

encontro Gastro

PRÊMIO  **BRB**
DE GASTRONOMIA

OFERECIMENTO:



GUIA COM
MAIS DE
1.600
ENDEREÇOS

9 7723 6415 001
ISSN 2316-4751
00098
R\$ 26,90



■ AZEITE

ESPECIALISTA
ENSINA COMO
GUARDAR
E USAR BEM
O PRODUTO

■ PERFIL

A TRAJETÓRIA
DE AFRÂNIO
BARREIRA, DO
COCO BAMBU

Centolla ao vapor
de Chablis, com lagosta
sauté em manteiga Café
de Paris e ora-pro-nóbis.
Por Renata La Porta, chef
do Renata La Porta Buffet,
eleito pela oitava vez
consecutiva o Melhor
Bufê de Festa da capital

O MELHOR DE
BRASÍLIA 2025

**ANTES DE
CHEGAR À
MESA, PASSOU
PELA A.BR.
SEMPRE
PREMIUM,
SEMPRE
PRESENTE.**

A.BR
FOOD SERVICE

+ de 100 marcas em nosso Portfólio

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.





Cortes à altura da
gastronomia de Brasília



 **Pobre juan**
ParkShopping
Shopping Iguatemi

Del Maipo
Good Wine, New Ideas



Del Maipo

A NOTA PERFEITA PARA O SEU PALADAR.

Apresentamos **Re Minor**, o vinho que eleva a arte da Ribera del Duero. Produzido por Bodega Réquiem Hispania, localizada em Peñafiel e especializada em vinhos artesanais.

Uma sinfonia de sabores e uma experiência inesquecível que convida você a explorar as notas mais sofisticadas.

Re Minor: uma conexão temática entre a arte da música e a arte da vinificação.

Importação exclusiva Del Maipo.



Quando Brasília nasceu, o Correio já estava com a palavra.

Criado em 1960, no mesmo ano de Brasília, o Correio Braziliense acompanhou cada capítulo da história da cidade e de muitos momentos importantes do país. Em tempos de desinformação, um jornal impresso ainda carrega algo que o digital sozinho não entrega: credibilidade. E mesmo com presença forte nas redes, na versão online e no correiobraziliense.com.br, seguimos firmes no papel, tanto no conteúdo quanto no compromisso. Porque faz toda a diferença ser um jornal de verdade.



CORREIO BRAZILIENSE Jornalismo de verdade.



142

Fernando Pires/Esp. Encontro/DA Press
Bluefin, com vieiras japonesas, polvo espanhol, camarão carabineiro, king crab, alga wakame, ovas de mujol e ikura sobre shisshō: uma das delícias do Noru Sushi



FOTO CAPA: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/DA Press

16 NEGÓCIOS

A trajetória de Afrânio Barreira, da pequena pastelaria à rede de restaurantes Coco Bambu

24 VIAGEM

Com gastronomia que mistura sabores ancestrais e contemporâneos, a Colômbia atrai mais turistas

30 PRODUTO

Sommelière de azeite fala sobre como comprar, guardar e usar bem o ingrediente

38 VOTAÇÃO

Critérios e o processo de votação

44 LANCHES E GULOSEIMAS

Votação, jurados e casas premiadas em nove categorias

102 DIVERSÃO

Votação, jurados e casas premiadas em seis categorias

118 PRÊMIO DEL MAIPO

Melhor Mercado e Praça de Alimentação de Brasília

142 RESTAURANTES

Votação, jurados e casas premiadas em 20 categorias

158 ESPECIAL SEBRAE

Um prêmio destinado às micro e pequenas empresas

256 PROFISSIONAIS

O sommelier, o maître, o chef revelação e o chef campeões

272 HOMENAGEM

Liana Sabo: ela é uma referência no jornalismo gastronômico nacional

ARTIGO

274 CRISTIANO ARAÚJO

Quando os sabores contam uma história

KIT Chef Congelados



Patrícia Paim, idealizadora da marca, após 10 anos de experiência em seu Buffet intimista e personalizado - Chef Patrícia Paim, em 2023, cria o KIT Chef Congelados, para que seus clientes pudessem saborear sua deliciosa gastronomia todos os dias!

A linha de congelados do KIT Chef traz uma inovação na técnica de marmitinhas, uma vez que bastam 5 minutinhos no microondas e o cliente terá o sabor e a qualidade de comida feita na hora!!!!

Preparadas com produtos frescos, sem adição de conservantes ou conservadores, traz uma linha mais saudável e equilibrada nutricionalmente!

Pratos mineiros como Lombinho ao Molho de Abacaxi acompanhado de arroz, milho e tutu ganham destaque na linha, bem como o prato paraense Arroz de Pato no Tucupi com Jambu e o tradicional Picadinho de Filé ao Molho Roti acompanhado de arroz, farofinha de ovos e crispy de couve!

São deliciosas 50 opções de marmitinhas congeladas, preparadas com toque e sabor afetivo! Desenvolvida para quem tem uma rotina cheia, não gosta de cozinhar, não tem tempo ou para quem apenas escolheu por praticidade e facilidade !!!

Agora que já sabe, que tal experimentar? (61) 9 9933-3003

@kitchefcongelados



NEIDE MAGALHÃES / EDITORA
nmagalhaes@revistaencontro.com.br

CARTA DA EDITORA

Um prêmio em constante evolução

Tudo muda, tudo pode mudar, já dizia um filósofo grego. Com o universo sempre em movimento, a vida se transforma, talhada pela tecnologia e pela constante adaptação a cada movimento. Então, vem a pergunta que não quer calar: por que não mudar mesmo quanto o time está ganhando? Temos sede e fome de mudanças para crescer e encontrar novas possibilidades. O novo, o diferente, o inusitado, sempre têm vez, aqui e em qualquer lugar.

Nesta edição, são muitas as novidades. Começando pela forma de votação, que agora tem dois turnos, com votos de jurados e de internautas, e resultados finais decididos pela internet. Tudo para o processo ficar mais transparente e democrático. A força da participação digital está nos números: quase **280 mil votos** válidos foram computados neste ano. A votação mobilizou casas e profissionais durante meses e em muitas categorias os vencedores por pouco não empataram.

Tem mais: uma nova categoria – Cantina/Trattoria – e um novo prêmio – o Del Maipo para o Melhor Mercado e Praça de Alimentação, ambos destacando a multiplicidade de cozinhas e lugares para comer e beber na capital do país. Também há curiosidades nos resultados de 2025, com a vitória de uma dupla na categoria Chef Revelação e na estreia do veterano Rosario Tessier, cuja trattoria já tem 23 anos, como o Chef do Ano de Brasília. Temos ainda uma justa e muito especial homenagem a uma verdadeira dama da gastronomia da cidade: a jornalista Liana Sabo, titular da coluna Favas Contadas, em atividade desde 1998 no *Correio Braziliense*.

Encontro Gastrô, a maior e mais importante premiação da área no DF, é fruto de muito trabalho de uma equipe que segue buscando fazer um anuário melhor a cada ano. Se o mercado gastronômico é dinâmico e as inovações não param de chegar, a revista tem a gratificante missão de retratar um pouco desse universo. A imagem que ilustra esta página é uma prova do esmero de quem faz a gastronomia brasiliense ser diferenciada. Uma sobremesa delicada – e saborosa –, do restaurante Almeria, criada pelo chef Guilherme Neves, concorreu à capa e, assim como algumas categorias decididas por diferenças mínimas, poderia muito bem ser a escolhida. Mas, siga com suas criações, chef! Afinal, em 2026 tudo pode mudar. ■



A capa com a sobremesa Olívia Palito (foto de Telmo Ximenes) do Almeria, a Melhor Cozinha Variada do ano: sorvete de baunilha com chocolate branco, marshmallow, suspiros e coulis de frutas vermelhas.



Toro
SUL | UNIVERSAL ARGENTINA [®]



O melhor da culinária do Pampas!

TOROPARRILLA
WWW.TOROPARRILLA.COM.BR

104 PARK GOLDEN
SUL SUL TULIP

MUSICOTERAPIA:

saúde para
você e sua
empresa

Combinar alimentos e temperos é uma tarefa que exige conhecimento e sensibilidade, a fim de proporcionar uma experiência única aos que irão degustar pratos.

Escolhas cuidadosas, doses certas, ordem de apresentação de sabores: tudo é imperativo quando se trata de cozinhar com excelência. Assim é também na arte do canto e na musicoterapia: a busca pela harmonia e promoção da saúde.

Isabella Campos da Paz, musicoterapeuta com 17 anos de experiência clínica, e professora de canto há 32 anos, iniciou cedo seus estudos de música. Anos depois, lecionava técnica vocal nos Cursos Internacionais de Verão da Escola de Música, dividia o palco com músicos de renome e se apresentava em Barcelona, Paris e Firenze.

Hoje, aos 58 anos, sua missão é promover o desenvolvimento e a saúde das pessoas, inserindo o canto em suas vidas e oferecendo tratamento aos que podem se beneficiar da musicoterapia. “O canto, diz ela, é o veículo por onde me expresso com facilidade, e um forte aliado nos momentos onde é preciso enfrentar desafios pessoais e profissionais.”

Pós-graduada em musicoterapia pelo Conservatório Brasileiro de Música do RJ, Isabella atende gestantes, crianças, jovens, adultos e idosos, em seu estúdio e consultório, promovendo saúde física,

mental, emocional e social, em ambiente acolhedor e seguro, onde cada pessoa ou grupo pode se expressar livremente e se desenvolver, independente de ter conhecimentos prévios de música. Também atende empresas e instituições promovendo melhora na comunicação, redução de estresse e integração de equipes.

O tratamento consiste em sessões planejadas, em que paciente e musicoterapeuta vivenciam a música de diversas formas, para se atingir um objetivo específico, seja uma reabilitação física ou motora, o enfrentamento de uma situação de estresse, ou o desenvolvimento de habilidades cognitivas ou socioemocionais.

A musicoterapia pode ajudar em casos de ansiedade, depressão, autismo, dores crônicas, câncer, AVC, problemas na fala, Alzheimer, problemas de relacionamento, bullying, abuso sexual, assédio moral e tantos outros. Pode ser aplicada desde a gestação até os cuidados paliativos.



A prática ganhou notoriedade no pós-guerra, quando soldados feridos apresentaram melhora ao ouvir música. Hoje, sessões de musicoterapia junto a procedimentos médicos e cirúrgicos promovem a diminuição da dor, levando a uma menor administração de fármacos e gerando uma atitude mais positiva nos pacientes diante dos tratamentos.

Renomados hospitais do mundo adotam a musicoterapia como tratamento complementar às áreas da saúde física e mental, tendo como base evidências científicas. Em bases como Medline e Cochrane, encontram-se cerca de 1.400 artigos e 4.600 ensaios clínicos demonstrando os seus benefícios.

Ex-presidente da Associação de Musicoterapia do DF, Isabella ressalta que a musicoterapia é profissão regulamentada e que só pode ser exercida por profissional devidamente formado em nível superior em Musicoterapia, como rege a lei. Caso contrário, poderá causar sérios danos aos pacientes.

No mês de setembro comemora-se o dia do musicoterapeuta no Brasil. Que mais e mais pessoas se beneficiem dessa prática, que une ciência e arte. Gastronomia e musicoterapia se encontram no mesmo princípio: escolher, dosar e harmonizar. Quando bem aplicadas, ambas nutrem, tanto o corpo, quanto a alma. E você, já pensou em incluir a música como ingrediente de saúde na sua vida ou na sua empresa?

**ARTE
CONVERGENTE**
musicoterapia e canto



Dom Afrânio

Como o empresário cearense e sua mulher, Daniela, que começaram vendendo pastel numa pequena loja na região central de Fortaleza, transformaram o Coco Bambu na maior cadeia de restaurantes brasileiros, com quase 100 lojas, cerca de 2,5 bi de faturamento, 200 sócios, mais de 10 mil funcionários e uma legião de consumidores aficionados

■ **ANDRÉ LAMOUNIER
E ALESSANDRO DUARTE**

Quando deixou um bom emprego no banco BMC para realizar o sonho de empreender, Afrânio Barreira ouviu de seu patrônio, Jaime Pinheiro, um conselho ("Nunca peça dinheiro emprestado") e uma sentença ("Eu sei que você quer ser rico, mas isso jamais acontecerá, porque é muito difícil ficar rico no Brasil"). O conselho, ele seguiu à risca – e se mantém firme até hoje: Afrânio nunca tomou dinheiro em bancos para alavancar seus empreendimentos. A sentença? Essa se mostrou uma profecia às avessas, como veremos a seguir.

Dono da rede de restaurantes Coco Bambu, que deve faturar cerca de R\$ 2,5 bilhões em 2025, Afrânio, de 68 anos, acaba de inaugurar sua 95^a loja (e prevê chegar à de número 100 até janeiro de 2026). Tem 200 sócios e mais de 10 mil funcionários. "Hoje, o Jaime me chama carinhosamente de 'meu amigo milionário'", conta. De norte a sul do país, suas lojas ficam permanentemente lotadas, muitas vezes com fila na porta.

Tudo começou em 1989, em uma pequena pastelaria, a Dom Pastel, na região central de Fortaleza. Logo depois de sair do BMC, que seria vendido para o Bradesco, Afrânio montou um lava-rápido com serviços diversos para automóveis e uma construtora. Apesar da formação em engenharia civil, ele não estava satisfeito. Seu futuro estava em um ramo completamente diferente e a influência de sua mulher, Daniela, foi primordial.

Divulgação



Afrânio Barreira e sua mulher, Daniela: parceria na gastronomia começou quando ela, ainda na faculdade de administração, fazia sobremesas para vender a restaurantes de Fortaleza

PIZZERIA

MATRI

ORIGINAL E



Em breve no
Noroeste



A unidade do Coco Bambu do Brasília Shopping: rede tem hoje oito restaurantes na cidade, incluindo duas lojas do Vasto, especializado em carnes nobres

O casal se conheceu muito jovem. Ele tinha 24 anos e morava na capital do Ceará. Ela tinha 16, vivia com a mãe cearense e o pai italiano no Rio de Janeiro. Passava as férias na casa da avó em Fortaleza. "Nós nos conhecemos na pracinha em que a juventude se reunia às sextas-feiras à tarde. Namoramos umas três férias antes de nos casarmos, em 1983", lembra Daniela. Pouco tempo depois, ao entrar na faculdade de administração de empresas (mais por falta de opção que por gosto), ela resolveu que precisava ganhar seu próprio dinheiro e começou a fazer sobremesas para vender em restaurantes. Afrânio muitas vezes era o responsável por fazer entregas e passava para pegar o "apurado", o que os restaurantes deviam pelos doces comprados. As guloseimas produzidas faziam um tremendo sucesso. Daniela recorda um episódio em particular, quando o chef de um restaurante francês, "muito famoso à época", recebeu as encomendas e disse que iria parar para degustar uma das sobremesas. "Até hoje eu me lembro dele falando com o sotaque carregado: 'Essa é a verdadeira musse de chocolate', conta. Essa musse, receita de

uma tia italiana de Daniela, está até hoje no cardápio do Coco Bambu.

A abertura da Dom Pastel foi quase que por acaso. A avó materna de Afrânio era dona de um casarão de dois andares a alguns quarteirões da Praia de Iracema, área nobre de Fortaleza. Quando o inquilino entregou o imóvel, ela se viu sem fonte de renda e recorreu ao neto. "Apesar de ela ter uns 15 netos, eu era o único empreendedor. Aí ela me pediu para fazer alguma coisa ali, já que não podia ficar sem o aluguel", lembra. À princípio, Afrânio rejeitou a proposta. Mas, em seguida, veio a ideia: fazer ali um pequeno open mall, com oito lojas na parte de baixo e mais seis no andar de cima. A loja de esquina, ele reservou para a pastelaria. Pagava o aluguel do casarão para a avó e ainda embolsava um lucro todo mês. Daniela tocava a cozinha da Dom Pastel e Afrânio era o responsável pela retaguarda, desde a obra para receber o empreendimento à compra dos saquinhos com a logomarca da empresa. O sucesso foi imediato. "Começamos com quatro funcionários e um mês depois já tínhamos 17", afirma Daniela. "Como a loja tinha 25 metros quadrados,

se colocássemos todos dentro, não cabia." Com o tempo, a operação foi crescendo. Sempre que um locatário entregava alguma loja, Afrânio e Daniela, em vez de alugá-la novamente, incorporavam o espaço ao Dom Pastel. Hoje, não só todo o casarão é ocupado pelas marcas do casal (Dom Pastel, Coco Bambu e o bufê infantil Plus) como diversos terrenos no fundo, ao lado e até do outro lado da rua.

O bufê infantil foi a primeira empreitada depois do Dom Pastel. A ideia do Coco Bambu, carro-chefe da rede, surgiu em uma viagem de Daniela e Afrânio com alguns amigos de navio pelo Caribe. O grupo parou em uma ilha, entrou numa barraca de praia, daquelas com teto de palha, pediu saladas e pizzas. Daniela maravilhou-se. "A comida era muito boa. Se a decoração não era lá muito requintada, o que eles serviam era, sim", lembra ela. De pronto, Afrânio, que tinha um terreno no bairro Meireles, próximo à avenida Beira-Mar, respondeu: "Vamos levar essa ideia para Fortaleza, então. Vamos fazer uma barraca de praia no meio da cidade". Na época, a casa vendia pizzas e tapioca. O nome surgiu exatamente por causa da decoração, com



NEW KOTO

TRADICÃO E QUALIDADE

CHEF
Cristiano Komiya



212 BLOCO B, ASA SUL, BRASÍLIA - DF

📞 61 98677.5294 | 61 3346.9668 | 📸 [newkotooficial](https://www.instagram.com/newkotooficial)

muito bambu, e dos elementos praianos, como bebidas servidas em tigelas de coco.

Os frutos do mar, hoje marca registrada do grupo, entraram no cardápio alguns anos depois, em 2008, quando Afrânio recebeu uma ligação de uma família cearense lhe oferecendo um terreno na beira da praia. "Eles me falaram assim: 'A gente tem essa área e você não quer fazer alguma coisa lá? Tudo que você faz dá certo'". Daniela, assim que soube da oferta lembrou-se de um restaurante que eles frequentavam no início da vida a dois, que servia peixes e frutos do mar "deliciosos". Tinha, inclusive, um aquário de lagostas na entrada do salão. "Apesar de não pedirmos muita lagosta, não, pois eram um tanto caras para um casal recém-casado", brinca. Era o Trapiche, que havia deixado saudade entre os gourmets cearenses. Afrânio logo emendou: "Temos de abrir um Trapiche, porque está faltando algo assim na cidade". Nascia, então, o Coco Bambu Frutos do Mar.

A partir daí, Afrânio Barreira começou a pensar na expansão da rede. Crescer era algo que o deixava apreensivo. Afinal, como chegar a outras praças sem perder a qualidade? A solução foi manter o controle, mas ter sempre sócios locais, que cuidassem da operação no dia a dia. Cada filial tem, além da família Barreira e de dois co-proprietários que estão com Afrânio desde o início de sua jornada, Eugênio Vieira e Idézio Rolim, dois ou três sócios dedicados à operação local – além de um diretor contratado. Assim, é garantido que sempre tenha alguém nas lojas capaz de resolver qualquer pendência. Além dos sócios, os dois filhos do casal Afrânio e Daniela, Ticiana e Felipe, trabalham na empresa da família. Felipe é o braço direito do pai. Ticiana é a responsável pelos bufês, que contam com unidades em Fortaleza e São Paulo.

No início de 2025, o Coco Bambu conquistou na Justiça o direito de usar o slogan "O Melhor Restaurante do Brasil". A frase, utilizada em algumas peças publicitárias da rede, havia sido contestada pelo Outback, rede internacional com origem na Flórida. Satisfeita, Afrânio garante não ter a menor dúvida de que o slogan está correto. "O Coco Bambu é grande, bem decorado, tem boas instalações, a comida é farta e o preço é justo. Acho uma operação fantástica. É praticamen-

Fotos: Arquivo pessoal



O casarão de dois andares a poucos quarteirões da Praia de Iracema, onde tudo começou, em 1989, e o balcão do Dom Pastel: Daniela (na foto) cuidava das receitas, enquanto Afrânio lidava com a administração do negócio, divisão que se mantém até hoje nas casas do grupo



te a única operação do Brasil que ficou deste tamanho", diz. "Um restaurante que fatura mais de 2 bilhões por ano só pode ser muito bom. É claro que no Brasil temos restaurantes excelentes, mas no conjunto da obra, tenho convicção de que a frase é verdadeira." Entre os pratos que mais fazem sucesso com a clientela estão o Camarão Internacional, que traz o crustáceo sobre arroz cremoso com ervilha e presunto, envolvido com molho branco; o Camarão Coco Bambu, camarões recheados com Catupiry e empanados; e a Lagosta Imperial, servida inteira, grelhada, envolvida com molho thermidor.

Desde 2020, a rede conta com mais uma operação, o Vasto, restaurante espe-

cializado em carnes nobres. Atualmente com oito unidades no país, a casa tem desde vieiras sobre arancinhas a risoto de pato e cortes de raças britânicas. Inquieto, Afrânio prepara novidades. "Eu não posso divulgar ainda, mas já temos uma marca, um conceito. O projeto vai nascer com uma unidade no coração do Itaim, em São Paulo, e outra em Fortaleza. Os dois locais são espetaculares", afirma. O único insucesso da carreira de empreendedor de Afrânio Bezerra pode ser creditado à tentativa de internacionalizar o Coco Bambu. Em 2019, depois de um ano de operação, a rede fechou a unidade de Miami, que faturava abaixo do esperado. "Podemos achar vários culpados, falar que



DESDE 1868

JOSELITO®
DECLARADO O MELHOR PRESUNTO DO MUNDO

DESCUBRA O SABOR QUE TRANSCENDE O TEMPO.



SAIBA MAIS!

WWW.HACIENDAS.COM.BR
@HACIENDASRESERVA

o ponto não era bom, que o restaurante era muito grande, que não soubemos precisar... Mas acho que a parte da cultura é muito forte. E, culturalmente, o americano não come a comida do Coco Bambu", diz.

Pode-se dizer que os negócios estão no sangue da família fundadora do Coco Bambu. Neto de Gentil Barreira, político cearense bastante conhecido, que foi deputado federal por 20 anos, Afrânio é filho de um comerciante e de uma dona de casa. Diz ter herdado do pai o dom de fazer negócios. Já Daniela é neta de uma joalheira, dinda Amélia Gentil. "Uma mulher muito à frente de seu tempo, que ficou viúva jovem e criou os seis filhos sozinha", afirma ela.

Afrânio se emociona ao falar de Jaime Pinheiro, o banqueiro que, segundo ele, "foi uma grande escola". Os dois trabalharam juntos por cinco anos. "Ele foi um exemplo. Era louco pelo trabalho. Trabalhávamos no mesmo prédio e eu nunca consegui chegar antes dele. Às vezes, dizia para mim mesmo: 'hoje vou chegar 7 da manhã para ver se começo a pegar no batente antes'. Mas não adiantava. Quando eu entrava, ele já estava lá." Também diz que raramente conseguia sair depois do patrão. "Foi um aprendizado muito grande ver uma pessoa tão trabalhadora, tão dedicada à família e tão dedicada à empresa. Graças a Deus ainda o mantenho como um dos meus melhores amigos", diz, com lágrimas nos olhos. É inspirado em Jaime, também, que Afrânio garante que não irá se aposentar nunca. "Ele tinha me dito que iria trabalhar até os 50. Aí, no aniversário, disse que estava adiando a promessa para os 60. Quando a idade chegou, adiou mais uma vez.... Até que no aniversário de 70 anos, ele confessou: 'Decidi que não vou me aposentar nunca'", conta. Afrânio está "na mesma pegada", como costuma falar. "Ele é a única pessoa que eu conheço que sente saudade do escritório quando viaja", entrega Daniela.

Depois desses mais de 35 anos de sucesso, seja servindo pasteis, pratos com camarões ou carnes de primeira, qual é, para Afrânio, o conselho que ele dá a seus sócios? "Tem de cuidar do CNPJ. Porque o CNPJ é tudo para a gente. Se o CNPJ está feliz, o sócio fica feliz. Se o CNPJ está feliz, o CPF fica feliz. E a mulher e os filhos ficam felizes", afirma. "Esse foi o meu segredo.



Divulgação

Daniela (no centro), com os filhos Ticiane e Felipe, que também trabalham na empresa da família: ele é braço direito do pai na administração do negócio e ela cuida do bufê infantil Plus

PROPAGANDA INVOLUNTÁRIA

Pouco depois de abrir o primeiro restaurante com o nome Coco Bambu, Afrânio Barreira foi surpreendido com ligações dos amigos parabenizando-o, pela campanha que estava fazendo nos jornais locais. "As pessoas me ligavam para dizer que eu estava gastando uma nota com jornal, anúncios de página inteira", conta. "E eu nem sabia o que era aquilo, porque logicamente não tinha capital para uma coisa dessas." Quando ele foi ver, era o anúncio de um show do bloco baiano Coco Bambu, que iria se apresentar na cidade, no Fortal, micareta que há mais de três décadas leva milhares de turistas à cidade. "Acabamos ficando amigos e organizamos até a concentração dos músicos em frente ao restaurante", afirma Afrânio. Mais uma coincidência que ajudou a impulsionar os negócios.

Sempre priorizei o trabalho. Preferia passar os sábados e domingos trabalhando do que ir à praia. Sempre digo: 'Trabalhem, cuidem da empresa de vocês, porque ninguém vai cuidar melhor do que vocês.' Mas ele faz um adendo: "Não pode cuidar da empresa e se esquecer da família. Quando meu filho dizia, 'Pai, tenho prova de matemática e só aprendo com você', eu largava o que fosse e ia estudar com ele. Família é a base de tudo".

E a sentença? "Eu aprendi que não devo sentenciar ninguém", diz Afrânio, em alusão à sentença que recebeu de seu ex-patrão Jaime Pinheiro.

Ele, contudo, tem uma convicção, que compartilha com seus sócios. Para um empreendimento ser bem sucedido, existe uma fórmula simples, mas nem sempre fácil de ser executada. É preciso muito trabalho e uma família unida em torno dos propósitos do negócio. "Quando se junta a força da família com a força do trabalho, não há limites para o que possamos fazer", afirma. Com essa fórmula, Afrânio Barreira, ou, simplesmente, Dom Afrânio, está construindo uma legião de fãs-consumidores e um legado único de sucesso empresarial na gastronomia brasileira. ■

Novo
CATÁLOGO
SCHIPPER.

