreí o ponto do fondue e ainda bem que não precisei daquela receita para conquistar o moço... Pelo menos eu acho que não, porque a verdade é que até hoje, nos dias frios, ele me pede para repeti-la, e até mesmo me ajuda... Deve ser pra eu não inventar de fazê-la com antecedência! ■

Aeroportos

# VIP CLUB


Comece a sua viagem com conforto e exclusividade.



O Aeroporto de Brasília possui 5 salas VIP para atender a todos os tipos de passageiros.

- ▶ **Sala VIP Express Norte e Sul** para quem quer ficar pertinho do portão de embarque.
- ▶ **Sala VIP Doméstica** para quem quer exclusividade.
- ▶ **Sala VIP Internacional** para quem vai voar para o exterior.
- ▶ **Sala VIP BRB** Sala VIP BRB espaço exclusivo para clientes BRB.\*

## ENTRADA EXCLUSIVA COM OS CARTÕES

 bradesco



banco **BRB**

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**



BRASIL

**Diverso.  
Caloroso.  
Grandioso.**

*Diverso. Cálido. Grandioso.*

O nosso Brasil é muito mais que uma marca.

É identidade. É o nosso DNA traduzido em cores, ritmos, culturas e belezas naturais. São brasis únicos contidos em cada um dos mais de 200 milhões de brasileiros, gigantes pela própria origem, orgulhosos de suas histórias e prontos para seguir criando novas experiências.

*Nuestro Brasil es mucho más que una marca. Es identidad. Es nuestro ADN traducido en colores, ritmos, culturas y belleza natural. Son brasileños nativos únicos, multiplicados en cada uno de los más de 200 millones de brasileños, gigantes por derecho propio, orgullosos de su historia y dispuestos a seguir creando nuevas experiencias.*