2025 / 2026

A mais completa linha de utensílios para cozinha, mesa e bar.

■ MAIS DE
6500
ITENS.

■ MAIS DE
1000
LANÇAMENTOS.

■ **TUDO EM UM SÓ LUGAR.**

Visite nossa loja em Brasília:
SIA Trecho 3, Lotes 2030/2040, Guará/DF

Catálogo SCHIPPER 2025
Explore as novidades agora:

Entre em contato com um de nossos consultores:
(61) 3251-8000 (Brasília) | (11) 3845-7740 (São Paulo)
vendas@schipperbrasil.com.br



Seu próximo destino gastronômico

Terceiro país mais visitado da América Latina, segundo a OMT, ficando atrás apenas do México e República Dominicana, a Colômbia tem culinária rica, que comunga sabores ancestrais e contemporâneos

■ CAROLINA DAHER

É na mesa que a Colômbia se revela em seu gigantismo. São 32 biomas e 314 ecossistemas distintos que transformam o país em um dos principais destinos gastronômicos da América Latina, de acordo com a OMT (Organização Mundial do Turismo), em pesquisa divulgada em 2024, ficando à frente de países como Argentina, Brasil e Chile.

Para se ter uma ideia, no ano

passado, a terra de Gabriel García Márquez recebeu quase 400 mil brasileiros, segundo o Ministério do Turismo. As tradições atravessam seu território em uma geografia que abraça o Caribe, a Amazônia, os Andes e o Pacífico. Bogotá, a capital, é o principal centro financeiro, cultural e administrativo da Colômbia. É também a maior aglomeração urbana, com 7,2 milhões de habitantes. Cercada de montanhas, fica a 2.640 metros de altitude, o que faz dela a

Produtos típicos do país, entre frutas, legumes, verduras, carnes e especiarias compõem os menus de restaurantes premiados: a diversidade de ingredientes é marca da Colômbia



Fotos: Divulgação





terceira capital mais alta do mundo, atrás apenas das vizinhas Quito (Equador) e La Paz (Bolívia).

A cada ano, o país conquista mais espaço nos rankings, como é o caso do 50 Best Restaurants. Só para se ter uma ideia, em 2024, cinco estabelecimentos foram elencados entre os 50 melhores, sendo que três deles aparecem no recorte dos 10 mais da América Latina. O El Chato (@elchato_rest), do chef Álvaro Clavijo, em Bogotá, subiu ao pódio em terceiro lugar Latam e 25º no mundo. “Ainda temos uma gastronomia pouco conhecida, mas estão olhando para cá”, diz o chef, que anda por aí com sua boina inseparável a tiracolo. Sempre de preto, seu estilo é uma mistura de rock’n’roll e charme latino.

Inaugurado em 2017, o El Chato é contemporâneo e tem um quê de laboratório, com seus incontáveis vidros de conservas formando uma biblioteca de experimentos. Mais do que simples elementos decorativos, eles talvez sejam a primeira pista de como funciona a cabeça do chef. Álvaro é um cientista gastronômico que trabalha ao som de Elton John e Simply Red. Sua cozinha serve como cenário para ideias e combinações inusitadas. Com passagens pelo Per Ser, em Nova York (EUA), e Noma, em Copenhague (Dinamarca), ele transforma a casa em um refúgio de suas raízes. O

uso de frutas colombianas aparece da entrada à sobremesa, evidenciando a biodiversidade do país.

O menu de 12 etapas não tem um único tempo morno. O ritmo é certeiro: ostra com kiwi, coração de boi com jícama (uma espécie de nabo) e cogumelos; pato defumado com banana. O ponto alto fica por conta do tamal de caracolo, massa de milho delicada envolvendo os moluscos e um molho pontuado por especiarias. O pão bono com manteiga de porco e gergelim faz lembrar nosso pão de queijo um pouco mais adocicado. A língua de cordeiro é servida com hormiga culona, uma formiga colombiana prima da brasileira tanajura, com bumbum avantajado e um sabor que remete a amendoim. As sobremesas fogem do habitual como o namelaka (doce tradicional japonês) de feijão e baunilha defumada. “Sou curioso, gosto de manusear, misturar, testar os produtos. O El Chato é o reflexo disso”, define o chef.

Os pratos são preparados de acordo com a disponibilidade dos insumos, o que faz com que o menu nunca caia na mesmice. A maioria vem da fazenda Vida Orgânica (@vidaorganicabogota), que produz mais de 120 espécies de legumes, verduras, hortaliças, ervas e flores. Há também criação de ▶

NA TERRA DE SHAKIRA

Localizada às margens do rio Magdalena, Barranquilla – cidade onde nasceu a cantora pop Shakira – é talvez a cidade mais “misturada” da Colômbia. É caribenha, mas com uma energia de mercado e porto. Foi porta de entrada para imigrantes europeus, e, principalmente, árabes que chegaram ao longo do século XX e influenciaram profundamente a cultura local. Isso se reflete nos sobrenomes, no comércio e na mesa. Os temperos sírios e libaneses se integraram a culinária afro-indígena, criando uma culinária de fusão particular.

Ano passado, o Manuel (@manuelrestaurante) figurou entre os 50 melhores restaurantes da América Latina (42º lugar). É a primeira casa barranquillera a conquistar tal proeza. E logo se descobre o porquê. Localizado em um casarão da década de 1920, o restaurante faz dos

detalhes seu maior diferencial. Tudo ali parece ter sido pensado com um cuidado ímpar. E isso se estende para o menu e o serviço. Comandado pelo chef Manuel Mendonza, mais conhecido por Mane, seu apelido de infância, o restaurante é intenso, com uma comida cheia de personalidade e apresentação primorosa. Lagosta com banana e manteiga de avelã; língua, milho e camarão; kafta de peixe; galinha com coco. Comida latina perfumada com especiarias do Oriente Médio, tão presente nessa parte do país e na própria história do chef. Na saída, um texto assinado pelo chef diz: “A vida é o espaço de tempo que passa nos lugares que habitamos. Hoje, no Manuel, o tempo parou para que você aproveitasse o máximo.” Melhor definição, impossível. O valor do menu degustação é de R\$ 630 e R\$ 805, com harmonização.



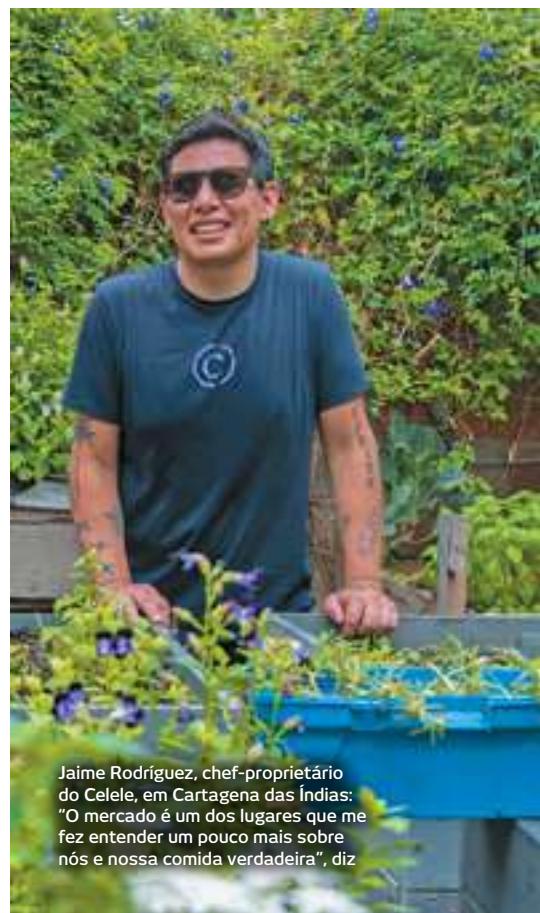
Fotos: Divulgação



Arepas Samaria y Machucado de Aji Doce com Caranguejo:
tradição do Caribe colombiano
na receita do Celele

galinhas, vacas e cabras. Álvaro faz questão de rastrear tudo o que vai parar dentro de suas cozinhas – além do El Chato, ele comanda o Selma (@selma_rest). Localizada na província de Montañas de Guasca, a finca está rodeada por montanhas, a 2.700 metros de altitude. O menu-degustação custa, em média, R\$ 1.180 e R\$ 1.640, com harmonização. No primeiro andar, no entanto, o serviço é à la carte.

Para entender um pouco mais sobre a comida da região e sua alma afro, criolla e indígena, um bom caminho é aventurar-se pelos corredores do Mercado de Bazurto, em Cartagena das Índias, situada na costa norte caribenha, a quase mil quilômetros de Bogotá. Caótico, vibrante e profundamente autêntico. Peixes, frutas, temperos e comidas populares preparadas em panelões se misturam, fazendo um retrato de uma cultura alimentar espontânea e colorida. Por ali, passam mais de 30 mil pessoas diariamente; poucos são turistas. “O mercado é um dos lugares que me fez entender um pouco mais sobre nós e nossa comida verdadeira”, diz o chef Jaime Rodríguez, do Celele, um dos nomes que vêm revolucionando a gastronomia colombiana e a colocando no cenário mundial.



Jaime Rodríguez, chef-proprietário do Celele, em Cartagena das Índias:
“O mercado é um dos lugares que me fez entender um pouco mais sobre nós e nossa comida verdadeira”, diz



O restaurante Manuel ocupa o 42º lugar entre os 50 melhores da América Latina em 2024: primeira casa barranquillera a conquistar tal proeza

Miguel Salgado/divulgação

É como transformar a mesa em um jardim. Assim é o Celele (@celele_restaurante). Um quadro de um artista latino que exagera nas pinceladas coloridas. A obra de Jaime Rodríguez não se restringe à beleza do espaço e as apresentações impecáveis de cada prato. O Celele é delicioso. Um trabalho construído em cima de 15 anos de caminhada pelo Caribe colombiano com o projeto Caribe Lab (@proyectocaribelab), iniciativa dedicada à valorização de comunidades da região de Monte Maria, que faz um trabalho de resgate e preservação de ingredientes e da cultura regional.

Atualmente, 60% de todos os insumos usados no restaurante vêm dali. Jaime mergulha profundamente no Caribe e faz dele seu principal material de trabalho. Trufas, caviar, foie gras passam longe de suas criações – e não fazem a menor falta. O chef apostou na flor-de-maio para um sorbet de coco servido em um pomelo e apresenta uma sobremesa inesquecível; e isso sem nem usar creme de leite! Não tem menu-degustação; o serviço é à la carte. “Foi a forma que encontrei de deixar o Celele mais democrático. Inclusive para os próprios colombianos que saem de suas cidades para vir comer

Outras duas experiências imperdíveis em Barranquilla é o desayuno, ou melhor, o café da manhã, no Narcobollo (@narcobollo_oficialbaq) e requebrar ao som da salsa no La Troja (@latrojasalsa). O primeiro tem uma história que envolve tráfico, bolo, queijo e até um assassinato. Em agosto de 1989, o candidato à presidência Carlos Garlán Sarmiento, que se colocou contra os cartéis de drogas, foi morto. Assim começou uma verdadeira guerra contra o narcotráfico. Certa manhã, a polícia armada invadiu a casa de uma senhorinha por desconfiar do entra e sai de pessoas sempre carregando uma bolsa nas mãos. O que encontraram, no entanto, não foi cocaína e, sim, bolos de mazorca, uma massa de milho envolta e folhas, que lembra muito a nossa pamponha.

A senhora Molina era uma boleira de mão cheia e os clientes faziam fila para experimentar sua receita. Os quitutes

passaram a ser chamados de narcobollo. A marca foi registrada e virou uma rede de restaurantes com lojas em Barranquilla, Cartagena e Bogotá, e em Miami, nos Estados Unidos. É ali que os locais frequentam quando desejam comer tomar um café da manhã autêntico. Tem de tudo, incluindo o bolo que lhe rendeu a fama e que é servido com queijo costeño e suero, um fermentado semelhante ao creme azedo. Vive lotado.

Já para encerrar a noite em grande estilo, o lance é arrastar o pé no La Troja, um templo da salsa, tombado como patrimônio da cidade. Por ali, passam mais de mil pessoas por dia, em busca de boa música e brindes de aguardente e cerveja gelada. Fundada em 1966, a casa tem shows ao vivo e DJ que coloca todo mundo na pista com uma coleção de vinhos que ocupa toda uma parede.



Tostada, uma das atrações do menu do Carmen: grupo gastronômico é formado pelos empreendimentos Carmen, X.O., Moshi e Don Diablo

aqui”, explica Jaime. A média de preço é de 50 dólares por pessoa (cerca de R\$ 280), um valor muito mais acessível do que outros estabelecimentos que fazem parte da lista dos melhores da América Latina pelo 50 Best. O Celele hoje ocupa o sexto lugar da lista do continente e o 48º

no mundo. Entre os pratos, a salada de flores já se tornou um clássico. A gallina criola é servida com barbecue de goiaba agria e caldo defumado de galinha com cascas de banana frita é imperdível. Mais do que falar sobre Caribe, Jaime coloca sua terra no prato.

PERTINHO DOS ANDES

Entre montanhas verdes do Vale de Aburrá, na Cordilheira dos Andes, Medellín vem se reinventando. A cidade que já foi sinônimo de violência e narcotráfico, hoje investe em arte urbana, mobilidade social e no florescimento de sua gastronomia. Chimbalo, cocona, caimo, guanábana e outras frutas regionais despertam a curiosidade de quem vem de fora.

Um dos grupos mais fortes da cidade é o Carmen, liderado pela chef Carmen Ángel e que conta com os restaurantes Carmen, X.O., Moshi e Don Diablo. O X.O. (@x.o.med) está entre os 100 melhores da América Latina. É um restaurante de pesquisa, mas surpreendentemente também é acessível a qualquer um. O que acontece com muitos estabelecimentos que seguem essa linha é servir muito discurso e pouca comida boa. Ali, é diferente! À frente da cozinha estão

os chefs Sebastián Marín e Mateo Rios, que fazem um passeio pelas muitas regiões da Colômbia. Apesar de estar localizado na capital do estado de Antioquia, a 1.500 metros de altitude, a dupla não se concentra apenas na culinária andina. As seis regiões do país estão bem representadas, e o Caribe vem logo na entrada em forma de um caldo de caracóis, camarão seco e leite de coco fresco e um delicioso quibe jogando luz sobre a imigração árabe.

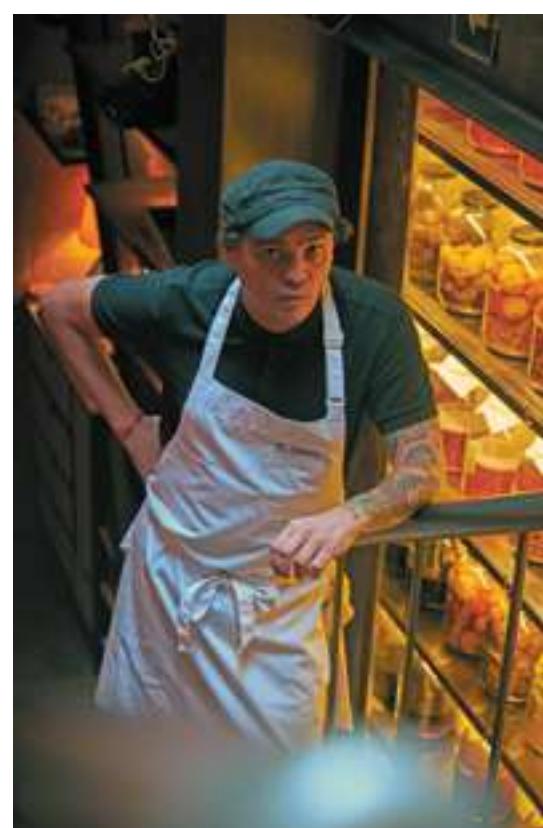
Já do Pacífico vem o atum fresco servido com patê de porco e arepa. As frutas amazônicas também se fazem presente no cardápio, chegando ao ponto máximo na sobremesa, quando o cupuaçu se apresenta em diversos preparos e texturas. Uma sorte poder ficar no balcão, assistindo de camarote ao trabalho da cozinha totalmente aberta.



A chef Carmen Ángel comanda várias casas em Medellín: o grupo Carmen é um dos mais fortes da região



Fotos: Divulgação



O chef Álvaro Clavijo, dono do El Chato, em Bogotá, casa que está entre as 50 melhores do mundo: "Sou curioso, gosto de manusear, misturar, testar os produtos", diz

Ainda em Cartagena, se interessa comer um local cheio de história, o endereço certo é La Cocina de Pepina (@lacocinadepepina). O restaurante foi fundado pela antropóloga e socióloga Maria Jose Yances, que dedicou uma vida a pesquisar a cultura sinú, civilização pré-colombiana que ocupou a costa

do Caribe. O resultado é uma cozinha que traz a identidade de uma Colômbia camponesa. Latinidade máxima em combinações que enchem a boca como o arroz de coco e pimentas doces, muito parecidas com nossa pimenta-de-cheiro. O hambre de res é um escabeche muito bem temperado, acompanhado de um

O valor do menu degustação é de R\$ 640 por pessoa sem harmonização e R\$ 853, com harmonização.

Para viver uma experiência autêntica e experimentar as receitas tradicionais de Antioquia, é bom pegar a estrada e seguir até o La Casa de Vero (@lacasadvero), no distrito de El Carmen de Viboral. O restaurante funciona dentro da casa da chef Verónica Gómez e é uma exaltação aos pequenos produtores e modos de fazer que passam de geração em geração. O cardápio muda de acordo com a sazonalidade e fartura das hortas e pomares dos camponeses que trabalham nos arredores. São quatro pratos, entre eles um cozido chamado sancocho bisáfico, com mandioca, milho e carne. Os visitantes ainda têm a chance de colocar a mão na massa e preparar bolinhos de milho verde recheados com queijo. A experiência custa a partir de R\$ 170.



Mejillón Verde, um dos pratos do El Chato: desde 2017, o restaurante traz a contemporaneidade à mesa colombiana



bolinho de mandioca, coco e anis, que merece toda sua atenção. Peça sem medo.

A Cartagena vibrante, musical e cheia de borogodó se faz presente no Al Químico (@alquimicocartagena). O bar – eleito o oitavo melhor do mundo pelo The Best World's Best Bars – fica instalado em uma mansão projetada

pelo arquiteto francês Gastón Lelarge totalmente reformada. São três andares, cada um com uma carta de drinques. No primeiro andar, o cliente tem acesso ao Raíces, coquetéis que homenageiam as diversas regiões colombinas, utilizando ingredientes nativos e técnicas tradicionais. No segundo, a carta El Balcón traz

clássicos da coquetelaria mundial; já no rooftop, o Terrazas aposta em drinques inspirados na fazenda do proprietário Jean Trinh, um vietnamita que viajou pelo mundo – inclusive pelo Brasil – e acabou ficando a âncora em Cartagena.

Mesmo com tanta diversidade, a Colômbia descobriu algo em comum em todo seu território: a gastronomia como motor de desenvolvimento econômico, capaz de transformações sociais e de fortalecimento uma identidade nacional que faz diferença. E atrai gente do mundo inteiro. ■

Histórias de uma sommelière de azeites

Com vários prêmios nacionais e internacionais no currículo, a azeitóloga Ana Beloto se desdobra em várias atividades ligadas a esse universo e lidera, no Brasil, o movimento mundial Women in Olive Oil

■ **PATRÍCIA CASSESE**

Foi aos 21 anos, durante um estágio no setor de marketing de uma importadora e distribuidora de azeites, que a então estudante de Comunicação Social Ana Beloto entendeu que a experiência que estava abraçando só faria pleno sentido se, de fato, entendesse a essência do produto em torno do qual a empresa girava. O que ela ainda não sabia, naquele momento específico, é que, ali, estava dando início a uma caminhada profissional que já perfaz mais de duas décadas - especificamente, 23 anos. Mais que tudo, uma paixão avassaladora.

Hoje, já firmada como reconhecida sommelière de azeites, com vários prêmios no currículo (nada menos que 18, entre nacionais e internacionais),



VILLA TEVERE

RISTORANTE

O cenário perfeito para celebrar a vida



VILLA TEVERE

📍 CLS 115 - BLOCO A Lote 2 - BRASÍLIA/DF

📞 +55 61 8434-8541

Angelo Dal Bo/divulgação



Ana Beloto é autora do livro "Azeite-se – Histórias, Curiosidades, Receitas": "Quantos casos, aromas e sabores cabem em um vidro de azeite?"



Ana se desdobra em várias atividades ligadas a esse universo. Para citar um exemplo, acompanha a produção da iguaria em olivais mundo afora. Não só. É também uma das mulheres que lidera, no Brasil, o movimento mundial Women in Olive Oil. É, ainda, consultora de mercado e marcas de azeites, jurada de concursos internacionais, colunista de uma revista de gastronomia e autora do livro "Azeite-se – Histórias, Curiosidades, Receitas".

Além das citadas láureas, por seus projetos educacionais de divulgação do azeite no Brasil, Ana foi condecorada pelo Governo de Minas Gerais e, não bastasse, integra a lista das 100 Mulheres mais poderosas do Agro pela revista "Forbes Brasil". Perguntada sobre a força motriz de sua jornada como azeitóloga, a mineira nem titubeia: a curiosidade. "Desde o início, essa característica me impulsionou a explorar cada nuance do universo do azeite. Para mim, ser curiosa significa estar constantemente em busca de respostas e novas perguntas. É essa curiosidade que me leva a estudar variedades de azeitona desconhecidas, a entender como diferentes terroirs influenciam o sabor e a qualidade do azeite e a explorar novas técnicas de produção e formas de consumo que possam inovar o mercado", pontua.

Ana também afiança que o atual momento de sua trajetória está mais

CONSERVAÇÃO

Ana Beloto ensina como preservar bem o azeite em casa

- "É preciso protegê-lo de quatro grandes inimigos: luz, calor, ar e tempo".
- "Armazene o azeite em um armário fechado, na despensa ou em outro local onde ele não seja exposto diretamente à luz".
- "Nunca guarde o azeite perto do fogão, forno, micro-ondas ou de qualquer outra fonte de calor. O calor da cozinha durante o preparo dos alimentos pode aquecer o azeite mesmo que ele esteja em um armário próximo".
- "O ideal é mantê-lo em temperatura ambiente, mas em um local fresco - temperaturas entre 18°C e 22°C são ideais".
- "Sempre certifique-se de que a tampa da garrafa ou lata está bem fechada após cada uso, pois o oxigênio é também um grande inimigo do azeite".
- "Tente consumir o azeite em, no máximo, 60 dias após abrir a embalagem, para aproveitar seus melhores atributos nutricionais, sabor e aroma".

vibrante e desafiador do que nunca. "Atualmente, minhas pesquisas e estudos se concentram em compreender melhor as variedades de azeitonas nativas e cultivadas no Brasil, explorando seu potencial para criar azeites únicos que capturam a essência da nossa biodiversidade". Assim, ela se considera privilegiada por formular e assinar blends para marcas de azeites de Minas Gerais e do Rio Grande do Sul, além de desenvolver blends exclusivos para restaurantes. "Caso do projeto mineiro do restaurante Lagar Tragaluz, do grupo paulista Bráz Pizzaria, do mercado Trella", diz uma entusiasmada (com justa razão) Ana.

Além disso, colabora com produtores brasileiros e importadoras, oferecendo consultoria no sentido de conquistar novos mercados, bem como lançar produtos inovadores e criar, cada vez mais, acesso a um bom azeite. "Também estou envolvida em projetos educacionais sobre azeite para marcas como a Andorinha e tenho a honra de ser a embaixadora dos azeites da Zuccardi no Brasil", discorre.

Para saber mais sobre esse universo tão intrincado quanto fascinante do azeite, assim como saber nuances da produção nacional, bem como da própria caminhada da azeitóloga neste campo, a **Encontro** sabatinou Ana Beloto, que respondeu a todas as perguntas com simpatia e generosidade. Confira, nas próximas páginas, trechos do bate-papo. ►

O Maior *Rooftop* e melhor *gastrobar* de Brasília

...

Gastronomia, Drinks, Música e Diversão
com essa vista do lago



DOMA
ROOFTOP

ORLA DA CONCHA ACÚSTICA

Angelo Dal Bo/divulgação



"Lembro-me vividamente da primeira vez em que participei da colheita. Foi ali, entre as oliveiras, que senti a verdadeira arte coletiva e cheia de detalhes que é produzir azeite"

O que te arrebatou neste universo a ponto de seguir nesta seara?

O que me atraiu de fato foi a complexidade por trás de algo aparentemente simples: cada garrafa carrega histórias milenares, técnicas agrícolas precisas e um equilíbrio sensorial que une tradição e ciência. Lembro-me vividamente da primeira vez em que participei da colheita. Foi ali, entre as oliveiras, que senti a verdadeira arte coletiva e cheia de detalhes que é produzir azeite. Essas experiências me tocaram profundamente e me fizeram ver o azeite não apenas como um alimento que se come com bacalhau e com pizza, mas um alimento como uma narrativa cultural – e eu queria contá-la, auxiliar o setor de azeites a evoluir, criar acesso ao bom produto e educar sobre ele.

Como a presença feminina neste universo do azeite vem se firmando mundo afora?

Tem crescido de forma significativa. Tradicionalmente, esse era um campo dominado por homens, especialmente nas áreas de produção e tomada de decisões, mas estamos vendo uma mudança positiva. Mulheres têm se destacado como pesquisadoras, sommeliers e líderes em várias etapas da cadeia produtiva do azeite, trazendo novas perspectivas e abordagens inovadoras para a indústria.

O que vem a ser o movimento mundial Women in Olive Oil?

É uma iniciativa que busca apoiar e conectar mulheres envolvidas na indústria do azeite. O movimento oferece uma plataforma para compartilhar experiências, conhecimentos e recursos, promovendo a colaboração e a capacitação feminina. O Women in Olive Oil visa não apenas aumentar a visibilidade das mulheres no setor, mas também fomentar um ambiente mais inclusivo e equitativo, onde as contribuições femininas sejam reconhecidas e valorizadas.

Poderia discorrer um pouco sobre a qualidade do azeite produzido no Brasil e, em particular, em Minas?

Atualmente, a qualidade do azeite produzido no Brasil tem recebido cada vez mais reconhecimento e apreciação, tanto nacional quanto internacionalmente. O país tem registrado avanços significativos em termos de técnicas de cultivo, colheita e produção, resultando em azeites de alta qualidade que competem com os melhores do mundo.

Especificamente em Minas Gerais, a produção tem se destacado pela inovação e pelo compromisso com a qualidade. O terroir mineiro, com suas condições climáticas e de solo peculiares e olivares de montanha, confere aos azeites características únicas, como um frescor marcante, notas frutadas que refletem a diversidade e a riqueza da região, tornando os azeites mineiros uma expressão autêntica do terroir local. Especialmente a Serra da Mantiqueira, cujo terroir confere características únicas aos produtos, que já ganharam reconhecimento internacional. A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) tem um papel fundamental na olivicultura do Estado, com pesquisas e apoio a produtores. A Epamig, vale dizer, foi a responsável por produzir, em 2008, o primeiro azeite experimental brasileiro, em Maria da Fé, Sul de Minas.

PRATA

DESDE 1876

Naturalmente
saudável desde
a fonte.



A Águas Prata nasce na Serra da Mantiqueira, preservando sais minerais e o meio ambiente.

Com tradição e experiência, oferecemos água mineral no mais alto padrão de qualidade. Nosso processo de envase garante segurança e preservação das propriedades naturais.

Em embalagens de vidro ou plástico, a pureza da fonte chega até a mesa do consumidor.



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

DICAS DA ESPECIALISTA

Ana Beloto não se furtou a dar alguns conselhos para quem gosta de azeite, sem a necessidade de ser um expert, fazer boas escolhas na hora da compra. Confira!

1. DATA DE VALIDADE

■ O azeite é um suco de fruta e, como todo suco, ele oxida e perde suas qualidades com o tempo. Quanto mais recente, melhor.

2. EMBALAGENS

■ A luz é um dos maiores inimigos do azeite. Evite frascos transparentes, pois o azeite já pode ter se degradado na prateleira. As garrafas devem ser escuras.

3. ENVASE

■ Consuma azeites em que a origem e o envase sejam no mesmo local.

4. CATEGORIA

■ Existem várias categorias de azeite, e o azeite de oliva extra virgem é de qualidade superior e com mais benefícios nutricionais para a saúde.

5. ACIDEZ

■ A acidez é um reflexo direto da qualidade da azeitona na hora da colheita e do cuidado no processo de extração do azeite. Azeitonas colhidas verdes, sadias, sem danos e processadas rapidamente em condições ideais resultarão em um azeite com baixa acidez.

7. PREÇO

■ "Desconfie de preços muito baixos. A produção de azeite de oliva extra virgem de qualidade envolve custos significativos (cultivo, colheita, extração, embalagem). É necessário no mínimo 10 kg de azeitona para se produzir um litro de azeite. Se o preço de uma garrafa de azeite virgem extra estiver muito abaixo da média do mercado, é um forte indicativo de que o produto pode ser adulterado ou de má qualidade".

6. AVALIAÇÃO SENSORIAL

■ Embora a compra seja antes de provar, ao chegar em casa, o consumidor pode fazer uma avaliação sensorial básica.

■ Quanto ao aroma, um azeite extravirgem de boa qualidade deve ter um aroma frutado ("que remete a azeitonas frescas, grama cortada, folhas, maçã verde, etc."). "Cheiros estranhos como ranço, mofo, metálico, vinagre, ou 'tinta/lápis de cor' são sinais de que algo está errado".

■ Quando ao sabor, um bom azeite deve ter notas de frutado, amargor (sentido no fundo da boca, como chicória) e picância (uma sensação que "arranha" a garganta, podendo até fazer tossir).

"O azeite não é apenas como um alimento que se come com bacalhau e com pizza, mas um alimento como uma narrativa cultural – e eu queria contá-la"

Quais são os principais desafios que o cultivo das oliveiras enfrenta no país?

Na verdade, são vários os desafios, como a carência de mão de obra especializada. Veja, a olivicultura é uma atividade relativamente nova no Brasil, o que resulta em uma carência de profissionais com experiência no manejo da cultura. Há, ainda, a questão do clima. A oliveira necessita de um período de frio para quebrar a dormência e estimular a floração. Em algumas regiões do Brasil, as horas de frio podem ser insuficientes. No caso do solo, o Brasil não possui um naturalmente ideal para o cultivo de oliveiras em todas as regiões. E tem, ainda, a questão de logística e transporte. O transporte do azeite das regiões produtoras para os grandes centros consumidores pode ser caro e complexo. Por último, mas não menos importante, estão os custos. A produção em menor escala e a necessidade de colheita manual contribuem para valores mais elevados.

Você contou em um podcast (Tomei Gosto) que tem o hábito de, pela manhã, ingerir três colheres de azeite antes mesmo do café e da escovação de dentes?

É uma prática pela manhã que adotei com o objetivo de manter meu paladar apurado, essencial para minha atuação profissional. No entanto, também me permite aproveitar ao máximo os benefícios para a saúde que o azeite oferece, bem como apreciar e compartilhar a diversidade e a riqueza dos azeites com amigos e família. Além desse ritual matinal, faço questão de integrar o azeite em várias outras partes do dia a dia. Por exemplo, utilizo como base em todas as refeições. Gosto de experimentar diferentes variedades e blends, explorando os sabores únicos e como podem complementar e elevar o sabor de cada refeição.

O uso do azeite em sobremesas ainda causa estranheza no público menos enronhado neste universo?

O azeite pode realmente elevar o nível de diversos doces, trazendo complexidade, frescor e um toque especial. Ele adiciona uma untuosidade diferente da manteiga, um frutado que harmoniza com muitos sabores e até uma leve picância que contrasta e equilibra o dulçor. Além do uso no preparo de mousse de chocolate, do brigadeiro e da clássica goiabada com queijo, os sorvetes e saladas de frutas vão muito bem com um fio de azeite. Vale a pena!

GUSTAVO GUEDES & MIXERS PRATA

Transforme sua carta de drinks em uma experiência autoral

Seu restaurante pode ter uma carta de drinks assinada pelo premiado mixologista Gustavo Guedes, embaixador da Mixers Prata.

Uma experiência exclusiva que valoriza sua marca, encanta seus clientes e coloca seu negócio em outro patamar.

Gustavo Guedes:
61 99869-9996



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

Nova, mais engajada e transparente Encontro Gastrô

Edição especial traz os vencedores da tradicional e mais prestigiada premiação gastronômica de Brasília, que chega ao final de sua 12ª edição com processo de votação mais democrático, tendo recebido quase 280 mil votos

■ MARÍLIA MENDONÇA

Desde seu lançamento, em 2012, a **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília**, maior premiação da gastronomia da capital federal, vem trilhando um caminho prazeroso e de muito trabalho, pesquisa e acompanhamento das tendências deste setor na cidade. O resultado é a 12ª eleição de quem anda se destacando da cena gastronômica local, uma promoção que fortalece o setor e coloca a cultura da cozinha de Brasília em festa, com casas e profissionais ganhando os holofotes numa grande edição especial, que em 2025 conta, mais uma vez, com o apoio da BRB Financeira.

“Mais que uma premiação respeitada e de reconhecida credibilidade, **Encontro Gastrô** é um projeto que tem como objetivo enaltecer, homenagear o talento e o esforço no setor da gastronomia”, afirma André Lamounier, diretor-geral e editor de **Encontro**, promotora da premiação. “Ao longo destes anos, enfrentamos inúmeros desafios – do amadurecimento do próprio cenário gastronômico até as transformações do mercado editorial. Mas sempre mantivemos um compromisso firme: levar a gastronomia a sério”, completa.

“Mais que uma premiação respeitada e de reconhecida credibilidade, **Encontro Gastrô** é um projeto que tem por objetivo valorizar a gastronomia da capital e homenagear o talento de seus profissionais”

**ANDRÉ LAMOUNIER,
DIRETOR DA REVISTA ENCONTRO**

Na busca pela constante evolução e de olho nos movimentos do setor, o **Prêmio BRB de Gastronomia** ganhou, neste 2025, mais uma nova categoria: Melhor Cantina/Trattoria. E também o Prêmio Especial Del Maipo, que elegeu o melhor mercado gastronômico da cidade. Além disso, houve mudanças no processo de votação, com o objetivo de tornar a eleição ainda mais democrática. Se antes o vencedor era escolhido por uma conjunção de votos de jurados e público, em uma única etapa, nesta edição, a premiação se fez em duas fases, sendo a finalíssima apenas com votos dos internautas – foram mais de **280 mil votos** válidos contabilizados pelo hotsite da premiação.

Vale muito ressaltar que o **Prêmio BRB de Gastronomia** tem a promoção da **Revista Encontro** e do jornal **Correio Braziliense** e é uma realização do Movimento Inova. Tem o patrocínio da Coca-Cola zero, Stella Artois, Sesi IEL; apoio do Sebrae-DF e apoio institucional da SETUR GDF.

Termo de fomento, SECEC. A premiação conta também com a parceria do Hotel Brasília Palace, Renata La Porta, Schipper, Solutions e Prata. O apoio de comunicação é de cb.doooh, correio.com.br, TV Brasília e Rádio Clube. ▶

PARA TODA SEDE, HÁ UMA PREMIUM!

Mais que hidratar, ajudamos a construir uma vida equilibrada, saudável e cheia de bem-estar!



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

POR DENTRO DO PROCESSO DE VOTAÇÃO

A Encontro Gastrô se dá em duas etapas. Na primeira, público e um corpo de jurados votam. Na segunda, apenas o público. Veja os detalhes abaixo:

PRIMEIRA ETAPA



NESTA FASE, É APRESENTADO AO PÚBLICO, E AOS JURADOS, UMA LISTA DE ESTABELECIMENTOS E PROFISSIONAIS AGRUPADOS EM 39 CATEGORIAS.



A CURADORIA DESSAS CASAS FOI FEITA PELA EQUIPE DA REVISTA.



PARA CONCORRER NAS CATEGORIAS NOVIDADES DO ANO, FORAM SELECIONADOS ESTABELECIMENTOS ABERTOS ENTRE JUNHO DE 2024 E ABRIL DE 2025.



APÓS 30 DIAS, FORAM DETERMINADOS, DEPOIS DA CONTAGEM DOS VOTOS, OS TRÊS FINALISTAS DE CADA SEGMENTO.

SEGUNDA ETAPA



NESTE ESTÁGIO, O PÚBLICO VOTOU, POR MEIO DO HOTSITE DA PREMIAÇÃO, PARA ELEGER O CAMPEÃO DE CADA CATEGORIA

A DIVISÃO DAS CATEGORIAS

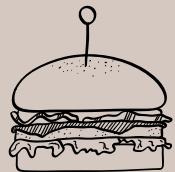
DIVERSÃO

- Bar/Botequim
- Bar de Vinhos
- Carta de Cervejas
- Carta de Drinques
- Gastrobar
- Novidade do Ano/Diversão



LANCHES E GULOSEIMAS

- Brunch
- Bufê de Festa
- Cafeteria
- Chocolateria/Doceria
- Confeitaria e Salgados
- Gelateria/Sorveteria
- Hambúrguer
- Padaria
- Novidade do Ano/ Lanches e Guloseimas



BOA MESA

- Bufê Self Service
- Churrascaria
- Cozinha Light/Salada
- Feijoada
- Peixes/Frutos do Mar
- Pizzaria
- Restaurante de Hotel



SABORES REGIONAIS

- Árabe
- Cantina/Trattoria
- Cozinha Brasileira
- Cozinha do Mundo
- Japonês



ALTA GASTRONOMIA

- Bistrô
- Carne/Parrilla
- Carta de Vinhos
- Cozinha Contemporânea
- Cozinha Variada
- Italiano



CATEGORIAS PRESENTES EM TODOS OS GRUPOS DE ESTABELECIMENTOS

- Restaurante Revelação
- Melhor Restaurante
- Chef do Ano
- Chef Revelação
- Sommelier do Ano
- Maître do Ano





A ESCOLHA DOS JURADOS

- A premiação não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair para comer fora.
- O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional.
- Todos foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento, além, é claro, da qualidade.
- Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados.
- São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados. Todos votam também nos melhores profissionais, no Melhor Restaurante de Brasília e no Restaurante Revelação.



COMO OS JURADOS VOTARAM

- Cada um dos jurados recebeu, via formulário eletrônico, uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias.
- A lista serviu apenas como orientação e os jurados puderam apontar o estabelecimento de sua preferência, até mesmo se não tivesse sido listado
- Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.



COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

- Os internautas ajudaram a escolher, na primeira etapa da premiação, os finalistas do concurso por meio do hotsite da premiação www.encontrogastro.com.br/bsb
- Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. Também puderam apontar alguma casa que não estivesse listada
- A casa mais votada pelo público recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto.



COMO SE CHEGOU AOS FINALISTAS

- Foram classificadas à grande final as três casas que mais somaram pontos, considerando-se aqueles obtidos dos votos dos jurados e os pontos obtidos da escolha dos internautas.
- O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano.
- No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, foi classificado aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas.



O GRANDE CAMPEÃO

- Foi apresentado ao público, por meio do hotsite da premiação, uma lista com três finalistas de cada categoria. Nesta fase, não foi possível apontar outras casas.
- Os vencedores foram escolhidos após votação do público.
- Foram registrados 279.854 votos.



ALMERIA



Saiba mais aqui!

Em breve à beira lago



PERFIS DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ADRIELLE AYRES BRITTO

A advogada tem uma rotina bastante agitada, o que a leva a almoçar ou jantar fora cinco vezes por semana. Para ela, a gastronomia une a praticidade do dia a dia ao prazer de estar em boa companhia. Porém, em casa é onde sua verdadeira paixão pela culinária se revela, transformando o ato de cozinhar em um momento especial de criação de memórias afetivas com família e amigos.



ANA KELLY GONTIJO

A médica radiologista nutre um grande apreço pela gastronomia, que para ela representa momentos de socialização e prazer. Três vezes por semana, frequenta restaurantes para desfrutar de boa comida na companhia de amigos. Em casa, dedica-se à cozinha com entusiasmo, tendo aperfeiçoado suas habilidades em cursos ministrados por chefs renomados como Mara Alckmin e Patrícia Leal, valorizando cada preparo.



CAROLINA ARAUJO MENDES

Devido à agenda intensa e aos inúmeros compromissos profissionais, a advogada do escritório Nelson Wilians mantém o hábito de almoçar e jantar fora todos os dias da semana. Para ela, a praticidade e o prazer de explorar a diversidade culinária da capital são experiências únicas. Como ela mesma diz, ama tanto comer quanto cozinhar, encontrando na gastronomia uma paixão que equilibra sua rotina agitada.



CRISTIANE MARTINS DO CARMO

Para a assessora do Judiciário, a gastronomia é uma verdadeira oportunidade de descobertas e aprendizado. Com uma rotina que exige muita praticidade, ela costuma frequentar restaurantes duas vezes por semana, sempre em busca de novas experiências e sabores. Essa aventura culinária fora de casa a torna uma apreciadora atenta, pronta para explorar tudo que o universo gastronômico tem a oferecer.



CRISTIANE MARUYAMA

Para a publicitária, a gastronomia é um de seus principais hobbies, e cada saída para comer fora é uma busca por uma experiência completa. Ela frequenta restaurantes cinco vezes por semana para experimentar novos ambientes e diferentes sabores. Embora não cozinhe com frequência, a paixão pela culinária está presente em seu dia a dia, o que a faz ter o desejo de aprofundar seus conhecimentos e explorar novos horizontes gastronômicos.



ELIZABETH DIAS DOS SANTOS

A fisioterapeuta e empresária aproveita suas saídas para explorar novos sabores, temperos e ambientes, frequentando restaurantes cinco vezes por semana. Seu apreço pela gastronomia vai além da degustação: ela adora cozinhar e já fez cursos, especialmente focados em massas. Usa seu talento culinário para reunir a família e criar momentos especiais e memoráveis à mesa.



GISELLE FERREIRA DE OLIVEIRA

Para a secretária da Mulher do DF, a gastronomia é parte integrante de sua agenda movimentada. Ela almoça fora pelo menos três vezes por semana, especialmente durante reuniões de trabalho. A rotina agitada impede que se dedique à culinária em casa, tornando-a uma apreciadora atenta, que valoriza cada detalhe e sabor oferecido pelos restaurantes que frequenta.



MARÍLIA OLIVEIRA

A funcionária pública enfrenta uma rotina semanal repleta de tarefas, o que a faz frequentar restaurantes cinco vezes por semana em busca de praticidade. Contudo, sua conexão com o universo culinário vai além da necessidade: ela também ama cozinhar. Assim, apesar da agitação do dia a dia, sua paixão pela gastronomia se manifesta tanto nas refeições fora quanto nos momentos dedicados à cozinha em casa.



NIVÂNIA CRISTINA LOPES

A dentista e empresária possui uma rotina intensa que a leva a almoçar ou jantar fora cinco vezes por semana. Para ela, a gastronomia vai além do sabor, funcionando como uma ferramenta essencial para o convívio social e a construção de laços de amizade. Apesar da agenda agitada, que a impede de cozinhar em casa, ela se tornou uma apreciadora dedicada e criteriosa dos restaurantes que frequenta.



VÂNIA MARA FERREIRA GASPERIN

A gerente executiva de comunicação e marketing da Fibra busca em suas saídas uma combinação de praticidade e novas experiências. Ela frequenta restaurantes duas vezes por semana, vendo cada refeição como uma oportunidade de descobrir novos sabores e ambientes. A mesa de casa é onde sua paixão pela culinária se manifesta de forma mais íntima, cozinhando para desfrutar de bons momentos ao lado da família e dos amigos.

PISELLI

extrema



21 ANOS DE HISTÓRIA E RECONHECIMENTO

Há mais de duas décadas proporcionando
a verdadeira gastronomia italiana

RESERVAS: (61) 99913-7191 | GUATEMI - BRASÍLIA

LANCHES E GULOSEIMAS | VOTAÇÃO

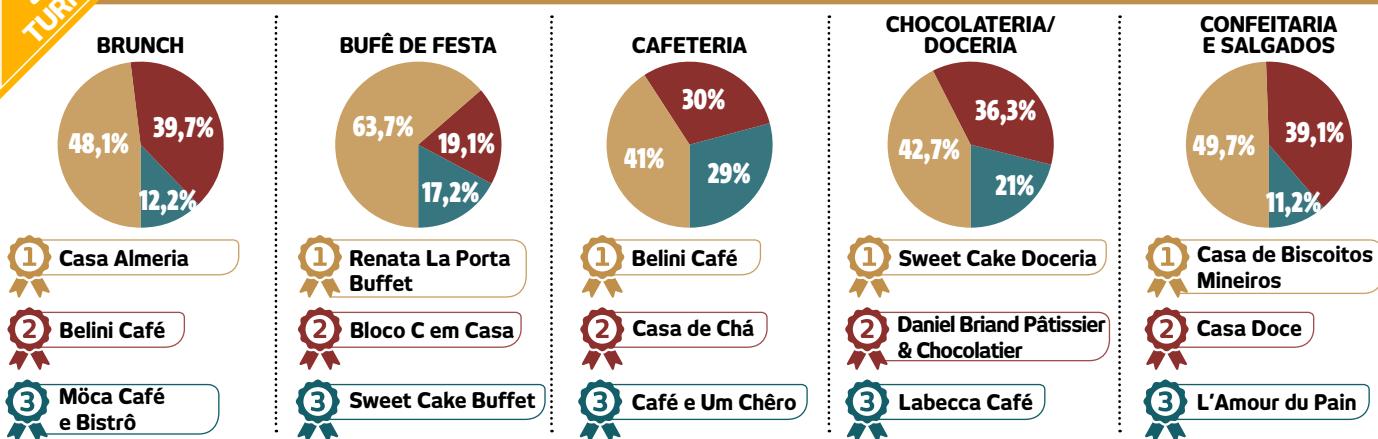
1º
TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Adrielle Ayres Britto	Ana Kelly Gontijo	Carolina Araujo Mendes	Cristiane Martins do Carmo	Cristiane Maruyama	Elizabeth Dias dos Santos
Brunch	Casa Almeria	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Casa Almeria	Möca Café e Bistrô	Belini Café
Bufê de Festa	Sweet Cake Buffet	Unique Palace	Sweet Cake Buffet	Renata La Porta Buffet	Bloco C em Casa	Castro's Buffet
Cafeteria	Casa de Chá	Café e Um Chêro	Café e Um Chêro	Belini Café	Café e Um Chêro	Belini Café
Chocolateria/ Doceria	LaBarr Chocolate de Origem	Labecca Café	Sweet Cake Doceria	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Doce Maison
Confeitaria e Salgados	L'Amour du Pain	Mandiê Doceria	L'Amour du Pain	Maria Amélia Café e Bistrô	Momma Doces e Gelatos Saudáveis	Confeitaria Mineira
Gelateria/ Sorveteria	Cremeria Italiana	Bacio di Latte	Fabricio Tonon	Bacio di Latte	Oni-Uno	Stonia Ice Creamland
Hambúrguer/ Sanduiche	Dog da Igrejinha	Ricco Burger	Padrinho's	Genuína Hamburgueria	Padrinho's	Ricco Burger
Padaria	L'Amour du Pain	Belini Pani e Gastronomia	La Boulangerie	Le Pain Rustique	Casa Almeria	Cinco Estrelas Casa de Pães
Novidade do Ano/ Lanches e Guloseimas	Lilie Pâtisserie & Boulangerie	Toutsie	Lilie Pâtisserie & Boulangerie	Sestetto Pizzaria	Sestetto Pizzaria	Toutsie
Melhor Restaurante de Brasília	Marie Cuisine	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Marie Cuisine	Bloco C	Vasto
Restaurante Revelação 2025	Cantina Gratinata	NK Sushi	Cantina Gratinata	Cantina Gratinata	Izakaya Gaijin	A Cozinharia Brasileira
Chef do Ano	Bruno Kamakura (Noru Sushi)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)	Marco Espinoza (Taypá/Chaco/Kinjo Nikkei)	Paulo Tarso (Tarso Restaurante)
Chef Revelação	André Nutrichef (Casa Brisa)	Paulo Yu (NK Sushi)	Renato Araújo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Lily Araújo (Lilie Pâtisserie & Boulangerie)	Renato Araújo/ Daiti Ieda (Gurumê)	André Nutrichef (Casa Brisa)
Maître do Ano	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Rafael Pereira dos Santos (Piselli)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Kevin Kauler Oliveira Santos (Aroma)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Claion Felipe (Santé Lago)
Sommelier do Ano	Rosinaldo da Silva Laurentino (Marie Cuisine)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Edmilson Marques (Lake's)	Joaaldo dos Santos Lima (Dom Francisco da 402 Sul)

2º
TURNO

VENCEDORES/LANCHES E GULOSEIMAS (*)



VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO

Giselle Ferreira de Oliveira	Marilia Oliveira	Nivania Cristina Lopes	Vânia Mara Ferreira Gasperin	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Ernesto Cafés Especiais	Belini Café	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Casa Almeria	Casa Almeria	Möca Café e Bistrô	Belini Café
Renata La Porta Buffet	Sweet Cake Buffet	Renata La Porta Buffet	Sweet Cake Buffet	Renata La Porta Buffet	Sweet Cake Buffet	Bloco C em Casa
Starbucks	Belini Café	The Queen's Place	Casa de Chá	Belini Café	Café e Um Chêro	Casa de Chá
American Cookies	Sweet Cake Doceria	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier	Maria Amélia Doces	Sweet Cake Doceria	Labecca Café	Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier
Casa de Biscoitos Mineiros	L'Amour du Pain	Confeitoraria Mineira	Casa Doce	Casa de Biscoitos Mineiros	Casa Doce	L'Amour du Pain
Bacio di Latte	Bacio di Latte	Bacio di Latte	Bacio di Latte	Fábricio Tonon	Bacio di Latte	Cremeria Italiana
Geleia Burger	Ricco Burger	Madero	Madre Teresa Deli	Páprica Burger	Madre Teresa Deli	Padrinho's
Cinco Estrelas Casa de Pães	Belini Pani e Gastronomia	Belini Pani e Gastronomia	Casa Almeria	Pães e Vinhos	La Boulangerie	Casa Almeria
Pizza do Faustão	Aloom The Wow Lab	Lilie Pâtisserie & Boulangerie	Davvero Gelato	Lilie Pâtisserie & Boulangerie	Aloom The Wow Lab	Sestetto Pizzaria

Bloco C

Manzuá

Ouriço

Nippon

Resultado na pág. 194

NK Sushi

Izakaya Gaijin

NK Sushi

A Cozinharia Brasileira

Resultado na pág. 192

Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)

Cristiano Komiya (New Koto)

Ticiana Werner (Ticiana Werner)

Francisco Ansilerio (Dom Francisco)

Resultado na pág. 268

Renato Araújo/ Daiti Ieda (Gurumê)

André Amorim (Iijoca)

Renato Araújo/ Daiti Ieda (Gurumê)

Amanda Figueiredo (Mandiê)

Resultado na pág. 264

Daniel Pereira Lima (Piselli)

Kevin Kauler Oliveira Santos (Aroma)

Matheus Colaço (Ouriço Restaurante)

Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)

Resultado na pág. 256

Flavio Lima Ferreira (Bloco C)

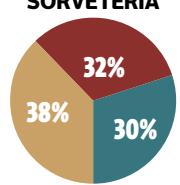
Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)

Ivanildo Raimundo de Carvalho (Dudu Bar)

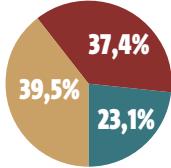
Flavio Lima Ferreira (Bloco C)

Resultado na pág. 260

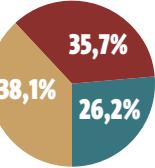
GELATERIA/ SORVETERIA



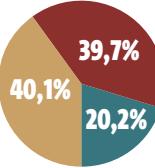
HAMBÚRGUER/ SANDUÍCHE



PADARIA



NOVIDADE DO ANO



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

Casa Almeria

Um lugar completo para todas as horas

Ela nasceu de forma natural, atendendo a pedidos dos clientes do restaurante Almeria que desejavam levar para casa pães, homus, coalhada e doces. O antigo ponto do icônico Carpe Diem, em Brasília, na 104 Sul, foi escolhido para dar vida a um empório gastronômico que une padaria, confeitoraria e restaurante, mantendo a essência de qualidade e acolhimento que conquistou o público.

A ideia sempre foi criar um espaço onde as pessoas resolvessem a vida em um só lugar – daí o nome “Casa”. Um ambiente versátil, com empório para compras, balcão de delícias prontas, pizzas, cestas, congelados e, claro, o brunch all day, que se tornou marca registrada. Inspirada pela paixão por pães, confeitoraria e charcutaria, a Casa Almeria trouxe um conceito inovador que conquistou a cidade desde sua inauguração, em 2022.

O diferencial está em receber bem em qualquer hora do dia: seja um café da manhã descontraído, um almoço de negócios, a happy hour entre amigos ou o brunch dominical com a família. Para isso, aposta em ingredientes de excelência – farinha italiana, manteiga artesanal, carne angus para o pastrami, pasta de pistache pura importada, azeite extravirgem e queijos artesanais selecionados.

Entre os queridinhos do público estão o famoso sanduíche de pastrami, preparado no brioche amanteigado da casa, e o Supreme de Pistache, que une massa folhada perfeita a um recheio de ganache irresistível. Inovação também não falta no cardápio, com toasts especiais, tarte de limão com geleia de mirtilo e a criativa Apple French Toast.

O sucesso reforça a importância do trabalho de uma equipe de quase 100 colaboradores, que se dividem em padaria, confeitoraria e cozinha para entregar frescor e qualidade todos os dias. Em breve, a Casa Almeria inaugura nova unidade no Noroeste, expandindo a proposta de “fazer você se sentir em casa” para ainda mais brasilienses.

CLS 104, Bloco D, Loja 1, Asa Sul, (61) 99582-8131. Seg. a qui: 8h/22h; sex. e sáb: 7h/22h; dom: 7h/21h. @casa_almeria

OFERECIMENTO:



Fotos: Telmo Ximenes/ESP/Encontro/DA Press

Delícias do brunch da Casa Almeria, todos feitos com ingredientes de excelência; no detalhe, os sócios, da esq. pra dir: Guto e Bianca Jabour, Luísa Melo, Maria Eduarda Mendes, Pedro Nunes, Luiza Jabour e Thiago Lyra



Renata La Porta Buffet

Serviço impecável recheado de criatividade

Apasionada por gastronomia e gestão, a chef Renata La Porta transformou pequenos eventos que organizava no autódromo de Brasília no embrião de um dos bufês mais renomados da capital. Desde o início, empreender foi um desafio: para investir no negócio, Renata chegou a dar aulas de inglês, mostrando a determinação que a acompanha até hoje.

O conceito do bufê é claro: serviço impecável e criatividade nos menus. Mais do que técnica, a equipe é treinada na “cultura do amor ao servir”, diferencial que garante a hospitalidade como marca registrada. Essa filosofia se traduz em eventos de todos os tipos – de festas juninas a jantares formais com lagosta, polvo, caviar beluga – sempre com ingredientes de primeiríssima linha.

Entre os pratos mais icônicos, dois resistem a qualquer mudança de cardápio: o bacalhau, famoso pela qualidade, e o camarão empanado com gergelim, criação da própria chef e assinatura do bufê. Para manter o padrão, Renata aposta em fichas técnicas rigorosas e na sua presença ativa na cozinha, provando preparos e acompanhando cada detalhe.

Se antes Brasília sofria com a falta de fornecedores especializados, hoje a chef celebra o crescimento da cena local, que se tornou um celeiro de excelentes insumos. A inovação, por sua vez, é constante. Diferentemente de restaurantes, ela diz, “bufês precisam se reinventar semanalmente, já que os clientes participam de vários eventos”. Viagens e diferentes culturas gastronômicas alimentam o repertório criativo de Renata, que não para de surpreender.

Ter seu trabalho reconhecido é, para ela, honra e responsabilidade. Tanto que ela é campeão na categoria pela oitava vez seguida. Mas, como gosta de dizer, “camarão que dorme, a maré leva”. O reconhecimento é estímulo para seguir em frente com humildade e foco na liderança do setor. O objetivo é simples, mas ambicioso: aprender todos os dias para fazer melhor – e mais gostoso.

SHIS, CL 11, QI 11, Bloco D, Loja 70, Espaço Renata La Porta, Lago Sul, (61) 3364-6006. Seg. a qui: 9h/18h; sex. e sáb: 9h/19h. @renata_la_porta_buffet

OFERECIMENTO:



Salada de folhas crocantes com jus de pitaia, espuma de abacate e pastéis de vento: uma das delícias do menu do Renata La Porta Buffet, comandado pela chef Renata La Porta

Fotos: Telmo Ximenes/EP/Encontro/DA Press & Raimundo Sampaio/divulgação



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA COZINHA

**MELHOR
BUFÊ DE FESTA**

2025



Belini Café

Programa tradicional dos brasilienses

Fundada em 2001 por Gilberto Costa Manso, a Belini Café nasceu com o propósito de oferecer à capital um espaço onde o cliente pudesse encontrar tudo em um só lugar, com qualidade superior e ambiente acolhedor. O nome, inspirado na Itália, sintetiza bem essa veia gastronômica que acompanha a casa desde a sua origem. Mais que uma padaria, a Belini ajudou a redefinir o conceito do setor no Brasil: deixou de ser apenas o lugar de comprar pão e frios para se tornar um verdadeiro ponto de convivência, reunindo padaria, confeitoraria, delicatéssen, restaurante e cafeteria.

O pioneirismo sempre foi uma marca registrada. Foi a primeira casa em Brasília a produzir pães de fermentação natural, muito antes de a prática virar tendência nacional. Também foi uma das primeiras no Brasil a investir em torrefação própria de café, tratando a bebida como especialidade e dividindo espaço, desde cedo, com o movimento que deu origem às cafeterias modernas. Na confeitoraria, contou com nomes de peso, como Dominic Guerin, ligado à renomada Le Cordon Bleu, além de chefs de destaque nacional e local que marcaram presença em sua cozinha.

Ao longo de 24 anos, a Belini manteve o compromisso de trabalhar apenas com ingredientes naturais e frescos, sem aditivos químicos, sempre em parceria com fornecedores que compartilham desse rigor. O resultado é uma vitrine variada que une tradição e inovação, conquistando gerações de clientes.

E não para por aí: além dos cafés especiais, a casa é também referência em brunch. Completo e sofisticado, reúne pães artesanais, queijos, charcutaria, pratos quentes, confeitoraria refinada e, claro, a estrela da casa – o café – em uma experiência que se tornou um programa tradicional dos brasilienses aos fins de semana.

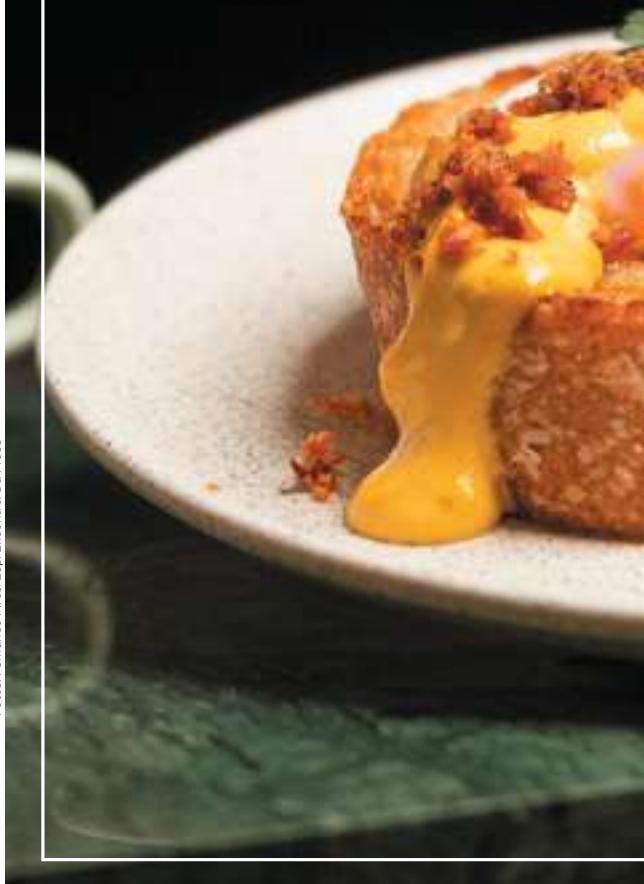
O reconhecimento é um afago e também uma confirmação de que a disciplina e a dedicação valem a pena. Mais que servir, sua missão é despertar nos clientes a confiança de uma casa que alia segurança, frescor e inovação, sempre com o compromisso de oferecer o melhor.

CLS 114, Bloco B, Lojas 5/7, Asa Sul, (61) 3554-9004.
Seg. a sáb.: 7h30/22h; dom.: 7h30/21h. [@belinicafe](http://belinicafe)

OFERECIMENTO:



Foto: Fernando Pires/EP/Encontro Da Press



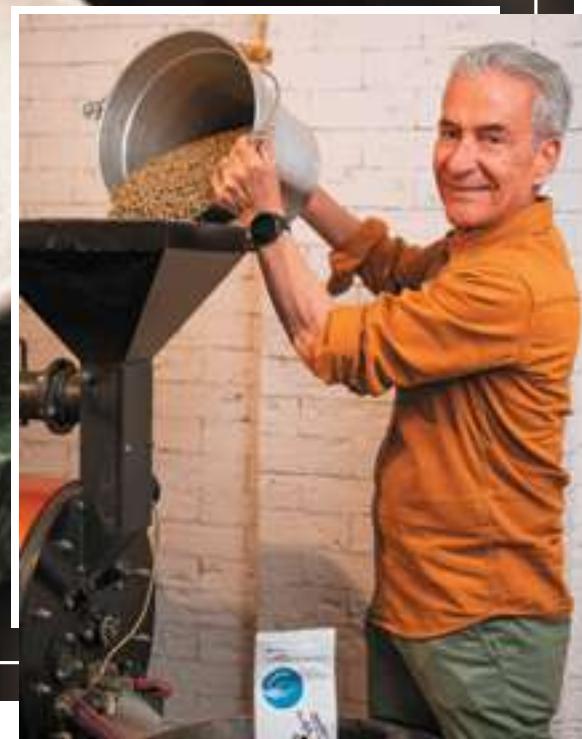


PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE

**MELHOR
CAFETERIA**

2025

A cafeteria Belini, do proprietário Gilberto Costa Manso, foi uma das primeiras no país a investir em torrefação própria de café; na foto, um croque monsieur, um dos preferidos da casa



Sweet Cake

Três décadas muito doces

O bom momento da Sweet Cake, segundo o sócio-proprietário Celso Jabour, só é possível porque “os clientes já chegam sabendo o que querem”. Premiada em sua categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2025**, este negócio pioneiro dos Jabour, assim como os mais novos – comandados pelos filhos Luiza e Guto –, tem suas páginas escritas na história da família em mais de três décadas de atuação. “Manter as mesmas receitas de 32 anos atrás foi, sem dúvida, nosso maior trunfo, exercício e aprendizado”, completa Celso, que conta com a ajuda preciosa da mulher, Simone, da filha Gabriela, e de Rodrigo Coelho, na administração da Sweet Cake.

É por isso, diz ele, que a Nuvem de Morangos – feita com creme pâtissière, morangos frescos e, às vezes, chocolate – segue como o grande clássico da casa. Outros sucessos duradouros incluem a Mousse de Leite Ninho com Ovomaltine, campeã de vendas, e os bolos caseiros com gostinho de vó. Entre as tendências, o chef destaca o pistache, que inspirou, entre outros, o Pavê com Mousse de Leite Ninho (com geleia de frutas vermelhas e biscoito champagne), além da minipizza congelada, que deu origem à linha Sweet Cake Escolinha, com versões em miniatura de salgados e bolos para lancheiras.

A releitura do Red Velvet também está entre os lançamentos, no bolo e no brigadeiro, resultado de uma produção que começa na seleção rigorosa de ingredientes e passa pelo cuidado das nutricionistas, garantindo o controle da qualidade e do sabor em todas as unidades. A busca por inovar sem perder identidade aparece na atuação da filha Gabriela, formada no Le Cordon Bleu, que tentou inserir toques franceses, mas viu o público pedir de volta o gostinho brasileiro do leite condensado. Hoje, a doceira apostou, para 2026, no fortalecimento da linha de bombons de festa e o resgate de receitas históricas em versões modernas.

Essas novidades podem integrar o menu do bufê, que opera há 30 anos e realiza até 30 eventos mensais, divididos entre corporativos durante a semana e sociais nos fins de semana. Com a retomada pós-pandemia, o setor voltou a crescer e deve registrar um crescimento de 20% neste ano, impulsionado pelas mesas de antepastos de até 12 metros e pelas carnes na parrilla, hoje as mais pedidas.

CLN 408, Bloco A, Loja 16, Asa Norte, (61) 99583-9081. Seg. a sex.: 9h30/19h; sáb.: 9h30/18h30. @sweetcake.brasilia. Mais 3 endereços.

OFERECIMENTO:



Foto: Fernando Pires/Esp. Encontro/DA Press



Doces com receitas de mais de 30 anos, como a Nuvem de Morangos e outros mais, são o maior trunfo do Sweet Cake, diz Celso Jabour (na foto, da esq. para a dir., com a mulher, Simone, a filha, Gabriela, e Rodrigo Coelho

Casa de Biscoitos Mineiros

Jeito mineiro de receber bem

Com 15 prêmios **Encontro Gastrô** nas paredes cor de rosa e um relicário como logomarca, a empresa Biscoitos Mineiros cresce e se renova ao longo de 29 anos. São seis lojas físicas e quatro confeitarias menores com geração de 460 empregos diretos, além de projetos em andamento, como a inauguração de quiosques em shoppings. Depois da renovação visual em 2017, um layout romântico contemplou as unidades do Lago Sul, do Sudoeste e de Águas Claras (rua Alecrim) recentemente, com móveis no estilo provençal, bules e xícaras na vitrine e móveis antigos.

Segundo a gestora Régila Márcia Teixeira Cortes, a firma abriu um espaço no Setor de Armazenamento e Abastecimento Norte (SAAN), onde ficam a área de recursos humanos, a sala de reuniões, o treinamento e ainda profissionais como psicólogo e nutricionista. A irmã Andreia, também gestora, visita as lojas, faz o controle de qualidade e de atendimento. “E receber bem é característica do mineiro”, completa Márcia, nascida em João Pinheiro (MG). Ambas foram treinadas naturalmente pela mãe, Maria Madalena Rodrigues, natural de Patos de Minas, que abriu uma loja no subsolo da 412 Norte. Depois, elas foram para a 210 Norte e a Biscoitos Mineiros deslanchou. Aos 78 anos, dona Maria continua ativa: “Ela fica atrás de um produto, querendo um polvilho do jeito dela”, conta Márcia.

Ao falar sobre alguns doces e salgados, ela cita a cocada caseira: “Compramos e ralamos o coco”, detalha. Há também o casadinho de goiabada, o arroz doce, a torta de pistache, as minicakes de baba-de-moça com nozes, o brigadeiro e a ambrosia e ainda a nuvem de Ninho com frutas vermelhas (creme suíço, frutas e chantilly) – novidade do ano ao lado dos bolos festivos sob encomenda, altos e com coberturas coloridas.

A gestora se empolga com os salgados: “Vende-se tudo na vitrine de salgados”. Nela, não podem faltar a minicoixinha, o enroladinho, o quiche de alho-poró, a religiosa de camarão com Catupiry e as tortas frias – de atum com salada, de frango com ameixa, de ricota com peito de peru – e também o empadão goiano e o de frango. Com a rotina cheia de compromissos, Márcia encontra tempo para brincar com os dois netinhos de manhã cedo, enquanto o aroma de pão de queijo toma conta da casa.

CLN 210, Bloco D, Lojas 20/48, Asa Norte, (61) 3274-2922/ 99223-7137.
Seg.: 8h/20h; ter. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/19h.
@casadebiscoitosmineiros. Mais 9 endereços.

OFERECIMENTO:



Foto: J. P. Rodrigues/EP/Encontro/DA Press



Os irmãos Régila Márcia, Andreia Regina e Agnaldo Jr. ladeiam a mãe, Maria Madalena: feitos sob encomenda, os bolos festivos altos e com coberturas coloridas são novidades desta confeitaria, 15 vezes premiada por Encontro Gastrô



Gelato Fabrício Tonon

O sorvete em toda sua majestade

Bastou uma aula sobre gelatos para ele ser atraído pela arte de criar sorvete sem conservantes e em maquinário de última geração. No fim do curso de gastronomia em Brasília, Fabrício Tonon Barbado decidiu incorporar essa produção na confeitoria da família: a tradicional Casa Doce, na 112 Sul, inaugurada pela mãe, Angela Tonon, em 2003. Para tanto, fez curso em São Paulo, especialização na Itália e ainda hoje frequenta feiras com olhar analítico.

Em maio, percorreu a Fispal (Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação fora do Lar) na capital paulista. E viu muita novidade nos cerca de 2 mil expositores, vindos de 26 países. Antes de comprar, passou tudo na peneira. Em vez de gelato de bala 7 Belo, escolheu trazer um creme de amarena (cereja italiana) crocante, também cor de rosa: "Tenho limite em relação a modinhas, não entramos na onda do morango do amor, por exemplo", conta. "Preferimos o clássico e gostoso, como o bombom de morango com chocolate por cima."

Que assim seja! Desde 2010, o chef de gelatos – ou mestre gelatiere – abastece as vitrines da Casa Doce na matriz com 20 sabores; no ParkShopping, com 16; e no Terraço Shopping, com seis. E o balcão encanta, viu? Nas cubas, os cremes coloridos descansam no frio com elegância: são apresentados na forma espátulada e não plana. Quem não descansa é Fabrício, que se envolve na produção de pães, de salgados, da cozinha...

Aos 40 anos comemorados em julho, Fabrício trabalha seguindo uma lógica, na qual ele procura combinar sabores de que gosta, como doce de leite com paçoca, com bom senso. Pistache com laranja dá muito certo, e há ingredientes-coringas: "Caramelo com qualquer coisa fica bom", diz.

Os clientes fiéis não abrem mão da vitrine de clássicos, como pistache, chocolate, morango, baunilha e frutas vermelhas, mas sempre existe espaço para inovar. É quando o mestre expõe gelatos como pipoca caramelada, limão e castanha e uma releitura de pretzel "levemente salgado". Em Brasília, o clima tem influência nos sabores, claro. Para o tempo seco, ele preparou delícias refrescantes como morango com laranja e limão-siciliano com gengibre, além do clássico de frutas vermelhas.

CLS 112, Bloco D, Casa Doce Confeitoria, Asa Sul. Seg. a sáb: 8h/21h; dom. e fer: 8h/20h. SHC AOS, EOS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso L1, Praça Central, Loja 178, Casa Doce Confeitoria, Octogonal Sul. Seg. a sáb: 10h/22h; dom. e fer: 12h/22h. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Casa Doce Confeitoria, Guará. Seg. a sáb: 10h/22h; dom. e fer: 12h/22h. (61) 3445-2807. @casadocebrasilia

OFERECIMENTO:



Foto: J. P. Rodríguez/ESP_Econtro/DA Press

Clássicos e novidades
ornam a vitrine da Gelato
Fabrício Tonon, cujo
mestre gelatiere (no
detalhe) não é adepto
de modinhas: "Preferimos
o clássico e gostoso"



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE

MELHOR
GELATERIA/
SORVETERIA

2025



Páprica Burger

Sucesso atrás de sucesso

A aposta na qualidade é um motor no Páprica Burger. A casa segue colocando as suas fichas no Burger Dry Aged, um blend de Black Angus maturada por 30 dias, em um processo natural de maturação que intensifica a maciez, a suculência, o sabor e o aroma da carne. O resultado é sucesso.

Bruna Bertozzi, sócia-fundadora e chef, detalha que, por ser a carne a estrela, ela é combinada a uma muçarela especial de sabor suave, à maionese japonesa kewpie – considerada a “melhor maionese do mundo” – e a um pão artesanal com gergelim branco. Para finalizar, a recomendação é uma sobremesa clássica: o shake de cheesecake, preparado com gelato de mascarpone, crocante de baunilha e calda de morango artesanal.

Sucesso também foi a temporada Mergulho – período promocional em que a casa lança combos e pratos com molhos especiais –, que fechou setembro com o Colby Jack em destaque – um blend dry aged de sabor intenso e cremoso acompanhado do molho roti com Jack Daniel's, responsável pela assinatura defumada e adocicada. A crocância da batata-doce laranja, além disso, completa o conjunto ao lado do shake de torta de limão com mirtilo, que combina o frescor e acidez à cremosidade da base.

Vale destacar a versão especial do Veggie, que comprova que a casa não é só para carnívoros: com cogumelos, berinjela empanada e chutney de cebola, recebeu o mesmo cuidado dos demais burgers. “Não tratamos o vegetariano como um complemento, mas como parte essencial da nossa proposta. É a nossa forma de mostrar respeito e carinho por quem escolhe essa opção”, afirma Bruna.

Eleita no prêmio da **Encontro Gastrô**, a casa preza pelo reconhecimento ao trabalho da equipe e ao esforço de manter qualidade e inovação. “É um sabor coletivo, porque a Páprica não é só nossa – é de todos que acreditam e mergulham com a gente nessa jornada”.

No balanço de 2025, a chef adianta planos: nova unidade em Águas Claras ainda este ano, no Manhattan Shopping, mudança da loja do Lago Sul para um ponto mais estratégico e uma próxima temporada já em criação, que vai resgatar favoritos em versão repaginada – “um flashback com um toque especial”, diz.

SCHN 204, Bloco A, Asa Norte, Eixinho L, dentro do posto BR, (61) 3435-2626. Dom. a qui: 11h/23h; sex., sáb. e vésperas de fer: 11h/0h. [@papricaburger](http://papricaburger). Mais 3 endereços

OFERECIMENTO:



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/Da Press



MELHOR
HAMBÚRGUER/
SANDUÍCHE

2025

Os hambúrgueres Veggie (acima) e Dry Aged, acompanhados de chips de batata-doce laranja e um shake de torta de limão e mirtilo; no detalhe, os sócios Bruna Bertozi e Lucas Arteaga (sentados) e Gabriel Prieto e Fernanda Bertozi: "A Páprica não é só nossa – é de todos que acreditam e mergulham com a gente nessa jornada", afirma Bruna



La Boulangerie

Uma mistura de França e Brasil

“Pão francês” tem em todo lugar. Mas a autêntica panificação francesa tem endereço certo na La Boulangerie, referência em fermentação lenta, sem pré-misturas ou melhoradores de massa. A modelagem dos pães é manual, observa o boulanger Guillaume Petitgas, o que garante o caráter artesanal de cada produto. Os sabores brasileiros, diz ele, são uma fonte inesgotável de inspiração. “Estou sempre fazendo testes com ingredientes locais e regionais do cerrado”, comenta Petitgas, que comanda as cinco unidades da padaria também reconhecida pela produção de pães de fermentação natural (*levain*), de casca grossa, sabor mais ácido e maior durabilidade.

Todas as lojas são abastecidas de duas a três vezes por dia com produtos frescos preparados diariamente, ressalta o chef, que supervisão pessoalmente cada etapa no centro de produção – reformado em 2022 e hoje com mais de 300 metros quadrados. O rigor na qualidade consolidou a La Boulangerie com a favorita dos brasilienses, que a levaram novamente ao título de Melhor Padaria por **Encontro Gastrô**.

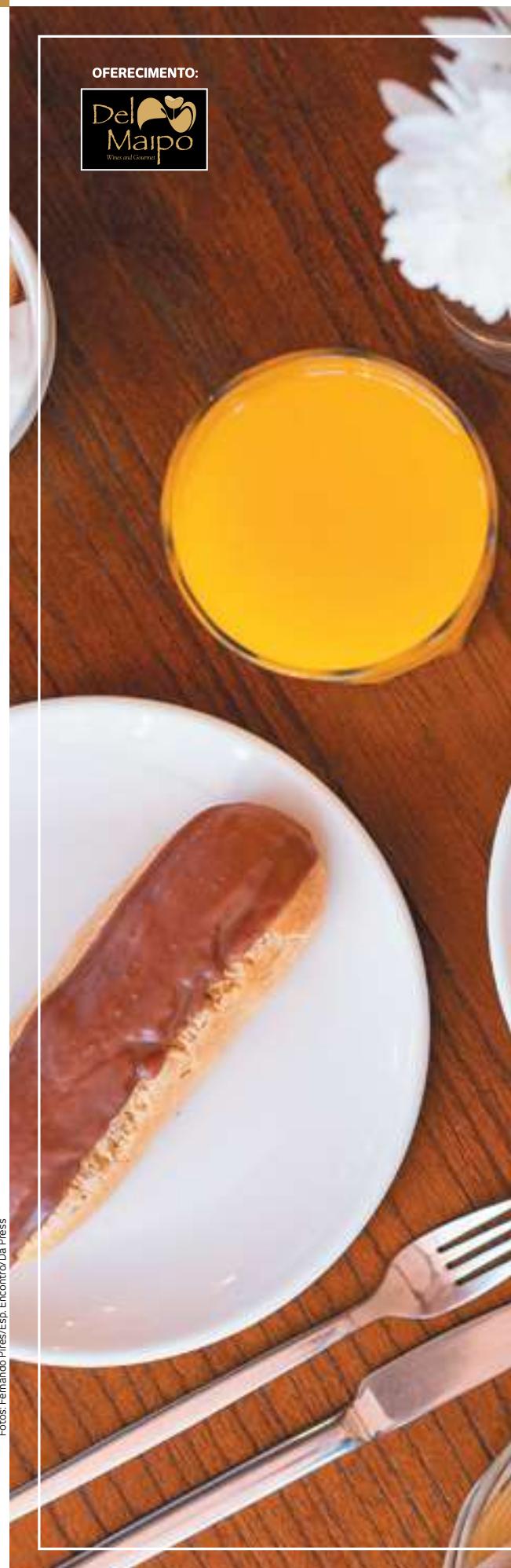
Um exemplo desse padrão é a unidade do Conjunto Nacional, inaugurada neste ano. Lá, o croissant mantém a mesma excelência das demais lojas e segue campeão de vendas – um ícone do café da manhã, que pode ser degustado com manteiga, geleia, mel ou recheios salgados como queijos e frios. Servido na Livraria Leitura, o espaço tem cardápio compacto, ideal para uma pausa rápida.

Entre os destaques, Petitgas inclui o pão francês (o brasileiro), as cinco variedades de baguette – com a de parmesão à frente – e o Pain aux Olives, com azeitonas verdes e pretas. O azeite realça o caráter mediterrâneo, ideal para harmonizar com queijos, vinhos e saladas ou ser apreciado puro, com um fio de azeite.

O chef também recomenda o pão de nozes com gorgonzola, servido às sextas e sábados. Na 306 Sul, o brunch e o bistrô foram reabertos com ótima recepção: além das fornadas fresquinhas da padaria, há mais de sete opções de pratos para harmonizar com vinho e encerrar com um doce da vitrine. “Nossa proposta para o bistrô segue a filosofia da La Boulangerie: uma mistura de França e Brasil”, conclui.

CLS 306, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 99363-6800. Seg. a sáb.: 7h/21h; dom.: 7h/20h. [@laboulangerie_lapetite](https://www.laboulangerie_lapetite.com.br). Mais 4 endereços

OFERECIMENTO:



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CUISINE

**MELHOR
PADARIA**

2025

Mesa de gostosuras da La Boulangerie, que aposta em fermentação lenta, sem pré-misturas ou melhoradores de massa; no detalhe, o boulanger Guillaume Petitgas: "Estou sempre fazendo testes com ingredientes locais e regionais do cerrado"



Lilie Pâtisserie & Boulangerie

Reino encantado das delícias

Ela faz sorvete artesanal para os cinco restaurantes dos quais é sócia, prepara doces franceses da confeitoraria Lilie, divide a cozinha com o marido, Théo Marques, faz contratos com fornecedores, resolve problemas e, quando chega em casa, ainda lê histórias para o filho caçula de 16 anos. Ufa! A rotina da baiana criada em Brasília Lily Araújo parece uma roda-gigante que só para na madrugada. E olhe lá!

Em abril, para inaugurar a encantadora Lilie Patisserie e Boulangerie na 211 Sul, lembra que o dia do casal começava às 4h. "Temos muita parceria e respeito, trabalhamos juntos há mais de 13 anos", diz a chef e empresária que conheceu Théo em Brasília, no extinto Gero, do Grupo Fasano. Depois de fazer cursos de confeitoraria e panificação em São Paulo, inclusive com Diego Lozano, "referência em entremets", partiu para um projeto pessoal: "Sempre quis ter um cantinho meu, ensinar as pessoas do zero", diz Lily, sócia dos restaurantes Cozze, Marie Cuisine, Papà Cucina, Nonno e Babbo com Carlos Rodrigues.

Para isso, o desejo ganhou contornos definidos: "Gosto bastante do clássico com um toque moderno, por exemplo, mil-folhas com geleia de framboesa dá um frescor", explica ela, que também imaginou os balcões da loja com capacidade para 60 pessoas: "Pensei em doces de vitrine, não em tortas grandes". A atração é o *entremet*, que significa entre porções, e, na criação da chef de 40 anos, ganhou a companhia do tiramisù e o formato de um grão de café.

Nos bombons, dedica-se a pintar a forma com um corante adequado. E o brigadeiro? "Equilibrado", classifica. "Gosto de usar o açúcar como se usa o sal, nem a mais nem a menos." Enquanto trabalha com o cacau 100% da marca belga Callebaut, valoriza produtos regionais, como os da Manteigaria Nacional, de Alexânia (GO), e a castanha-de-baru para a base dos sorvetes.

Com meses de funcionamento, Lily e Théo criaram, além do café da manhã e do menu executivo, o chá da tarde, um sucesso com a carta de dez sabores quentes ou gelados da Chaleira Verde. "O Berry é mais pedido, com água tônica ou com gás e framboesa, mirtilo e hibisco", conta. Já o Black Mojitos vem com chá preto e rum.

Enquanto pensa na reforma da cozinha em janeiro, a chef encerra latas personalizadas para acomodar os biscoitinhos amanteigados (petit fours) de doce de leite com canela. No cardápio de salgados, o croissant pode ter figo e rúcula e o recheio do misto quente esparrama-se no macio pão migá.

OFERECIMENTO:



Fotos: J. P. Rodrigues/EP/Encontro/DA Press

CLS 211, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 99922-4995.
Seg. a sáb. e fer.: 9h/21h; dom.: 9h/17h. [@liliebrasilia](http://liliebrasilia)



Os doces clássicos com um toque moderno da confeitoraria da Lilie Pâtisserie & Boulangerie, da baiana Lily Araújo (foto), que tem como sócio o marido, Théo Marques



LANCHES E GULOSEIMAS

Belini Café

2º colocado na categoria BRUNCH



O brunch do Belini Café é um verdadeiro convite à experiência. São quatro versões completas: fit, premium, doc e pós-corrida. Todas elas pensadas para diferentes perfis. “Além disso, o cardápio de balcão, também servido na mesa, tem o melhor pão na chapa da cidade, que vem seguido do melhor pão com requeijão”, destaca **Luiz Guilherme Carvalho**, um dos sócios, ao lado de **Gilberto Costa Manso** e de **Luiz Gustavo Costa**. Somado a opções que variam desde o clássico Bauru até o pão com mortadela italiana, o menu tem salgados, croissants, bolos, queijos, sucos, ovos, frutas... tudo acompanhado pelo café especial torrado na própria casa, tradição pioneira que mantém sua essência há 25 anos. **A casa foi vencedora da categoria CAFETERIA. Leia mais na pág. 52**

CLS 114, Bloco B, Lojas 5/7, Asa Sul, (61) 3554-9004. Seg. a sáb.: 7h30/22h; dom.: 7h30/21h. @belinicafe.



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/D.A. Press.

BUFÊ DE FESTA

AFETTO GASTRONOMIA

Atendimento remoto. (61) 99622-2016, para eventos sociais; (61) 99508-5356, para eventos corporativos. Seg. a sex.: 9h/18h. @afettogastronomia.

ANDRÉ GOURMET BUFFET

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

BANQUETERIA RIO 40º

ST. de Clubes Esportivos Sul, Trecho 2, Conjunto 63, Lote 50, Asa Sul, (61) 98662-0588, (61) 99850-6278. Todos os dias: 9h/17h. @rio40banqueteria.

BRAZILIAN CHEF BUFFET

CLS 114, Bloco B, Sobreloja 39, Asa Sul, (61) 98342-7818/ 4101-1255. Seg. a sex.: 9h/18h. @brazilianchefoficial.

CASTRO'S BUFFET

SHVP, Rua 10, Chácara 143, Recanto Oásis, Vicente Pires, (61) 98538-6784. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/13h. Atendimento com horário marcado no Edifício The Union (SMAS, Trecho 3, Asa Sul). @castrostable.

COFFEE BREAK BUFFET

SIBS, Quadra 2, Conjunto B, Lotes 3/5, Núcleo Bandeirante, (61) 3209-8900/ 3386-3429. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/12h. @officialcoffeebreakbuffet.

COZINHA DO MUNDO

SCES, Trecho 2, Lote 25, Asa Sul, (61) 3223-0085/ 99926-4141. 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.

FENIX EVENTOS E BUFFET

SGAS 915, Lote 75, ParlaMundi Centro de Convenções, Piso 1, Asa Sul, (61) 3043-1187/ 98141-6798/ 99174-9373. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @fenixeventosebuffet_df.

IMPERADOR BUFFET

SMPW, Quadra 13, Conjunto 3, Lote 8, Park Way, (61) 98444-6424. Seg. a sex.: 8h/17h50. @imperadorbuffet.

MANGÊ BUFFET

SMDB, Conjunto 25, (61) 99147-2029/ 9127-0559. Seg. a sex.: 9h/18h. @mangebuffet.

MÁRCIA PIMENTEL BUFFET

CRS 515, Bloco B, Lote 24, (61) 99130-0073. Atendimento com horário marcado. @marciapimentelbuffet.

NEIDE NOGUEIRA SALGADOS

SHCS 502, Via W2, Bloco C, Sobreloja 24, Asa Sul,

Bloco C

em casa

Buffet do
Chef Marcelo Petanca

 @blococemcasa

Bloco
C

 (61) 99935-2292

LANCHES E GULOSEIMAS

Möca Café & Bistrô

3º colocado na categoria BRUNCH



O brunch desta casa é uma explosão de sabores, com combinações harmônicas e únicas de ingredientes. "Temos um toast de pêra com lombo canadense, que é um dos mais pedidos pela galera", aponta o chef e proprietário **Thiago Paraíso**. Segundo ele, outros destaques do cardápio de brunch são os ovos vendi e benedict, acompanhados do brioche artesanal. "Tudo é feito aqui, com exceção do pão de queijo e do croissant. São nossas receitas e acredito que esse toque nosso faz toda a diferença", explica o chef. O local serve combos de brunch, com opções doces e salgadas. SHCS 206, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3877-1004/ 99399-3533. Seg. a sex.: 11h/22h; sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/17h. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Quiosque 231, Guará, Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @mocabrasilia.



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

(61) 3322-2841. Seg. a sex.: 7h/18h; sáb.: 7h/14h. @nnsalgados.

PATRÍCIA BUFFET
SMPW, Quadra 3, Conjunto 1, Lote 9, Park Way, (61) 99666-0256. Atendimento com horário marcado de terça a sábado. @espacopatriciabuffet.

PATÚ ANÚ
SMPW, Quadra 15, Conjunto 6, Casa 6, Park Way; SMLN, Trecho 12, Conjunto 1, Lago Norte, (61) 98609-3239. Seg. a sáb.: 10h/18h. @patuanu.

RENATA LA PORTA BUFFET
SHIS, CL 11, QI 11, Bloco D, Loja 70, Espaço Renata La Porta, Lago Sul, (61) 3364-6006. Seg. a qui.: 9h/18h; sex. e sáb.: 9h/19h.



@renata_la_porta_buffet.
Leia mais na pág. 50

UNIQUE PALACE
SCES, Trecho 2, Conjunto 42, Lago Sul, (61) 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.

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. Todos os dias: 14h/21h. @002cafe.

112 CAFÉ

Rua 8 Norte, Lote 7, Boulevard Norte, Loja 2, Águas Claras, (61) 98128-6993. Todos os dias: 9h/20h. @cento_e_doze_cafe.

ACERVO CAFÉ

CLN 116, Bloco F, Ed. Castanheira, Asa Norte. Seg. a sex.: 12h/20h; sáb.: 10h/19h; dom.: 10h/18h, (61) 99630-8546. SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Guará, (61) 99947-2279. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @acervocafe.

ADORÁVEL CAFÉ

Rua 25 Sul, Lote 30, Loja 4B, Parkstyle Mall, Águas Claras, (61) 99902-3050. Rua das Carnaúbas, Quadra 301, Lote 2, Ed. Carnaúbas, Águas Claras, (61) 3011-8527. Todos os dias: 8h30/20h. @adoravelcafe.

@zantetavernagrega
CLS 405 BL. D LOJA 06

CONHEÇA A GRÉCIA SEM SAIR DE BRASÍLIA!



zante

taverna grega

LANCHES E GULOSEIMAS

Bloco C Em Casa

2º colocado na categoria **BUFÊ DE FESTA**



Há nove anos, depois de muito ouvir dos clientes do Bloco C como poderiam ter em casa a experiência do restaurante, o chef **Marcelo Petrarca** resolveu entrar no mundo dos bufês de festa. Empreendedor por natureza, ele montou o negócio que hoje ocupa um espaço de 600 metros quadrados na Asa Norte e tem cerca de 50 funcionários. Quem comanda a operação é **Marcela Petrarca**, mulher de Marcelo. O bufê faz em média 35 eventos por mês, o que dá mais de um por dia, o ano inteiro. "Nos fins de semana são três, quatro no mesmo dia", conta o chef. Desde jantares e festas para grupos pequenos a grandes comemorações para 5 mil pessoas, entre casamentos, festivais, shows e festejos corporativos. As mesas montadas são fartas e trazem de entradas e frios a pratos quentes, inclusive preparados ao vivo; além de sobremesas, como doces típicos de estação. É festa todo dia!

Atendimento remoto. (61) 99935-2292. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/16h. [@blococemcasa](http://blococemcasa).



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/D.A Press. e Divulgação

BSB COFFEE

CCSW 6, Ed. Solarium Center, Lote 1, Loja 18, Sudoeste, (61) 99504-1600. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/12h. [@_bsbcoffee](http://_bsbcoffee).

CAFÉ ANGELITA

CLS 409, Bloco D, Loja 6, Asa Sul, (61) 99641-6980. Ter. a sáb.: 8h/22h30; dom.: 8h/17h. [@cafeangelita](http://cafeangelita).

CAFÉ AROEIRA

SHIN, Área Especial 3, Loja 2, Lago Norte, (61) 99354-2671. Ter. a sáb.: 8h30/17h30; dom. e fer.: 9h/13h. [@ocafearoaiera](http://ocafearoaiera).

CAFÉ COLONIAL BUGU

QNJ 32, Lote 38, Taguatinga Norte, (61) 3475-3755/ 98319-0329. Ter. a sex.: 8h/12h e 14h30/19h; sáb., dom. e fer.: 8h/12h. [@bugu_delicias](http://bugu_delicias).

CAFÉ COM MOÇA

DOCERIA

Av. das Araucárias, Lote 1525, Metrópole Shopping, Águas Claras. Seg. a sáb.: 9h/20h. QS 7, Lote 1, Universidade Católica de Brasília, Bloco Central, Taguatinga. Seg. a sex.: 7h/22h. QSA 18, Lote 42, Taguatinga Sul. Todos os dias: 11h/19h. (61) 99606-0456. [@cafecomoca](http://cafecomoca).

CAFÉ DE ANDRADE

QMSW 6, Bloco G, Residencial Studio Inn, Lojas 50/54, Sudoeste, (61) 99824-1709. Seg. a sáb.: 9h/21h; dom.: 9h/20h. [@cafedeandrade](http://cafedeandrade).

CAFÉ DO PONTO

CLSW 103, Bloco B, Térreo, Sudoeste, (61) 3021-6730. CLS 201, Bloco B, Loja 17, Asa Sul, (61) 3322-7107. Todos os dias: 7h/22h. [@cafedopontooficial](http://cafedopontooficial).

CAFÉ DU CENTRE

SHJB, Quadra 2, Av. Dom Bosco, Lote 128, Shopping Botanic Mall, Loja 15B, Jardim Botânico, (47) 99990-8167. Ter. a sex.: 15h/20h; sáb. e dom.: 9h/19h. [@cafeducentrebrasiliadf](http://cafeducentrebrasiliadf).

CAFÉ FILÓ

CLSW 301, Bloco C, Loja 72, Sudoeste, (61) 3553-8200. Todos os dias: 8h/20h. [@cafefilo.sudoeste](http://cafefilo.sudoeste).

CALMARIA CAFÉ & BRUNCH

QRSW 3, Lote 1, Loja 38, Sudoeste, (61) 99318-6188. Todos os dias: 8h30/20h. [@calmariacafe](http://calmariacafe).

CHEIRIN BÃO EMPÓRIO MINEIRO

SQNW, Quadra 111, Bloco J, Boulevard Shopping, Asa Norte, (61) 98133-5057. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h.



Restaurante japonês contemporâneo
*com influências das melhores
gastronomias do mundo.*



 @parkshoppinggurumebsb

 Faça a sua reserva: (61) 3550-4055

 ParkShopping | Brasília - DF, 71219-900

Sweet Cake Buffet

3º colocado na categoria **BUFÊ DE FESTA**



Mesas de sobremesas preparadas ao vivo no bufê e o pavê de pistache com frutas vermelhas foram alguns dos lançamentos que levaram o Sweet Cake ao posto de uma das empresas mais requisitadas de Brasília. O bufê realiza em média 25 a 30 eventos por mês e prioriza a qualidade e a personalização em cada detalhe: da escolha das louças e estratégia de logística à finalização inovadora de pratos, com opções saborosas de salgados e doces para todos os gostos.

Celso Jabour (com a mulher, **Simone**, a filha **Gabriela Jabour** e **Rodrigo Coelho**) observa que o setor voltou a crescer com a retomada dos grandes eventos pós-pandemia e deve registrar, em 2025, 20% de aumento sobre o ano anterior. Em 30 anos, o bufê já atendeu de presidentes a debutantes – e até acompanhou uma mesma cliente no aniversário de 15 anos, no casamento e no batizado do filho –, consolidando-se como referência em eventos de Brasília.

SHIS, QI 21, Bloco C, Lojas 24/36, Lago Sul, (61) 99113-6261.

Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/18h. [@sweetcake.brasilia](http://sweetcake.brasilia). Mais 3 endereços.



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/D.A. Press. e Divulgação

@cheirinbaoboulevard,
@cheirinbao. Mais 7 endereços.

CIVITÁ CAFÉ

SCLRN 709, Bloco F, Loja 55, Asa Norte, (61) 98363-0252. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb. e dom.: 9h/17h. [@civitacafe](http://civitacafe).

COFFETOWN

CLSW 102, Bloco C, Loja 20, Sudoeste, (61) 99617-5294. Dom a qua.: 9h/20h; qui. a sáb.: 9h/21h. [@coffeetownbsb](http://coffeetownbsb).

CONSTANTINA CAFÉ

CLS 408, Bloco A, Loja 5, Asa Sul, (61) 98653-2020. Seg. a sáb.: 8h/21h; dom.: 8h/20h. [@constantinacafe](http://constantinacafe).

CONCRETO CAFÉ

CLN 111, Bloco C, Loja 43, Asa Norte. Ter. a sex.: 10h/20h; sáb. e dom.: 9h/14h. [@concretocafe_](http://concretocafe_)

COTIDIANO CAFÉ & LIVRARIA

CLS 201, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 99500-1197. Seg. a sex.: 11h30/19h30; sáb.: 12h/17h. [@cotidianocafelivraria](http://cotidianocafelivraria).

CRIOULA CAFÉ

SRIA II, QI 31, Bloco A, Ed. Flórida Center, Loja 25, Guará II, (61) 99164-3920. Seg. a sex.: 15h/21h; sáb.: 9h/21h; dom.: 9h/14h. [@crioulacafe](http://crioulacafe).

DON CAFEZITO

SRTVN 702, Bloco P, Ed. Brasília Rádio Center, Loja T13, Asa Norte, (61) 99151-8064/ 98200-6549. Seg. a sex.: 8h/19h. [@doncafezito](http://doncafezito).

DYLAN CAFÉ BAKERY

CLS 315, Bloco A, Loja 15, Asa Sul, (61) 99202-5560/ 99431-3756. Ter. a sex.: 14h/20h30; sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/13h. [@dylancafebakery](http://dylancafebakery).

DUCKBILL COOKIES & COFFEE

CLS 104, Bloco C, Loja 23, Asa Sul,

(61) 98125-9820. [@duckbill.asasul](http://duckbill.asasul). SHIN CA 1, Lote A, Bloco A, Shopping Deck Norte, Piso 2, Loja 122, Lago Norte, (61) 99865-4343. [@ duckbill. decknorte](http://duckbill.decknorte). Todos os dias: 8h/20h.

ENCONTRO CAFÉ

SBS, Quadra 2, Bloco E, Ed. Prime, Loja 101, Asa Sul, (61) 98570-2418. Seg. a sex.: 8h/18h30.

ERNESTO CAFÉS ESPECIAIS

CLS 115, Bloco C, Loja 14, Asa Sul, (61) 3345-4182/ 9453-1302. CLN 108, Bloco A, Loja 48, Asa Norte, (61) 3297-9561. Todos os dias: 7h/22h. [@ernestocafes especiais](http://ernestocafes especiais).

EVAH CAFETERIA

SHVP, Lote 2A, Loja 8, Vicente Pires, (61) 98358-6425. Ter. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/12h30. [@evah_cafe](http://evah_cafe).

FRAN'S CAFÉ

Av. Araucárias, Lote 1205, Ed. Espaço VIP, Lojas 1 e 2, Águas Claras,

Sesconetto's

Pizza artesanal italiana, com massa de longa fermentação e ingredientes selecionados. Uma verdadeira experiência gastronômica!

Vicente Pires - Rua: 12 Ch -152 / 1 Loja 1 / 3
Sig quadra 8 Lote 2265 / 2275



LANCHES E GULOSEIMAS

Casa de Chá

2º colocado na categoria CAFETERIA



Na Praça dos Três Poderes, a Casa de Chá valoriza Brasília e a culinária local. O espaço, que é um Café Escola, projeto do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal (Senac-DF) em parceria com a Secretaria de Turismo (Setur-DF), tem pães de queijo diferenciados e para todos os gostos. "Pegamos essa receita típica e trouxemos para uma roupagem do cerrado, com o pequi, picles de maxixe ou carne refogada, além do queijo da Serra da Canastra", conta o diretor regional do Senac-DF, Vitor Corrêa. "É uma gastronomia de afeto, de casa", complementa. Atualmente comandam a cozinha do local **André Barbosa e Jefferson Feitosa**, que garantem novidades no cardápio da casa. O café, a bebida mais consumida no Brasil, vem em vários formatos, inclusive receitas frias, como o Afogatto (sorvete artesanal de creme com cubos de brownie e café expresso). O menu de lanches e bocadinhos traz delícias como a Tarte de Pêra (com creme de crumar e pêra confitada) e os pães de queijo JK, com queijo canastra, ou recheado com carne de panela, entre outros sabores.

Praça dos Três Poderes, (61) 3771-9818. Qua. a dom.: 10h/19h. [@casadechasenacdf](http://casadechasenacdf).



Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press. e Divulgação

(61) 99611-7515. Todos os dias: 24h. [@franscafe](http://franscafe). Mais 9 endereços.

JACKET CAFÉ

CLS 106, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3543-6158. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/18h. [@jacketcafe](http://jacketcafe).

KURTEA STATION

Av. das Araucárias, 4530, bloco H, apto 2503, Águas Claras, (61) 99978-6112. Seg. a sex.: 8h30/18h; sáb.: 8h/13h. [@kurteastation](http://kurteastation).

LA BELLA BISTRÔ

QI 27, Bloco A, Guará Shopping, Loja 17, Guará II, (61) 3083-8401. Todos os dias: 12h/0h. [@labellaguara](http://labellaguara).

LA CHICRA - CAFÉ COM VARIEDADES

QE 30, Conjunto T, Casa 5, Guará II. Seg. a sex.: 14h/21h; sáb.: 14h/20h. [@lachicra.cafe](http://lachicra.cafe).

LAZO CAFÉ DE ESPECIALIDADE

SIG, Quadra 1, Lote 985, Sudoeste, (61) 98472-8003. Seg. a sex.: 8h/19h. [@lazo.cafe](http://lazo.cafe).

LOS BARISTAS

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

MARILDA CAFÉ

SCLRN 716, Bloco C, Loja 57, Asa Norte, (61) 99236-5565. Ter. a dom.: 8h/20h. [@marilda_cafe](http://marilda_cafe).

MARTINICA CAFÉ

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Térreo, Loja 148, Asa Norte, (61) 99883-7610/ 99631-8740. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 10h/20h. [@martinicacafe](http://martinicacafe).

MONET CAFÉ

SHIS, QI 15, Bloco G, Hospital Brasília,

Lago Sul, (61) 3263-7977. Seg. a sex.: 8h/20h30; sáb. e dom.: 8h/18h30.

PATÓ

CLN 407, Bloco B, Loja 17, Asa Norte, (61) 99211-1688. Todos os dias: 9h/19h. [@patoh.cafeteria](http://patoh.cafeteria).

PRETO ROXO

SRPN, Eixo Monumental, Kart Point, estacionamento da Arena BRB Mané Garrincha, Asa Norte. Ter. a sex.: 17h45/23h15; sáb.: 13h15/23h15; dom.: 13h15/19h15. [@pretoroxoacaicafe](http://pretoroxoacaicafe).

QUANTO CAFÉ

CLN 103, Bloco A, Loja 37, Asa Norte, (61) 99987-3188. Seg. a sáb.: 8h/20h. [@quanto.cafe](http://quanto.cafe).

RAPPORT

CAFÉ E BISTRÔ

SQN 412, Bloco C, Loja 40, Asa Norte, (61) 99117-8409. Ter. a sáb.:



**FOSTER'S
BURGER**

Por que você
deveria comer
um smash?

**Porque ele é
SIMPLES,
PRÁTICO E
MUITO GOSTOSO!**



Asa Sul | Asa Norte | Águas Claras | Sudoeste

@fostersburger

LANCHES E GULOSEIMAS

9h/22h30; dom.: 9h/16h. @rapport. bistro.cafe.

REI DO MATE

Rua Araribá, Lotes 3 e 5, Hospital Brasília, recepção central e emergência, Águas Claras. SHLS 716, Conjunto E, Lote 5, Hospital Santa Luzia, entrada da maternidade, Asa Sul. SHIS, QI 15, Hospital Brasília, entrada embarque-desembarque, Lago Sul. (61) 99654-1001. Seg. a sex.: 8h/21h; sáb., dom. e fer.: 8h/20h. @reidomate_bsb. Mais 3 endereços.

SABORETTO CAFÉS ESPECIAIS

CLSW 300B, Bloco 4, Loja 2, Sudoeste, (61) 98153-2308. Seg. a sex.: 9h30/19h; sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/13h. SHLN, Bloco F, Lote 5, Ed. Primo Crosara, Térreo, Asa Norte, (61) 3349-0273. Seg. a sex.: 8h/17h40. @saborettocafes especiais.

SCADA CAFÉ

SCS, Quadra 8, Bloco B, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 3999-1242. Seg. a sáb.: 8h/20h. SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Espaço de Cinema Cinesystem, Guará, (61) 3547-0008. Todos os dias: 12h/22h. @scadacafeoficial.

SEBINHO LIVRARIA, CAFETERIA E BISTRÔ

CLN 406, Bloco C, Loja 72, Asa Norte, (61) 3447-4444/ 99682-6829. Seg. a sáb.: 9h/20h. @livrariasebinho.

STARBUCKS

Aeroporto Internacional JK, Área Especial, Praça Pick-up, embarque e desembarque térreo, Lago Sul, 0800-777-8252. Todos os dias: 24h. @starbucksbrasil. Mais 4 endereços.

STERNA CAFÉ

SBN, Quadra 1, Bloco F, Ed. Palácio da Agricultura, Asa Norte, (61) 98578-3849. Seg. a sex.: 7h30/18h. @sternacafepalacio. Aeroporto Internacional JK, Área Especial, embarque e desembarque, Lago Sul. Todos os dias: 5h/22h.

STUDIO GRÃO COFFEE ROASTERS

CLN 413, Bloco D, Loja 23, Asa Norte. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom. e

Café e Um Chêro

3º colocado na categoria CAFETERIA



Com oito unidades em Brasília, a Café e um Chêro é uma das cafeterias mais amadas da capital. No cardápio, que tem um ar de casa de vó, o item mais pedido é o pão com carne de panela, que conta com um preparo cuidadoso. "A carne é frita e depois cozida lentamente em fogo baixo, com sal, alho, cebola e pimenta de cheiro. O resultado é uma carne tão macia que desfia sozinha", diz o dono da marca, João Gabriel, que trouxe para os paladares dos clientes a receita de sua mãe, Dona Alba. "É uma forma de dividir não só sabor, mas a lembrança de casa e afeto", completa o empresário. **CLN 107, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 3254-6264/ 98351-6420. Todos os dias: 8h/21h. @cafeuemchero. Mais 7 endereços.**

Daniel Briand Pâtissier & Chocolatier

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



Com bombons e tortas que são um espetáculo para a visão e paladar, os doces de Daniel Briand são tradição em Brasília e refletem um pedaço da França na capital do país. Com 16 opções de recheio em bombons de chocolate amargo, dez de chocolate branco e dez ao leite, os quitutes acumulam uma legião de fãs, que se deliciam com sabores que variam desde castanhas brasileiras e europeias até mel de abelhas sem ferrão, e frutas como açaí, bacuri e gengibre. Além disso, a marca oferece também opções sem leite, uma vez que o chocolate amargo 70% é vegano.

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

fer.: 9h/18h. SQSW 301, Avenida Shopping, Subsolo, Sudoeste, (61) 3032-3982. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom. e fer.: 9h/18h. SHLS 716, Bloco C, Ed. Clínica Villas Boas, Conjunto N, Térreo, (61) 3060-5693. Seg. a sex.: 7h30/18h; sáb.: 8h/11h30.

THE QUEEN'S PLACE

CLS 415, Bloco C, Loja 21, Asa Sul, (61) 3879-0056/ 99224-3377. Todos os dias: 8h/20h. @thequeensplace.

TORREFATO CAFFÉ

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

VERT CAFÉ

CLS 403, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 99113-6424. Todos os dias: 9h/22h. Av. Araucárias, Lote 785, Loja 1, Águas Claras, (61) 99404-5069. Todos os dias: 8h/21h. @vertcafebr.

VICTORIA CAFÉ

SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso 1, Loja 163, Octogonal Sul, (61) 99597-7007/ 3234-4607. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 13h/20h. @victoriacafe.bsb.

CHOCOLATERIA/DOCERIA

AGUIMAR FERREIRA CHOCOLATERIA

CAAC, Chácara 62, Lote 9, Loja 3, Guará Park, (61) 98213-0696. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/12h. @aguimarferrirachocolateria.

AMERICAN COOKIES

SHIS, QI 5, Bloco C, Sobreloja 6, (61) 99675-7851. Seg. a sáb.: 10h/20h30; dom. e fer.: 12h/20h30. @americancookiesbrasil. Mais 8 endereços.

BRIGADEIRANDO

QNA 26, Casa 1, Taguatinga, (61)

FORNERIA *di Capri*

Trazemos no forno a lenha o calor da tradição italiana e, no coração, o cuidado com cada detalhe. Nossa paixão é preparar a pizza como ela deve ser: com ingredientes selecionados, fermentação lenta, farinha tipo 00 e o respeito ao tempo da massa.

Da escolha dos insumos à criação de receitas autorais, tudo é pensado para proporcionar uma experiência genuína, acolhedora e inesquecível.

Te convidamos a celebrar os encontros, a simplicidade bem feita e o encanto de cada fatia.

Aqui toda pizza tem história e cada fatia tem alma.

CERTIFIED



Chef Dani Branca

Mais que um chef premiado (66º lugar no The Best Pizza no mundo), Dani é nosso mentor. Recebemos das mãos do mestre a certificação da Academia Pizza Doc, um reconhecimento internacional que eleva o padrão da nossa Forneria.



LANCHES E GULOSEIMAS

98151-3217. Dom. a qui.: 12h/19h; sex. e sáb.: 11h/19h; dom.: 8h/17h. @brigadeirando.

CACAU SHOW

CLN 402, Bloco E, Loja 12, Asa Norte, (61) 99518-7397. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/17h. @cacaushow. Mais 48 endereços.

CHOCOLATES BRASIL CACAU

SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio Brasil, Térreo, Loja 60, Asa Sul, (61) 3963-8668/98385-4014. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/20h. @brasilcacau. Mais 7 endereços.

COICCOLATERIA DOCERIA E CAFÉ

CLS 410, Bloco A, Loja 13, Asa Sul, (61) 99239-8279. Seg. a sex.: 10h/19h30; sáb.: 9h/18h. @cioccolateriadoceria.

DELÍCIAS LEBRE

Rua 30 Norte, Lote 3, Águas Claras, (61) 98202-5252. Seg. a sex.: 9h/18h. @deliciaslebre.

DOCELU CAFÉ COM FLORES

Acamp. DFL, Rua 5, Loja 2, Vila Planalto, (61) 3548-4442. Qua. a sex.: 12h/21h; sáb. e dom.: 8h30/21h. @docelu_cafe.

DOCE MAISON

CLS 305, Bloco A, Loja 37, Asa Sul, (61) 99250-9574. Seg. a qua.: 12h/19h; qui. a sáb.: 12h/22h. @docemaison.

DOCES SONHOS

Quadra 116, Conjunto D, Casa 24, Santa Maria, (61) 99419-2153. Ter. a sáb.: 11h/19h; dom.: 13h/18h. @doces.sonhos.df.

DONA ZUCA

CLN 309, Bloco A, Loja 34, Asa Norte, (61) 99533-3636. Ter. a sex.: 13h/20h; sáb., dom. e fer.: 9h/20h. @donazucabsb.

DULCE PATAGÔNIA

CLN 309, Bloco C, Loja 42, Asa Norte, (61) 99974-2176. Seg. a sex.:

Labecca Café

3º colocado na categoria CAFETERIA



Se o assunto é guloseima, a cafeteria Lebecca é opção imperdível. O ambiente é agradável e o atendimento, amistoso, mas são os itens em exposição na vitrine o maior destaque. O banoffee, torta de banana com massa crocante de biscoito, doce de leite caseiro e Chantilly, é um dos favoritos dos frequentadores da casa, que tem várias outras opções de sobremesas e doces. Tapiocas e rolls de vários sabores estão entre as delícias salgadas. Doces, tortas e receitas salgadas veganas agradam a todos os paladares, como roll de cogumelos recheado com cebola torrada, tofu orgânico e geleia de cebola roxa. Para beber, há desde cafés especiais e chá a drinques e vinhos. Aos sábados, tem brunch. **CLS 212, Bloco B, Loja 20/22, Asa Sul, (61) 99276-8153.**
Seg. a sex.: 11h30/20h; sáb.: 10h/20h. @labeccacafe.

9h30/19h; sáb.: 9h30/18h. SCS, Quadra 7, Bloco A, Shopping Pátio Brasil, Piso 2, Asa Sul. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/19h. @dulce_patagonia.

DUNKIN' DONUTS

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 98353-0059. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @dunkindonuts_brasil. Mais 13 endereços.

DOUX BRIGADERIA

SCRN 716, Via W3, Bloco A, Loja 24, Asa Norte, (61) 3542-7226/99236-6039/ 98276-4422. Seg. a sex.: 9h/21h; sáb.: 9h/18h; dom.: 14h30/19h30. Rua 14 Norte, Residencial Supremo, Loja 8, (61) 99215-2459. Seg. a sex.: 10h/22h; sáb.: 10h/19h; dom.: 15h/20h. @douxbrigaderia.

ERA BOLO QUE ME FALTAVA

SH Arnaireira, Conjunto 5, Chácara 19A, Lote 11, Arnaireira, (61) 98129-1427. Seg. a sex.: 9h30/18h; sáb.: 9h30/17h30. @eraboloquemefaltava.

HIAGO MIGUEL

BOLOS E DOCES
Setor Central, Quadra 11, Loja 37, Gama, (61) 99878-5039. Seg. a sáb.: 12h/18h30. @hiagomiguelbolosedoces.

KOPENHAGEN

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Loja 181, Guará, (61) 99653-2567.

Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @kopenhagen_. Mais 24 endereços.

LABARR CHOCOLATE DE ORIGEM

SCRN 710/711, Bloco H, Loja 35, Asa Norte, (61) 99195-9536. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 9h/19h. @labarrchocolate.

LINDT

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3041-8444. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/19h. @lindt_brasil. Mais 4 endereços.

LUGANO

CLS 108, Bloco D, Loja 15, Asa Sul, (61) 3546-8780. Todos os dias: 9h/20h. @chocolatelugano. Mais 3 endereços.

MANDIÉ DOCERIA

SHIS, QI 7, Bloco D, Ed. Caravelas Center, Sala 3, Lago Sul, (61) 99259-7078. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @mandiedoceria.

MARIA AMÉLIA DOCES

SHJB, Condomínio Solar de Brasília, Quadra 3, AE 3, Lote 3, Jardim Botânico, (61) 3546-8900/ 98306-0084. Todos os dias: 8h/20h. @mariaameliadoces. Mais 4 endereços.

MARIA DE FÁTIMA CAKE DESIGNER

CLS 311, Bloco B, Loja 37, Asa Sul, (61) 99966-2846. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/17h. @chef.mariadefatima.

Paladar em evolução constante.

Isso é muito Noru.



**Bons momentos merecem
as melhores experiências**

Noru em casa: um menu exclusivo e
personalizado para que a sua ocasião
seja ainda mais especial.

NORU

CLWN 10/11 Noroeste
Reservas: 61 99554-0336

LANCHES E GULOSEIMAS

Casa Doce

2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



É com sabedoria e bom humor que **Angela Tonon** comanda a Casa Doce Família Artesanal ao lado do marido, **Dárcio**, e dois dos quatro filhos, **Fábricio** e **George Tonon**. "O bolo de abacaxi é nosso campeão de vendas", diz Angela, que não se acomoda com o sucesso das três unidades da empresa. Uma das novidades é a slice cake, fatia de torta embalada em papel celofane, em opções como Maxxi Chocolat, pistache e Red Velvet. A chef, Camila Gomes, e a subchef, Renata Rodrigues, cuidam da cozinha quente, que abastece o café da manhã (panquecas, salgados, croissants, etc.), o almoço (medalhão de filé, salmão ao molho de laranja, salada de camarão) e o lanche (sanduíche com linguiça artesanal e agrião, chorizo grelhado). "O que a gente é, a nossa energia e carinho, tudo é transmitido para os produtos", conclui Angela.

CLS 112, Bloco D, Asa Sul. Seg. a sáb.: 8h/21h; dom. e fer.: 8h/20h. SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso L1, Praça Central, Loja 178, Octogonal Sul. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Guará. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. (61) 3445-2807. [@casadocebrasilia](http://www.casadocebrasilia.com.br).



Fotos: JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press

MR. BROWNIE

SCIA, Quadra 14, Conjunto 10, Lote 5, Guará, (61) 99427-1117. Seg. a sex.: 9h/17h. SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Térreo, Asa Norte. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @mrbrowniebr.

MOMMA DOCES SAUDÁVEIS

CLN 308, Bloco B, Loja 13, Asa Norte. CLN 306, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61) 99460-5682. Todos os dias: 10h/19h. @adoromomma.

OLI CONFEITARIA

CLN 115, Bloco A, Loja 71, Asa Norte, (61) 99277-7053. Ter. a sáb.: 12h/19h; dom. e fer.: 12h/18h. @oli.quedelicia.

O PUDIM PERFEITO

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

@opudimperfeito. Mais 4 endereços.

QUITUTICES

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

SENHORA AMÊNDOA

CLN 316, Bloco B, Lojas 65/67, Asa Norte, (61) 98110-8865. Seg.: 11h/18h30; ter. a sáb.: 10h/19h30. @senhoramendoa.

SODIÉ DOCES

Av. das Castanheiras, Lotes 1.310 e 1.370, Águas Claras, (61) 3244-0226/ 98173-9240. Todos os dias: 10h/20h. SCRN 708/709, Bloco D, Loja 3, Asa Norte, (61) 3877-0071/ 99379-3978. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/15h. @sodiedoces.

STANS CHOCOLATES

CLS 407, Bloco A, Loja 30, Asa Sul, (61) 99802-0199. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 10h/18h. @stanschocolates.

SWEET CAKE DOCERIA

CLN 408, Bloco A, Loja 16, Asa Norte, (61) 99583-9081. Seg. a sex.: 9h30/19h; sáb.: 9h30/18h30. [sweetcake](mailto:@sweetcake). brasilia. Mais 3 endereços.

Leia mais na pág. 54



CONFEITARIA E SALGADOS

ARMAZÉM ALIANÇA

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



MOVIDOS PELO ENCONTRO

Um bom encontro deixa marcas. E essa marca é a Fazenda Churrascada. No restaurante, localizado no Clube do Golfe, o churrasco vai além do prato: é sabor, ambiente e diversão. A casa combina cortes premium, defumados no pit smoker, fogo de chão, parrilla e hambúrgueres artesanais.

**Um destino para quem ama carne,
boa música e momentos especiais.**

Reservas e mais informações: (61) 99000-2320 e @fazendachurrascadabsb - Clube de Golfe de Brasília

LANCHES E GULOSEIMAS

BOLO DA IVONE

SHTN, Trecho 2, Conjunto 5, Bloco N, Bay Park, Asa Norte, (61) 99236-3436. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 8h/18h; dom.: 10h/19h. SHIS, QI 3, Bloco I, comércio local, loja PrettyNew, Piso 2, Lago Sul. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 10h/17h. [@bolodaivone](http://bolodaivone.com).

BOLOS DO FLÁVIO

SHCS 108, Bloco C, Loja 23, Asa Sul, (61) 99169-2904. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/18h30; dom.: 8h/17h. [@bolosdoflavorio](http://bolosdoflavorio.com). Mais 21 endereços.

BOM SABOR

SHJB, Condomínio San Diego, Quadra 1, Rua 1, Loja 13, Galeria 257, Jardim Botânico, (61) 99548-3861. Seg. a sáb.: 7h30/15h. [@restaurantebsb_bom_sabor](http://restaurantebsb_bom_sabor.com).

CACHORRO

QUENTE DO CHICO

SMHS, Quadra 102, estacionamento do Hospital de Base, Asa Sul, (61) 99565-9348. Seg. a sex.: 17h30-23h30.

CACHORRO

QUENTE DO LANDI

SQS 405, Asa Sul, (61) 99987-7351. Seg. a sáb.: 17h40/22h30. [@cachorroquente_landi](http://cachorroquente_landi.com).

CAFÉ CANDANGO

Rua 3, Loja 40A, Vila Nova, Praça do Reggae, São Sebastião, (61) 99929-3420. Todos os dias: 8h/18h30. Rua da Gameleira, São Sebastião, (61) 99119-1393. Seg. a sáb.: 7h/18h30. [@cafecandango](http://cafecandango.com).

CAFÉ GYM

SEPN 511, Ed. Bittar III, Bloco B, Loja 103, Asa Norte, (61) 99233-7634. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/13h. [@cafegym_asanorte](http://cafegym_asanorte.com).

CANNELLE VEGGIE & CO

CLN 213, Bloco A, Loja 23, Asa Norte, (61) 99947-2422. Todos os dias: 8h30/20h. [@cannelleveggie](http://cannelleveggie.com).

CASA DE BISCOITOS MINEIROS

CLN 210, Bloco D, Lojas 20/48, Asa Norte, (61) 3274-2922/ 99223-7137.



L'amour Du Pain

3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



Com certeza o item mais procurado por quem vai à L'amour du Pain é o croissant de amêndoas, um salgado amanteigado, mergulhado no xarope de baunilha e recheado com creme de amêndoas. "Servimos o croissant morno, ou em temperatura ambiente. Ele é polvilhado com amêndoas laminadas e açúcar de confeiteiro. Uma delícia", conta o proprietário da unidade da Asa Sul, o padeiro francês Serge Segura. O cardápio conta também com outras famosas receitas europeias, como o Éclairé, doce tradicionalmente recheado com creme de confeiteiro e coberto por uma camada de fondant ou ganache.

CLS 115, Bloco B, Loja 10, Asa Sul. Todos os dias: 8h/21h. SHIS, QI 11, Bloco P, Loja 62, Lago Sul. Todos os dias: 8h/20h. (61) 98654-1824. [@lamourdupainbsb](http://lamourdupainbsb.com).

Cremeria Italiana

2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



O gelato servido na Cremeria Italiana agrada até quem nasceu na Itália. Sem aromatizantes, conservantes e nem gorduras hidrogenadas, os gelatos do local são cremosos, saborosos e com ingredientes de primeira qualidade. A marca vem de São Paulo e já conquistou, ao longo dos anos, diversos prêmios aqui também na capital. Alguns dos sabores mais famosos são o de pistache, o fior di latte, feito com baunilha de Madagascar e creme de leite fresco; dolce di latte, com doce de leite argentino, além do de cheesecake.

CLS 206, Bloco B, Lojas 2/4, Asa Sul, (61) 3536-9693.

Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/21h20. [@cremeriaitalianabsb](http://cremeriaitalianabsb.com).

Seg.: 8h/20h; ter. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 7h30/19h.

[@casadebiscoitosmineiros](http://casadebiscoitosmineiros.com).

Mais 9 endereços.

Leia mais na pág. 56

CASA DO PÃO DE QUEIJO

Aeroporto Internacional JK, Área Especial, embarque doméstico, (61) 3364-9143. Todos os dias: 24h. [@casadopaodequeijo](http://casadopaodequeijo.com). Mais 14 endereços.

CONFEITARIA CHICO MINEIRO

CLN 104, Bloco D, Lojas 54/60, Asa Norte, (61) 98251-6702. Seg.: 11h/15h30; ter. a sex.: 11h/23h; sáb. e dom.: 11h/17h. [@confeitariachicomineiro](http://confeitariachicomineiro.com).

CONFEITARIA MINEIRA

SAUN, Quadra 5, Lote B, Ed. Banco do Brasil, Loja 2, Asa Norte, (61) 98655-5940. Seg. a sex.: 7h30/20h. CLNW 10/11, Bloco I, Noroeste, (61) 99664-9949. Seg. a sáb.: 7h30/20h; dom.: 9h/19h. [@confeitariamineira](http://confeitariamineira.com).

CREPE ROYALE

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

CROISSANTERIE

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

CROASONHO

Av. das Araucárias, 885, Mirante Plaza Gourmet, Loja 3, Águas Claras, (61) 3011-2227. Todos os dias: 11h/23h. QNM 34, JK Shopping, Taguatinga. Seg. a sex.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. [@croasonho](http://croasonho.com).

DIKANTU BAR

CLN 204, Bloco A, Loja 59, Asa Norte, (61) 98170-3170. Seg.: 12h/15h. Ter. a dom.: 12h/23h. [@dikantubar](http://dikantubar.com).

DONA CUCA PÃO DE QUEIJO

SHIN, QL 7, Conjunto 5, Casa 15,

Asa Sul | Asa Norte | Sudoeste | Águas Claras | Goiânia

Instagram: @nazojapanesefood



O japa queridinho de Brasília

Para todas as horas do dia



LANCHES E GULOSEIMAS

Lago Norte, (61) 99512-2550. Seg. a sex.: 9h/18h. @donacucapaodequeijo.

EMPADA BRASIL

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, 1º Piso, Quiosque 29, Asa Norte, (61) 3342-2012/ 99325-4279. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. SHIS, QI 5, Bloco J, Pão de Açúcar, Lago Sul, (61) 3248-5914. Todos os dias: 10h/20h. @empadabrasildf.

EMPADA RIO BRASIL

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

EMPÓRIO CAPITAL – QUEIJOS

ARTESANAIS BRASILEIROS

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

FAST NATURE

Quadra Central, Bloco 11, Lote 7, Serra Shopping, Sobradinho, (61) 98100-3580. Seg. a sáb.: 13h/20h30; dom.: 16h/20h30. CLN 313, Bloco E, Loja 10, Asa Norte, (61) 99875-4591. Seg. a sáb.: 13h/21h. @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.

FINE N' ROLLS

Condomínio Vivendas Bela Vista, módulo C, Casa 26, Grande Colorado, Sobradinho, (61) 98118-0370. Ter. a dom.: 9h/22h. @finenrolls.

GAMELA BISCOITOS CASEIROS

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

HAVANNA

SHAS, Trecho 1, ParkShopping, Guará, (61) 99312-3975. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/21h. SHIN, CA 4, Shopping Iguatemi, Lago Norte, (61) 99986-8997. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 11h/20h. Rua Copaíba, DF Plaza Shopping, Águas Claras, (61) 98215-1157. Se. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @havannabr.

Bacio di Latte

3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



A primeira loja da sorveteria foi inaugurada em São Paulo, em 2011, e se espalhou pelo país. Há diversas unidades no Distrito Federal, que vendem gelatos feitos à moda italiana, mais cremosos, com ingredientes de alta qualidade, picolés e sobremesas geladas. Os sabores são muitos, mas a novidade é a recém-lançada linha de gelatos "com sotaque francês", desenvolvida em parceria com o chef Olivier Anquier. O sorvete La Mousse, inspirado na famosa sobremesa de chocolate francês; o Petit La Mousse, que tem como base o novo gelato e é finalizado com raspas de chocolate e Chantilly, e o Croc La Mousse, formada por camadas de mousse, calda de chocolate intenso e calda de chocolate crocante. **SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Loja 209, Guará, (61) 3041-4848.** Todos os dias: 10h/22h. @baciодilatte. Mais 6 endereços.

HELENA NOLLETO

QNL 3, Conjunto G, Lote 17, Taguatinga, (61) 99697-3636. Todos os dias: 8h/23h. @helenanolletocofeitaria.

LALÉ CAFÉ E DOCERIA

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

KABULA LANCHES

QNO 16, Conjunto E, Loja 2, Ceilândia Norte, (61) 99228-7763. Seg. a sáb.: 11h/15h e 18h/0h30; dom.: 18h/0h30. @kabulalanchesdf.

LILIE PÂTISSERIE & BOULANGERIE

CLS 211, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 99922-4995. Seg. a sáb. e fer.: 9h/21h; dom.: 9h/17h. @liliebrasilia.

Leia mais na pág. 64



LA PORTEÑA

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

MARIA AMÉLIA CAFÉ E BISTRÔ

SHJB, Condomínio Solar de Brasília, Quadra 3, AE 3, Lote 3, Jardim Botânico, (61) 3546-8900/ 99655-6801. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @mariaameliadoces. Mais 4 endereços.

MR' DÁSIO LANCHES E REFEIÇÕES

QNB 3, Quiosque 1, Taguatinga Norte, (61) 3562-6367. Seg. a sáb.: 16h30/23h.

MERCARIA COLABORATIVA

CLN 412, Bloco E, Lojas 4, 6 e 10, Asa Norte, (61) 99936-1616. Seg. a sáb.: 8h/20h. @merceariacolaborativa.

MORADA MINEIRA

Quadra 8, CL 13, Sobradinho, (61) 98434-8548. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom. e fer.: 8h/18h. @moradamineira.

MONJOLO BISCOITOS CASEIROS

CLN 404, Bloco D, Ed. La Palma, Loja 10, Asa Norte, (61) 3326-7509. Seg. a sáb.: 8h30/19h30. CLSW 301, Bloco B, Avenida Shopping, Lojas 2 e 4, Sudoeste, (61) 99942-5876. Seg. a sáb.: 8h/19h20.

MORANGUIM

SHIN, QI 2, Quiosque 9, Lago Norte, (61) 2194-7641/ 99375-2002. Seg. a sex.: 15h/23h; sáb.: 11h/23h. @bardomoranguim.

NOSSO CAFÉ LANCHES

SCLRN 711, Bloco B, Loja 18, Asa Norte, (61) 3264-6408/ 99907-6849. Seg. a sex.: 6h/19h30; sáb.: 6h30/14h. @nossocafelanches_.

NOTTE D'INCANTO

CLSW 102, Bloco A, Loja 76, Sudoeste, (61) 99553-8934. Ter., qua. e dom.: 18h/22h30; qui. a sáb.: 18h/23h30. @notte.dincanto.

OFICINA DE TORTAS ARTESANAIS

CLS 310, Bloco C, Loja 16, Asa Sul, (61) 99431-5005. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom.: 10h/16h. @oficinadetortas. Mais 5 endereços.

Asa Sul | Asa Norte | Sudoeste | Águas Claras

@caminito_parrilla

CAMINITO PARRILLA



LANCHES E GULOSEIMAS

Padrinho's

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE



"Criamos o primeiro smash de peixe do mundo", diz o chef **Marcelo Petrarca** (à dir.), ao falar com muito orgulho de sua hamburgueria, um negócio em parceria com o sócio **Mateus Bertoletti**. Primeiro veio o foodtruck em Águas Claras, há quatro anos, o delivery e depois o ponto físico no Gilberto Salomão, aberto no começo deste ano. São cinco receitas de hambúrgueres de carne, como o **Larica (foto)**: pão brioche, duplo smash, queijo, molho padrinhos, cebola chapeada, bacon e rapadura. Já o Padrinhos Fish é pão brioche, duplo smash de peixe, queijo, molho tártero e cebola roxa. "Fazemos um smash de verdade, com a técnica original da crosta de carne, que fica uma folha bem fina", diz Petrarca.
SHIS, QI 5, Bloco F, Gilberto Salomão, Loja 21B, Lago Sul, (61) 99995-0781. Ter. a sex.: 12h/22h30; sáb. e dom.: 18h/22h30. Qua. a seg.: 18h/23h. @padrinhos_smashoriginal.



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/D.A. Press.

PALMIER LANCHONETE E PASTELARIA

SCS, Quadra 6, Bloco A, Ed. José Severo, Loja 3, Asa Sul, (61) 3321-9617. Seg. a sex.: 6h/19h; sáb.: 6h/13h; dom.: 6h/12h. SDS, Via S2, Conic, Blocos F/G, Lote 41, Conjunto Baracat, Loja 11, Asa Sul, (61) 99851-0089. @palmierlanchonete.

PÃO DE QUEIJO ORIGINAL

SH Arnaireira, Colônia Agrícola, Águas Claras, (61) 99399-1575. Seg. a sáb.: 7h/20h; dom.: 7h30/19h. @paodequeijooriginal. Mais 5 endereços.

PASTELARIA MOURA

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

PASTEL DE VENTO

CLN 407, Bloco E, Loja 3, Asa Norte, (61) 3349-0525. Seg. a sex.: 11h/22h; sáb.: 11h/21h30. CLS 311, Bloco C, Loja 37, Asa Sul, (61) 3543-7468. Seg. a sáb.: 14h/21h. @pasteldevento2gm.

PASTEL MIX

CLS 107, Bloco C, Loja 30, Asa Sul, (61) 99113-5533. Todos os dias: 16h/22h15. @pastelmix.oficial. Mais 4 endereços.

PASTELARIA VIÇOSA

SCN, Rodoviária do Plano Piloto, Asa Norte, (61) 3347-2001/ 99368-4884. Todos os dias: 7h/0h. @pastelaria.vicoso. Mais 3 endereços.

PASTRY

CLSW 301, Bloco C, Loja 74,

Sudoeste, (61) 3209-5233. Ter. a dom.: 11h/19h. @pastrybrasilia.

PIZZA DO FAUSTÃO

SIG, Quadra 6, Lote 2.380, Loja 2, Sudoeste, (61) 3978-2220. Ter. a dom.: 18h/23h. @pizzadofaustaobrasilia.

PONTO DO QUEIJO

CLN 313, Quiosque, Asa Norte. (61) 3447-6407/ 99676-4033. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/13h. @pontodoqueijo313.

PRALINÉ

CONFEITARIA SUÍÇA

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

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

QUIOSQUE 10

SCIA, Quadra 15, Conjunto 10, Quiosque 10, Guará, (61) 98568-2529. Seg. a sáb.: 7h30/16h.

SABOR GLACÉ

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

SUBURBANOS

PIZZA DELIVERY

SCRN 708/709, Bloco H, Loja 41, Asa Norte. Seg.: 17h/0h; ter. a dom.: 17h/4h30. Rua 24 Norte, Loja 8, Águas Claras. Ter. a dom.: 17h/2h. 0800 513 0800/ (21) 96531-2488. @suburbanospizza.

SWEET CAKE

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

TACHO CONFEITARIA

AOS 1/2, Bloco A, Loja 55, Octogonal, (61) 99574-7651. Seg. a sáb.: 9h/18h. @tachoconfeitaria.

TORTERIA DI LORENZA

CLN 115, Bloco D, Asa Norte, (61) 99446-8898. Todos os dias: 8h/21h. SHIS, QI 9/11, Bloco B, Lojas 6/12, Lago Sul, (61) 3364-4283. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/19h. @torteriadilorenza.

VALE DO TORTO –

BAUNILHA DO CERRADO

Atendimento remoto. (61) 99044-1001. Todos os dias: 24h. @valetedotorto.

VILLA DO CREPE

SRIA II, QE 21, Conjunto F, Casa 2, Guará II, (61) 99220-2515. Seg. a dom.: 16h/23h. @villadocrepeoficial.

VILLAS BOAS

CREPE & CAFÉ

QS 3, Lotes 3/5/7, Pátio Capital, Térreo, Loja 33, Taguatinga Sul, (61) 99662-4793. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @villasboascrepe_e_cafe.

Madre Teresa Deli

3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE



Ambiente rústico e colorido, que fica em Taguatinga Sul, reflete a fé do proprietário, Daniel Larsan, católico e devoto de Madre Teresa de Calcutá, santa homenageada no nome da casa. Vários ingredientes essenciais do cardápio são de produção própria: pastrami, ketchup, maionese de alho, sour cream, american cheese, e até o chope estilo imperial russian stout Seja a Minha Luz, criado em parceria com a cervejaria Madstein. Há uma dezena de opções de hambúrguer, inclusive um vegetariano, além de petiscos, parrilla e itens para o café da manhã. Bebidas não alcoólicas e drinques criativos também se destacam. Boa opção de sobremesa é a Amor y Paz (torta de chocolate e café com sorvete de leite). QSD 53, Lote 2, Loja 02, Taguatinga, (61) 99928-6414. Ter. a qui.: 11h30/23h15; sáb.: 8h30/23h15. @madreteresadeli.

VITAMINA CENTRAL

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

GELATERIA/SORVETERIA

AÇAÍ ARTESANAL

Rua Alecrim, Lote 6, Bloco B, Loja 9, Águas Claras, (61) 98136-4350. Todos os dias: 11h/22h. @acaiaresanal. Mais 19 endereços.

AÇAÍ BARUK

Setor de Mansões ES 12, Condomínio Vale das Acáias, Quadra 10, Lote 1, Loja 1, Sobradinho II, (61) 3483-0575. Sáb. a seg.: 13h/0h; ter. a sex.: 13h/22h. @acaibaruk.

AÇAÍ NO COCO DF

QN 204, Conjunto 2, Lote 18, Loja 1, Samambaia Norte, (61) 98423-8851. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/21h. @acainococodf.

AÇAITERIA CERRADO

Condomínio Jardim Europa II, Ed. Hyara Center, Loja 1, Grande Colorado. QMS 34, Loja 7, Sobradinho II. Quadra 1, CL 11, Loja 7, Sobradinho. Seg. a sáb.: 13h/20h; dom.: 13h/19h. @acaiteriacerrado.

BRAZILIAN ICE CREAM

CLSW 301, Bloco C, Ed. Dakota, Loja 98, Sudoeste, (61) 3045-9505. Seg.: 11h/22h; ter. a dom.: 11h/22h30. @brazilianicecream. Mais 6 endereços.

CHIQUINHO SORVETES

CLSW 100, Bloco A, Ed. Tropical Center A, Térreo, Térreo, Loja 13, Sudoeste, (61) 99292-7070. Todos os dias: 12h/22h. @chiquinhosorvetes. Mais 37 endereços.

DAVVERO

CLS 103, Bloco D, Loja 16, Asa Sul, (61) 3274-6555. Todos os dias: 11h/23h. SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Piso 1, Loja 123, Asa Norte. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 1, Loja 149J, Guará. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. @davverogelato.

FAST AÇAÍ

SHCS 309, Posto BR, Asa Sul, (61) 99215-5492. Todos os dias: 11h/22h. @fastacaioficialdf. Mais 15 endereços.

FOIRE DI LATTE

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

FRUTOS DO CERRADO

CLS 114, Bloco B, Loja 19, Asa Sul, (61) 3546-1380. Seg. a sex.: 11h/19h30; sáb. e dom.: 10h/19h30. @frutosdocerrado.brásilia.

FULÔ DO AÇAÍ

QNL 7, Conjunto F, Lote 18, Taguatinga, (61) 98152-3381. Av. Elmo Serejo, em frente à Flora Kireibara, Taguatinga, ▶

GRUPO

BACO

TRADIÇÃO E CRIATIVIDADE À MESA

Há 26 anos, o Grupo Baco é referência em Brasília por unir a Lá Vera Pizza Napoletana a pratos com ingredientes do cerrado, drinks autorais, boa música e uma premiada carta de vinhos.

Sob comando do chef Gil Guimarães, a cozinha celebra o encontro entre tradição e inovação, oferecendo sabores autênticos principalmente do cerrado em cada detalhe.



UNIDADES

Casa Baco – Casa Park
Casa Baco – Brasília Shopping
Casa Baco – Mané Mercado
Baco Pizzaria – Asa Sul
Fina da Baco – Asa Norte
Fina da Baco – Águas Claras



@CASA.BACO
@BACOPIZZARIA
@FINA.DA.BACO

LANCHES E GULOSEIMAS

Casa Almeria

2º colocado na categoria PADARIA



Na padaria da Casa Almeria, a produção começa de madrugada para que pães e folhados saiam fresquinhos todas as manhãs. Entre os mais pedidos estão o brioche macio, base do icônico sanduíche de pastrami, as baguetes de fermentação natural e os croissants amanteigados, feitos com manteiga artesanal. A combinação de técnicas tradicionais e ingredientes selecionados garante a qualidade que conquistou a clientela e consolidou a casa como referência em panificação na cidade. Para os sócios **Luiza Lyra, Thiago Lyra, Guto Jabour, Bianca Jabour, Pedro Nunes, Maria Eduarda Mendes e Luiza Melo**, a presença dos donos e a dedicação dos funcionários, além do investimento forte em insumos e novidades, são os diferenciais. Em breve, a Casa Almeria vai chegar ao Noroeste, com a mesma proposta de "fazer você se sentir em casa". O estabelecimento também foi vencedor da categoria BRUNCH. Leia mais na pág. 48
CLS 104, Bloco D, Loja 1, Asa Sul, (61) 99582-8131. Seg. a qui.: 8h/22h; sex. e sáb.: 7h/22h; dom.: 7h/21h. @casa_almeria.



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/D.A Press.

(61) 98215-5305. Ter. a dom.: 15h/21h45. Colônia Agrícola Park Way, NB-1, Chácara 2, Lote 2, Parte B, Núcleo Bandeirante. Ter. a sáb.: 14h/21h; dom. e fer.: 10h30/18h. [@fulodoacaiii](http://@fulodoacai).

GELATO BORELLI

CLS 111, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 98307-0220. Ter. a sáb.: 11h/22h; seg. e dom.: 11h/21h. @gelatoborellibrasilia. Mais 4 endereços.

GELATO FABRÍCIO

TONON (CASA DOCE)

CLS 112, Bloco D, Casa Doce Confeitaria, Asa Sul. Seg. a sáb.: 8h/21h; dom. e fer.: 8h/20h. SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso



L1, Praça Central, Loja 178, Casa Doce Confeitaria, Octogonal Sul. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Casa Doce Confeitaria, Guará. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. (61) 3445-2807. @casadocebrasilia.

Leia mais na pág. 58

GELATOTeca

Quadra 6/8, CL 22, Loja 2, Sobradinho, (61) 99613-7170. Seg. a sex.: 1h/20h30; sáb. e dom.: 11h/21h. @gelatotecabr.

HAPPY HARRY NICE CREAM

CLS 408, Bloco C, Loja 7, Asa Sul. Dom. a sex.: 11h/21h; sáb.: 11h/21h30. @happyharry.gelato. Mais 3 endereços.

ILGIORNO

GELATO

CLN 113, Bloco A, Lojas 1 e 5, Asa Norte, (61) 3254-4934. Todos os dias: 8h30/20h30. @ilgiornogelato.

JOLIE SORVETERIA

E CAFÉ

CLN 407, Bloco D, Loja 34, Asa Norte, (61) 99421-0518. Seg. a qua.: 11h/20h; qui. a dom.: 11h/21h. @joliesorveteriaeca.

MAGIA GELADA

QNM 34, Conjunto A, Lote 15, Taguatinga, (61) 3371-0269/ 99648-1234. Seg. a sex.: 10h/20h; sáb. e dom.: 9h/20h. @magigeladabrasilia. Mais 7 endereços.

UM BURGER
QUE DESAFIA O COMUM:

DRY AGED

Carne maturada por 30 dias para alcançar textura
macia, sabor potente e suculência máxima.



NOSSE
ROTEIRO

paprica
BURGER

©PAPRICABURGER

WWW.PAPRICABUGER.COM

LANCHES E GULOSEIMAS

MLKYLAB

Av. Pau Brasil, Lote 10, Loja 38. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/20h. SHVP, Chácara 233, Vicente Pires. Todos os dias: 12h/22h. @milkylab.sorvetes.

MOKA'S SORVETERIA

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

NOSSO SABOR SORVETES

SRIA II, QE 40, Rua 11, Lotes 4/6, Polo de Modas, Guará, (61) 3301-3433/98133-1735. Todos os dias: 10h/22h. @nossosaborsorvetes.

ONI-UNO

CLSW 103, Bloco B, Ed. Rhodes Center, Subsolo, Loja 1, Sudoeste, (61) 3045-9532. Ter. a dom.: 12h/19h. CLN 303, Bloco A, Loja 16, Asa Norte, (61) 99945-2628. Ter.: 12h/18h; qua. a dom.: 12h/19h30. @oniunogelato.

SABORELLA

SHCN 112, Bloco C, Loja 36, Asa Norte, (61) 99108-6687. Sáb. a qui. e fer.: 11h/21h; sex.: 11h/22h. SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Guará, (61) 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. @sorbesorvetesartesanais.

SORVETE AO QUADRADO

CLN 102, Bloco C, Lojas 42, 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 4 endereços.

SUB'S AÇAÍ

CLN 306, Bloco A, Loja 44, (61) 99977-4798. Todos os dias: 24h. @subsacai.

Pães e Vinhos

3º colocado na categoria PADARIA



A padaria tem uma infinidade de delícias à disposição dos clientes. Os pães são artesanais e de todos os tipos: os campeões de venda são a baguete e o pão de batata. Se a ideia for lanchar no local, há várias opções de salgados, bolos, tortas, crepes, calzones e sanduíches. Há, ainda, opções para o almoço. À noite, caldos e pizzas de massa fina, com coberturas diversas e ingredientes de qualidade, que podem ser harmonizadas com bons vinhos. O brunch, servido aos fins de semana, tem de um tudo, com destaque para os croissants. A padaria trabalha com linha de festa por encomenda.

CLSW 103, Bloco B, Ed. Rhodes Center, Loja 32, Sudoeste, (61) 98436-9619.
Todos os dias: 6h/23h. @paesenvinhospadaria.

TOUTSIE

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Asa Norte, (61) 99954-7319. Todos os dias: 9h/22h. @toutsiebrasilia.

TRIBUS AÇAÍ

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

UN REFRESCO

QS 12, Conjunto 3A, Riacho Fundo, (61) 99141-5097. Qua. a dom.: 10h/21h; Ter.: 10h/20h. @un.refresco. Mais 8 endereços.

YOGOBERRY

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Piso 1, Asa Norte, (61) 3202-8210/ 99190-8989. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 12h/20h. @yogoberryoficial. Mais 5 endereços.

HAMBURGUERIA/ SANDUICHERIA

389 BURGER

CLN 307, Bloco A, Loja 25, Asa Norte, (61) 3797-6441. Seg., ter., qui. a sáb.: 16h/23h; qua.: 17h/23h; dom.: 16h/23h30. Quadra 6, CL 20, Lojas 2/6, Sobradinho, (61) 3591-5041. Todos os dias: 18h/23h30. Setor Tradicional, Quadra 55, Hotel Restaurante e Churrascaria Paulu's, Loja 4, Planaltina, (61) 3389-0021. Seg. a qui.: 17h/22h; sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 17h/23h30. @389burger.

AMMO BURGER

CLN 110, Bloco C, Loja 54, Asa Norte,

(61) 99377-2620. Todos os dias: 17h/23h30. @ammo.burger.

BOB'S

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Loja 2013-B, Asa Norte, (61) 3033-3519. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @bobsbrasil. Mais 14 endereços.

BRAZILIAN AMERICAN BURGERS

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

B'SQUARE PIZZA & BURGER

CLS 104, Bloco C, Loja 15, (61) 99403-4830. Todos os dias: 18h/23h. @bsquarepizzaburger.

BULLGUER BURGER & BEER

CLS 410, Bloco C, Loja 5, Asa Sul, (61) 3554-1777/ 99195-8863. Todos os dias: 11h30/23h. @bullguer.

BULLS HAMBURGERIA

CLS 405, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 3548-4451. Seg. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h30; dom.: 17h/23h. Setor Leste, Cine Itapuã 1, Comercial Praça 1, Loja 11-A, Gama, (61) 99840-2425. Dom. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h. @bullshamburgueria1.

CASA THE FAMOUS

Av. Jequitibá, Lote 585, Loja 1, Águas Claras, (61) 99921-6060. CLSW 101, Bloco B, Multiplus Shopping, Loja 100, Sudoeste, (61) 99887-4727. Todos os dias: 17h/23h. @casathefamous.

HÁ 18 ANOS
CRIANDO
SABORES
QUE VIRAM
MEMÓRIAS.



La Boulangerie

a padaria feita à mão

306 SUL | 61 3036 0099

CONJUNTO NACIONAL | 61 99977 2967

QI 21 LAGO SUL | 61 3797 2726

212 NORTE | 61 3541 8981

300B SUDOESTE | 61 - 3542 4177

LANCHES E GULOSEIMAS

CHAPA SANDUBERIA

CLN 406, Bloco D, Loja 26, Asa Norte, (61) 99111-2508. Ter.: 18h/22h; qua. a sáb.: 18h/23h; dom.: 18h/22h. [@chapa.sanduberia.](http://@chapa.sanduberia)

CUMA

Rua Manacá, Lote 1, Park Mall, Lojas 1 e 2, Águas Claras, (61) 99952-2390. Todos os dias: 11h30/23h30.

DÉ BURGER

EQNN 2/4, Bloco E, Loja 1, Ceilândia Sul, (61) 3021-9090/ 99111-8717. Qua. a seg.: 18h/0h. [@deburguerceilandia.](http://@deburguerceilandia)

DOG DA IGREJINHA

SHCS, EQS 307/308, Asa Sul, (61) 99165-4574. Dom. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h30/1h. [@dogdaigrejinha.](http://@dogdaigrejinha) Mais 3 endereços.

FOSTER'S BURGER

CLS 201, Bloco A, Loja 5, Asa Sul, (61) 99678-6642. Seg.: 11h30/15h e 17h/23h; ter. e qua.: 11h30/15h e 17h/0h; qui.: 11h30/15h e 17h/1h; sex.: 11h30/15h e 17h/2h; sáb.: 11h30/1h45; dom.: 11h30/0h. [@fostersburger.](http://@fostersburger) Mais 3 endereços.

GELEIA BURGER

CLSW 105, Bloco A, Lojas 66/68, Sudoeste, (61) 3579-5922. Todos os dias: 11h/23h. [@geleiahamburgueria.](http://@geleiahamburgueria) Mais 4 endereços.

GENUÍNA HAMBURGUERIA

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

GIRAFFAS

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Piso 2, Loja 2013, Asa Norte, (61) 4000-1515. Todos os dias: 9h/22h. [@redegiraffas.](http://@redegiraffas) Mais 9 endereços.

HUM! BURGUER

CLN 306, Bloco C, Loja 28, Asa Norte, (61) 3548-2312. Todos os dias: 11h/22h30. [@humburguer.](http://@humburguer) Mais 5 endereços.

INFORNO BURGER D'ITÁLA

CLN 403, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3037-2147. Todos os dias: 18h/23h. CLS 108, Bloco C, Loja 1,

Aloom - The Wow Lab



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

Misto de gelateria e cafeteria gourmet, o Aloom tem cardápio assinado por Albert Roca, chef-proprietário da famosa confeitoria Sant Croi, de Barcelona, considerado um dos melhores sorveteiros artesanais da Europa. Os gelatos, produzidos com ingredientes de alta qualidade, são surpreendentes e estão disponíveis em vários sabores. Waffles, cookies, tortas geladas e milk-shakes também estão no cardápio – destaque para o Panet Aloom, brioche recheado de gelato que é quente por fora. Para quem prefere algo salgado, a dica são os sanduíches feitos com jurassine (tipo de brioche). O menu de cafés e chocolates, quentes ou gelados, agrada a todos os paladares.

CLS 201, Bloco B, Loja 37, Asa Sul, (61) 99945-3840.

Seg. a sex.: 8h/20h; sáb. e dom.: 9h/20h. [@aloom.thewowlab.](http://@aloom.thewowlab)

Todos os dias: 12h/23h.

[@madoburger.brasilia.](http://@madoburger brasilia)

MAROLA SANDUICHERIA

CLS 202, Bloco A, Loja 18, T.T. Burger, Asa Sul, (61) 99281-8409. Seg. a qua.: 12h/23h; qui. e sex.: 12h/23h30; sáb. e dom.: 12h/2h. [@marola.sanduicheria.](http://@marola.sanduicheria)

MARVIN AMERICAN BURGERS

SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Octogonal Sul, (61) 3362-9741. Dom. a sex.: 11h/22h; sáb.: 11h/22h30. [@marvinburger_. Mais 8 endereços.](http://@marvinburger_)

MEATZ BURGER N'BEER

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

NERD'S BURGER'S

SIND, QI 5, Lote 600, Gama, (61) 3879-5356. Qua. a seg.: 18h/23h. [@nerdsburgers.](http://@nerdsburgers)

O CARCARÁ

QSA 11, Lote 10, Taguatinga, (61) 3024-3429. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 18h/23h. QE 30, Conjunto Q, Lote 2, Vila Gourmet, Guará II, (61) 3047-5243. Ter. a dom.: 18h/23h. [@ocarcaraburger.](http://@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.](http://@oconcorrente)

CAFÉ ILLY & ÁGUA PRATA



Harmonização do grão com a carbonatação da Água Prata

O espresso perfeito da Illy encontra na leveza e na efervescência natural da Água Prata um equilíbrio surpreendente.

A intensidade do café, com notas elegantes e marcantes, ganha frescor e prolonga sua experiência sensorial quando acompanhada da delicada carbonatação da água.

Um encontro refinado entre tradição italiana e a pureza brasileira.

The 'illy' logo, which consists of the word 'illy' in a stylized, italicized font with a registered trademark symbol.



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

The 'A.BR' logo, where 'A' is in black and 'BR' is in yellow, with 'FOOD SERVICE' in smaller black text below it.

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

LANCHES E GULOSEIMAS

PALORAMA – BURGUER, PETISCOS E DRINKS

Av. Central, Conjunto 14, Loja 4, Sobradinho II, (61) 99836-8980. Quadra 8, Lote A, Lojas 7/8, Sobradinho I, (61) 98109-3037. Ter. a dom.: 18h/23h. @palorama.oficial.

PÁPRICA BURGER

SCHN 204, Bloco A, Asa Norte, Eixinho L, dentro do posto BR, (61) 3435-2626. Dom. a qui.: 11h/23h; sex., sáb. e vésperas de fer.: 11h/0h. @papricaburger. Mais 3 endereços. [Leia mais na pág. 60](#)



PARRILLA BURGER

Área Especial, Aeroporto Internacional JK, Praça Pick-up, Lago Sul. Todos os dias: 10h/1h. @parrillaburger.

RED'S BURGUER

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

RICCO BURGER

CLS 306, Bloco C, Loja 28, Asa Sul, (61) 99127-0059. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. @riccoburger. Mais 7 endereços.

SANDY'S SANDWICH SHOP

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

SEU PRENSADO

Av. das Castanheiras, Ed. Ônix Multicenter, Águas Claras, (61) 99419-8157. Ter. a dom.: 17h/23h. @seuprensado.

SKY'S BURGUER

CLS 312, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3345-6126. CLS 106, Bloco B, Loja 17, Asa Sul, (61) 3443-3959. 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.

SNOOPY LANCHES

QNM 6, Conjunto M, Lote 48, Loja 1, Ceilândia Norte, (61) 99855-3600. Todos os dias: 18h/0h30. @snoopylanches.

Sestetto Pizzeria Napoletana



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

O nome da casa, inaugurada em dezembro do ano passado, é uma referência aos seis funcionários públicos que são sócios no empreendimento. Farinha italiana, molho importado, fermentação longa e ingredientes selecionados para a cobertura garantem a qualidade das pizzas, que seguem o estilo napolitano. Para acompanhar, chope artesanal ou um dos mais de 50 rótulos da adega da Sestetto. Nas quintas-feiras à noite, tem jazz ao vivo. Há, também, promoções semanais: na quarta-feira, por exemplo, quem compra uma pizza tem desconto de 50% em outra de mesmo tamanho e tem rolha livre na primeira garrafa. CLSW 105, Bloco C, Loja 122, Sudoeste, (61) 99244-2334. Ter. a dom.: 18h/23h. @sestettopizza.

SUBMORE

HEALTH FOOD

CLS 211, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-5555. Todos os dias: 10h/22h. @submorehealthfood.

SUB'S

BURGUER

QR 423, Conjunto 1, Lote 25, Samambaia, (61) 99135-0248/3359-2692. Todos os dias: 11h/15h e 18h/0h. @subsburguer.

SUBWAY

CLN 402, Bloco C, Loja 4, Asa Norte, (61) 3037-8960. Seg. a sex.: 11h30/0h; sáb. e dom.: 11h30/6h. @subwaybrasil. Mais 58 endereços.

THE BLACK BEEF

CLS 402, Bloco B, Loja 25, Asa Sul, (61) 3225-7991/ 99811-5410. Seg. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 17h/22h40. CLN 202, Bloco A, Loja 21, Asa Norte, (61) 98313-7153. Todos os dias: 17h/4h. @blackbeefbr.

TREVO SANDWICH SHOP

CLN 207, Bloco C, Loja 36, Asa Norte, (61) 98357-4596. 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 sex.: 12h/23h30; sáb. e dom.: 12h/2h. @t.t.burgerbsb.

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. @vilatarengo.

WORLD MAGIC BURGER

Av. Elmo Serejo, Galpão 4, Complexo Kireibara, Taguatinga, (61) 98179-2612. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 16h/23h. @worldburgerbrasilia.

XIS DO SUL

QI 33, Bloco A, Loja 3, Guará II, (61) 3022-2111. Todos os dias: 17h30/23h45. St. Central, Quadra 39, Gama, (61) 3967-2708/ 3554-4006. Qua. a seg.: 17h30/23h30. @xisdosul.

XIS GAÚCHO

CLSW 100, Bloco A, Loja 25, Sudoeste, (61) 3343-1000. Ter. a dom.: 16h/22h40. CLN 408, Bloco A, Loja 10, Asa Norte, (61) 98185-7189. Todos os dias: 18h/23h. @xisgauchoasanorte.

PADARIA

ALEGRO PANI & CAFFÈ

SIG, Quadra 8, Lote 2397, Sudoeste, (61) 98181-7733/ 3060-0012. CLN 412, Bloco D, Lojas 1-3 e 10-11, Asa Norte, (61) 99931-7894. Todos os dias: 8h/22h. @alegrocaffè.

BACKERÉI

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

BELINI PANI & GASTRONOMIA

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

CARDABELLE

CLN 403, Bloco E, Loja 41, Asa Norte. Todos os dias: 8h/20h. CLS 107,



Acquissima

A FONTE QUE SE
TRANSFORMA EM SABORES.



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

LANCHES E GULOSEIMAS

Bloco A, Loja 16. Seg. a sáb.: 8h/20h. (61) 99226-5084. @cardabellepadaria.

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 116, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3242-6636. Seg. a sáb.: 6h30/20h. @casadopao.

CASTÁLIA PADARIA E CAFÉ

CLN 102, Bloco D, Lojas 64/74, Asa Norte, (61) 99829-0744. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. CLS 304, Bloco B, Loja 2, Asa Sul, (61) 3224-2765. Seg.: 8h/20h; ter. a dom.: 8h/22h. @castaliartesanal.

CATEDRAL EMPÓRIO E PADARIA

SHIS, QI 5, Bloco B, Gilberto Salomão, Lojas 2/5, (61) 99622-0422. Seg. a sáb.: 6h30/21h; dom.: 7h/20h. @catedralemporio.

CINCO ESTRELAS CASA DE PÃES

Quadra 301, Rua A, Conjunto 2, Lote 1, Lojas 2/4, Águas Claras, (61) 98418-4090/ 98418-4681. Todos os dias: 6h/21h30. @cincoestrelascasadepaes. Mais 6 endereços.

DELÍCIA PANIFICADORA

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

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/ 3552-4743. Todos os dias: 6h/21h30. @hollywoodpaes.

JULIPAN

SRIA, EQ 31/33, Lote 5, Subsolo 1, Boxes 2, 4 e 6, Ed. Consei, Guará II, (61) 3541-7900/ 99679-7900. Seg. a sáb.: 6h30/22h; dom.: 7h30/22h. @padariajulipan.

KI-SABOR

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

LA PANIÈRE PÃES ARTESANAIS

CLS 211, Bloco A, Loja 35, Asa Sul, (61) 3245-6280/ 98167-0050. Ter. a sáb.: 7h30/20h; dom. e fer.: 8h/13h. @lapaniere.

LA BOULANGERIE

CLS 306, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 99363-6800. Seg. a sáb.: 7h/21h; dom.: 7h/20h. @laboulangerie_lapetite. Mais 4 endereços.

Leia mais na pág. 62



LA BOUTIQUE PADARIA FRANCESA

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

LE PAIN RUSTIQUE

SQS 310, Deli Market, Asa Sul, (61) 98316-4849. Dom. a qua. e sex.: 7h/20h; qui. e sáb.: 7h/21h. @lepainrustique. Mais 6 endereços.

MADAME BRIOCHE - PÃES ARTESANAIS

CLN 313, Bloco D, Loja 50, Asa Norte, (61) 99980-6285. Ter. a sáb.: 8h30/18h30. @madamebrioche.

MASTER PÃO

QS 11, Conjunto B, Loja 4, Areal, (61) 99502-1539. Colônia Agrícola Arriqueiras, Loja 3, Águas Claras, (61) 3225-1692. Seg. a sáb.: 6/22h; dom.: 6h30/22h. @masterpaobsb.

NUBE CAFÉ E CONFEITARIA

CLS 216, Bloco A, Loja 12, Asa Sul. Seg.: 12h/17h; ter. a sáb.: 10h/19h. SEPS 710/910, Bloco C/D, Ed. Centro Clínico Via Brasil, Asa Sul. Seg. a sex.: 10h/19h. (61) 99885-8481. @nubecafe.

PAMONHARIA DA ROÇA

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

PANIFICADORA BONANZA

SHVP, Rua 5, Chácara 101/1, Lote 28, Lojas 1/2, Vicente Pires, (61) 3397-5642/ 98167-1371. Todos os dias: 6h/22h. @panificadaborbonanza. Mais 8 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 5, Sudoeste, (61) 3044-7675. Todos os dias: 6h/23h. @paodouradopadaria_. Mais 16 endereços.

PARAÍSO DO PÃO

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

PASTA MADRE PÃES ARTESANAIS

SHJB, Condomínio Solar de Brasília, Quadra Comercial 3, Bloco A, Loja 5, Jardim Botânico, (61) 99671-1970. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/18h. SMDB 12, Bloco F, Loja 12, Lago Sul, (61) 99044-3020. Seg. a sex.: 8h30/18h; sáb.: 8h30/17h. @pastamadrepaes.

SAVASSI PADARIA E CONFEITARIA

CLN 307, Bloco E, Lojas 49/54, Asa Norte, (61) 3201-8092/ 99119-4412. Seg. a sáb.: 6h/20h30; dom.: 8h/13h. @savassisbsb.

VARANDA PÃES ARTESANAIS

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

VITÓRIA PANIFICADORA

CLS 108, Bloco C, Loja 15, Asa Sul, (61) 3443-0800. Seg. a sáb.: 6h/20h; dom.: 7h/20h. SHIS, QI 15, Lojas 17/43, Lago Sul, (61) 3248-3951. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 7h/20h. Área Especial, Aeroporto Internacional JK, Lago Sul, (61) 98245-0018. Seg. a sáb.: 6h/22h; dom.: 6h30/22h. @vitoriapanificadoraoficial.

VENITÁLIA PÃES

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

ÁGUA MINERAL CAMBUQUIRA

Desde 1834

ÚNICA ÁGUA
PREMIADA
POR SER FONTE
DE VIDA!

NATURALMENTE
GASOSA



ELEITA A
2^a MELHOR ÁGUA
DO MUNDO!



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR



mané

No coração de Brasília, um Mercado para viver o sabor da cidade. Gastronomia, entretenimento, um ponto de encontro para todas as pausas do seu dia. Para reunir os amigos ou curtir com a família, um Mercado Vírgula, sem pontos finais!

14 restaurantes, do almoço ao Happy Hour:

3 Bares pra você aproveitar!



Mané: todos os sabores em um só lugar!

‘



Conheça também:



Mané Águas Claras
📍 Águas Claras Shopping

Em breve:



Mané São Paulo
📍 Shopping West Plaza



Leitor Encontro Gastrô
tem benefício especial!
Acesse o QR e saiba mais



PERFIS DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ANA PAULA FERNANDES

Publicitária e gerente de mídia, ela frequenta restaurantes duas vezes por semana, explorando novos lugares e sabores. Para ela, a gastronomia é uma combinação de arte e aventura, que enriquece seu cotidiano. Entusiasta da culinária brasileira e internacional, aprecia a criatividade dos chefs e está sempre aberta a novas experiências, descobrindo culturas e delícias por meio da comida.



ANDREA ARREDONDO FARIA

Para a médica oncologista clínica, a culinária é mais do que um hobby: é uma herança afetiva. Ela adora cozinhar e vê na cozinha um verdadeiro refúgio, um espaço para honrar as memórias de sua mãe, que era uma excelente cozinheira. Sua paixão a leva a explorar novos restaurantes e pratos, na busca por novas técnicas e sabores que enriquecem seu repertório e perpetuam esse legado de amor e sabor.



CLEYTON DOS SANTOS

Com uma rotina agitada, o diretor de comunicação da Câmara do Distrito Federal encontra-se frequentemente em restaurantes ao longo da semana. Para ele, a gastronomia vai além da mera alimentação, sendo parte integrante de suas responsabilidades profissionais e um refúgio para seus momentos de prazer. Assim, cada refeição é uma oportunidade de equilíbrio entre trabalho e bem-estar pessoal.



GUSTAVO MOUCO

O publicitário faz suas refeições fora de casa todos os dias, unindo lazer e compromissos profissionais à mesa. Para ele, a gastronomia é uma ferramenta essencial no trabalho, mas também uma forma de relaxar. Sua conexão com a culinária é tão intensa que se dedica a cozinhar como hobby, mostrando que a comida ocupa um lugar especial e significativo em sua vida pessoal e profissional.



JOÃO CARLOS PADILHA

Com uma rotina intensa, o advogado frequenta restaurantes quatro vezes por semana, tornando a gastronomia uma necessidade profissional. Sua paixão pela culinária também se manifesta ao cozinhar, explorando novos ingredientes e técnicas nos momentos de folga. Essa prática o ajuda a relaxar, proporcionando equilíbrio e prazer em meio à sua agenda agitada.



LEONARDO TESHIMA

O CEO de publicidade é um verdadeiro entusiasta da gastronomia, dedicando-se diariamente à busca por novas experiências. Para ele, a mesa é um espaço de descobertas, onde cada almoço ou jantar revela uma nova história. Sua paixão se estende à cozinha de casa, onde o ato de cozinhar se transforma em um momento de união familiar, afeto e celebração entre pessoas queridas.



NATHÁLIA REIS

A gastronomia ocupa um lugar especial na vida da dentista. Embora não se considere uma grande cozinheira, ela sente enorme prazer em apreciar, conhecer novos sabores e viver experiências gastronômicas. Para ela, cada refeição representa conexão, cultura e celebração, motivo pelo qual frequenta casas gastronômicas pelo menos três vezes por semana.



SAMANTHA CHAMORRO

Grávida do primeiro filho, a engenheira civil considera que a gastronomia tem um lugar muito especial na sua vida. Ela adora experimentar comidas diferentes, descobrir novos sabores, ingredientes e modos de preparo. "Vejo a comida como uma expressão de cultura, afeto e aprendizado", diz. Sempre que pode, ela gosta de explorar restaurantes e feiras, especialmente durante viagens, quando tem a chance de mergulhar na culinária local e viver novas experiências.



SORAYA MORETI

A dentista encara o ato de comer fora como uma forma de lazer e entretenimento, uma pausa gratificante na rotina agitada para desfrutar de momentos únicos e memoráveis. Sua paixão pela gastronomia, se estende para muito além das mesas de restaurantes renomados, já que ela nutre um grande apreço por cozinhar. Sua conexão criativa com a culinária permite explorar novos sabores e técnicas, transformando cada preparo em uma experiência sensorial completa.



VALDIR CAMARGO

Para o empresário e alfaiate, a gastronomia é uma expressão de cuidado e afeto. Ele frequenta restaurantes apenas uma vez por semana, pois sua preferência é pela familiaridade e pelo conforto do lar. Em casa, seu apreço pela culinária se transforma em uma arte pessoal, onde seus temperos e ingredientes especiais se tornam a estrela de sua cozinha, refletindo o prazer de criar pratos que nutrem não só o corpo, mas também a alma.



**Desde 1987, o sabor
que conquista Brasília**



LAGO NORTE PRÓXIMO AO SHOPPING IGUATEMI **DELIVERY** peça pelo nosso site www.galeteriagaucha.com.br

1º TURNO

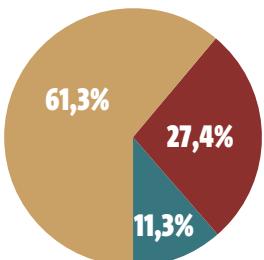
VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Ana Paula Fernandes	Andrea Arredondo Farias	Cleyton dos Santos	Gustavo Mouco	João Carlos Padilha	Leonardo Teshima
Bar/Botequim	Caju Limão	Caju Limão	Libanus	Teta Cheese Bar	Caju Limão	Caju Limão
Bar de Vinhos	Rota do Vinho	Izzi Wine Garden	IVV SwineBar	Izzi Wine Garden	IVV SwineBar	World Wine
Carta de Cervejas	Villa Butiquim	Hop Capital Beer Cervejaria	Libanus	Amigão Bar	Libanus	London Street Pub
Carta de Drinques	Mezanino	Altas Gastrobar	Dudu Bar	Dudu Bar	O Traçado	Altas Gastrobar
Gastrobar	Bar 16 (B Hotel)	Bar 16 (B Hotel)	Confraria Chico Mineiro	Resenha Bar & Restaurante	Altas Gastrobar	Confraria Chico Mineiro
Novidade do Ano/Diversão	Mangabas Gastrobar	Patinho Feio	Boteco Sabiá	Ám.bar	Patinho Feio	Somms Wine Bar
Melhor Restaurante de Brasília	Bloco C	Lago Restaurante	Vasto	Marie Cuisine	Trattoria da Rosario	Piselli
Restaurante Revelação 2025	A Cozinharia Brasileira	Dalva Cozinha	Chaco Bar e Brasa	NK Sushi	Cantina Gratinata	Chaco Bar e Brasa
Chef do Ano	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Agner Mattos (Tudo do Porco)	Eduardo Nobre (IVV SwineBar)	Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)	Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)	Cristiano Komiya (New Koto)
Chef Revelação	Massimo Barletti (Nino Ristorante)	João Santos (Dalva Cozinha)	Gabriel Rogério (Boteco Sabiá)	Renato Araújo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Rodrigo Carpaneda (DOC)	Marco Silva (Casa Baco)
Maître do Ano	Rafael Coelho Souto (Vasto)	Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)	Rafael Coelho Souto (Vasto)	Kevin Kauler Oliveira Santos (Aroma)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Daniel Pereira Lima (Piselli)
Sommelier do Ano	Flávio Lima Ferreira (Bloco C)	Fábio Marques (Mezanino)	Eduardo Nobre (IVV SwineBar)	Ricardo Gonçalves (Aroma)	Antônio Carlos Santos (Fazenda Churrascada)	Tiago Pereira (Piselli)

2º TURNO

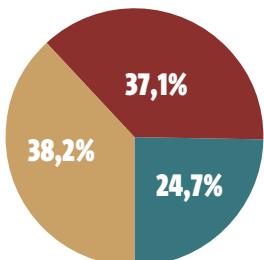
VENCEDORES/DIVERSÃO (*)

BAR/BOTEQUIM



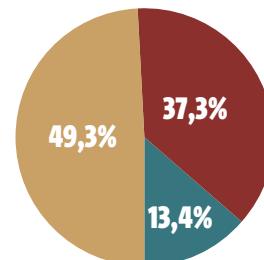
- 1 Caju Limão
- 2 Villa Carioca
- 3 Responsa

BAR DE VINHOS



- 1 IVV SwineBar
- 2 Izzi Wine Garden
- 3 Palomina Wine Bar

CARTA DE CERVEJAS



- 1 Villa Carioca
- 2 Libanus
- 3 Villa Butiquim

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

Nathália Reis	Samantha Chamorro	Soraya Moreti	Valdir Camargo
Villa Carioca	Resposta	Caju Limão	O'Riley Irish Pub
IVV SwineBar	IVV SwineBar	Na Varanda	Izzi Wine Garden
Villa Carioca	Villa Carioca	Pork's	Galpão 17
Bar 16 (B Hotel)	Bar 16 (B Hotel)	SS Gastrobar	Dudu Bar
Doma Rooftop	Izzi Wine Garden	Doma Rooftop	Izzi Wine Garden
Patinho Feio	Patinho Feio	Somms Wine Bar	Somms Wine Bar

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO

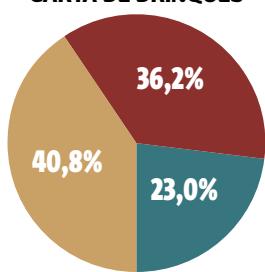
O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Caju Limão	Villa Carioca	Resposta
IVV SwineBar	Palomina Wine Bar	Izzi Wine Garden
Villa Carioca	Libanus	Villa Butiquim
Dudu Bar	Bar 16 (B Hotel)	SS Gastrobar
Izzi Wine Garden	Altas Gastrobar	Doma Rooftop
Patinho Feio	Boteco Sabiá	Somms Wine Bar

Piselli	Piselli	Solo Ristorante	Soho	Resultado na pág. 194
Cantina Gratinata	Cantina Gratinata	NK Sushi	NK Sushi	Resultado na pág. 192

Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Andrey Angelim (Fazenda Churrascada)	Thiago Paraíso (Ouricó/Maré/Móca Café/Saveur Bistrô)	Resultado na pág. 268
Renato Araújo / Daiti Ieda (Gurumê)	Renato Araújo / Daiti Ieda (Gurumê)	Renato Araújo / Daiti Ieda (Gurumê)	Paulo Yu (NK Sushi)	Resultado na pág. 264
Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Renildo Santos (Nippon)	Matheus Colaço (Ouricó)	Resultado na pág. 256
Eduardo Nobre (IVV SwineBar)	Eduardo Nobre (IVV SwineBar)	Ricardo Gonçalves (Aroma)	Flávio Lima Ferreira (Bloco C)	Resultado na pág. 260

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2015

CARTA DE DRINQUES

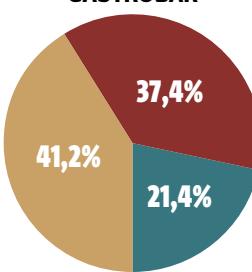


1 Dudu Bar

2 Bar 16 (B Hotel)

3 SS Gastrobar

GASTROBAR

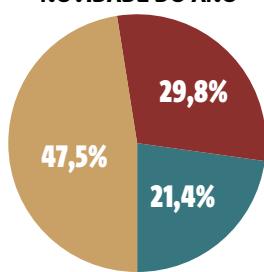


1 Izzi Wine Garden

2 Doma Rooftop

3 Altas Gastrobar

NOVIDADE DO ANO



1 Patinho Feio

2 Boteço Sabiá

3 Somms Wine Bar

Caju Limão

A força do boteco raiz com identidade própria

Sucesso desde sua abertura e eleito, em 2024, a Novidade do Ano em Diversão, o Caju Limão consolida sua força no cenário brasiliense. "Nosso bar nasceu para resgatar a tradição de um bom boteco em Brasília, e esse sempre foi nosso DNA", afirma Cássio Aguiar, que comanda o negócio com Frederico Leal, Guilherme Silva, Gustavo Leal, Rafael Lago, Renato Muniz, Tiago Muniz e Vítor Telles.

Neste 2025, a marca inaugurou sua segunda unidade no Sudoeste, no endereço que já foi do tradicional Primeiro Bar, conservando vivo o legado dos pontos históricos da cidade. "O nosso desafio foi abraçar esse espaço com a identidade do Caju Limão, mantendo a tradição, mas trazendo a nossa essência", destaca Rafael Lago.

A conquista vem junto de uma grande mudança: a fusão entre os grupos Mult e Fermento, administradores de diversas marcas gastronômicas na capital, que agora se tornam o Grupo Caju. "O Caju mostrou o porquê de a fusão dar certo. Somos amigos há mais de 20 anos e entendemos a força de estarmos juntos. Hoje, são mais de mil pessoas em nossas operações", ressalta Cássio.

Com essa união, as marcas miram expansão nacional: Goiânia já recebeu o Nazo (de culinária japonesa) e São Paulo deve ser a próxima cidade a ganhar um Caju Limão. "Este reconhecimento da **Encontro Gastrô** é uma coroação na nossa trajetória, mas também o primeiro passo de uma caminhada maior", diz Rafael.

Além do ambiente vibrante, o Caju Limão se destaca pelo happy hour diário, das 15h às 21h, com chope a partir de R\$ 8,90, caipirinhas da estação e Moscow Mule a R\$ 22,90. No cardápio, brilham o risole de rabada (R\$ 16,90), a barriga pururuca (R\$ 27,90) e a carne de sol com mandioca para compartilhar (R\$ 99,90). "Brasília abraçou o Caju desde o começo e esse reconhecimento mostra que o público realmente comprou nossa ideia. É um desafio constante, queremos buscar esse prêmio todos os anos", comemora Cássio.

CLN 202, Bloco A, Loja 3, Asa Norte. SIG, Quadra 8, Sudoeste.
(61) 99123-5072. Seg. a qua: 11h30/0h; qui. a sáb: 11h30/1h;
dom: 11h30h/22h30. @botecocajulimao

OFERECIMENTO:

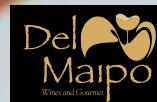


Foto: Carol Melo/ESP/Encontro/DA Press

Carne de sol com mandioca para compartilhar do Caju Limão:
"Esse prêmio mostra nossa capacidade de entregar algo fora da curva e reforça que estamos no caminho certo", diz Rafael Lago (esq.), na foto ao lado do sócio, Cássio Aguiar



MELHOR
BAR/BOTEQUIM

2025

PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CERVEJA



IVV SwineBar

Um pioneiro com fama nacional

O IVV SwineBar segue consolidado como referência quando o assunto é vinho na capital federal. Fundado em 2016 e sob o comando de Eduardo Nobre e Ariela Lana, o espaço se tornou pioneiro no conceito de wine bar em Brasília e, hoje, é considerado um dos maiores do Brasil em termos de ocupação, com capacidade para 220 pessoas. Em 2025, a casa conquista novamente o título de Melhor Bar de Vinhos por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília**.

O reconhecimento se soma a premiações internacionais que projetaram o IVV no cenário global. “Agrega muito no reconhecimento nacional, entre o pessoal do ramo do vinho. Desde 2001, estamos na lista da *Wine Spectator* e, em 2024 e 2025, recebemos a segunda categoria deste prêmio. Apenas quatro casas no Brasil possuem essa premiação e, em Brasília, somos a única”, explica Eduardo Nobre.

A força do IVV está em sua carta, com destaque para os vinhos nacionais. “Hoje, vivo com mais de 700 rótulos de vinho, sendo cerca de 200 somente de vinhos brasileiros. O Brasil sempre foi o país predominante na nossa carta, desde a primeira semana”, afirma. Para Eduardo, esta conquista de 2025 tem um peso especial: “A cada ano, vamos investindo mais na nossa carta e isso mostra que um trabalho consistente, aliado à inovação, segue fazendo a diferença. É um legado não só para Brasília, mas para o Brasil inteiro”, celebra.

O bar, agora, também traz opções de drinques especiais. “Temos investido um pouco na coquetelaria, criando opções à base de vinho. Também já são seis ou sete coquetéis, com espumantes, brancos, tintos e fortificados”, detalha Eduardo. Segundo o empresário, mesmo com o crescimento, a filosofia do IVV segue a mesma há anos: “Acredito muito em consistência”.

Mas, para não bloquear a criatividade, criamos especiais do dia, além de promoções como a garrafa por conta da casa na quarta-feira, para a dupla/casal que consome o cardápio de degustação”, conta. Entre as opções para saborear, destaque para mini croque madame (R\$ 39): brioche, muçarela e ovo de codorna com lombo; e BBQ porkribs (R\$ 79): costela suína marinada ao molho barbecue, tamarindo, pimenta de macaco e acetomel de maxixe são as pedidas.

OFERECIMENTO:



Foto: Carol Melo/ESP/Encontro/DA Press

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



BBQ Pork Ribs e Mini Croque Madame do IVV SwineBar, que tem somado premiações que projetam a casa a cada dia: "A cada ano, vamos investindo mais na nossa carta e isso mostra que um trabalho consistente, aliado à inovação", afirma o empresário Eduardo Nobre



Villa Carioca

Bons momentos na mesa de bar

O Villa Carioca, em Águas Claras, celebra mais um ano de sucesso com uma atmosfera que remete aos ícones do Rio de Janeiro, do calçadão de Copacabana à energia vibrante da Cidade Maravilhosa. Inaugurado em outubro de 2013, o espaço rapidamente se tornou um ponto de referência para quem busca comida boa, cervejas geladas e um ambiente acolhedor. Nos fins de semana, o bar, que comporta 150 pessoas durante a semana, é ampliado para o triplo, com cerca de 300 clientes a mais, garantindo conforto e experiência a todos.

À frente do estabelecimento estão Márcia Monteiro e seu filho Diego Monteiro. "A história de sucesso da casa é marcada por dedicação, trabalho duro e um amor incondicional pela gastronomia e por receber bem", diz Márcia. A empresária, que trouxe um pedacinho do Rio para Brasília, também destaca o compromisso com cada detalhe do restaurante: "No começo, eu desenvolvia várias funções, de caixa a lavar pratos quando era necessário. Acho que o segredo de todo empresário é acompanhar de perto, ver como está o tempero, experimentar, participar de tudo", diz.

O Villa Carioca conquistou, pelo segundo ano consecutivo, o título de Melhor Carta de Cervejas por **Encontro Gastrô Brasília**, mostrando a que veio. Além do tradicional caneco de chope a R\$ 6,97 (especial happy hour), a carta de cervejas tem rótulos variados e também alguns artesanais, nas versões pilsen, pale ale, IPA, zero e sem glúten.

O menu também tem uma carta de drinques impecável, incluindo opções a partir de R\$ 29,97, como o Praia Rosa: gin com infusão de pitaia, licor de espumante, limão e St. Pierre pink lemonade. "Neste ano, passamos por reformas, trouxemos um espaço novo de brinquedoteca, trocamos mobílias, investimos em funcionários, capacitação, e pratos novos", comenta Márcia. Entre as novidades, o Filé Cariocão Família (R\$ 219,97), feito com bife acebolado servido com farofa, ovos, arroz biro-biro e fritas, para cinco a seis pessoas, que é um sucesso da casa.

Com cerca de 70 funcionários, dedicação constante e uma proposta de lazer completa, o Villa Carioca se consolida como um local de encontros, histórias e bons momentos. "Eu acho que esse reconhecimento e aceitação é muito devido à dedicação que a gente tem, muito assídua. E é isso, é dedicação, esforço, carinho pelo que a gente faz, com muito amor", completa a empresária.

Av. Alameda Gravata, Quadra 301, Conjunto 10, Lote 3, Águas Claras, (61) 99425-3359. Dom. a qui: 11h/0h; sex. e sáb: 11h/2h. [@villacariocabar](http://villacariocabar)

OFERECIMENTO:

Fotos: Marcus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press

O Filé Cariocão Família do Villa Carioca é feito com bife acebolado servido com farofa, ovos, arroz biro-biro e fritas; no detalhe, a sócia Márcia Monteiro: "A história de sucesso da casa é marcada por dedicação, trabalho duro e um amor incondicional pela gastronomia e por receber bem"

PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CERVEJA

MELHOR
CARTA DE
CERVEJAS

2025



Dudu Bar

Há 20 anos, o queridinho da nova geração

Com 20 anos de história na capital – quase um terço da idade de Brasília –, o Dudu Bar, na CLS 303, é um dos endereços gastronômicos mais tradicionais e queridos da cidade. Dos sócios Daniel Lamounier, José Antônio Lamounier e Ivanildo Carvalho, o Dudu tem bebidas para todos os gostos e conta, inclusive, com 12 opções de caipirosca diferentes, algumas acompanhadas de uma dose extra de álcool. “São nosso ‘chorinho’! Assim, nossos clientes aproveitam o drinque por mais tempo e deixam a dose da forma que mais gostarem”, explica Daniel Lamounier.

O bar é comandado pelo mixologista James Vieira, que oferece mais de 20 opções autorais na carta de bebidas, batizadas em homenagem a artistas, monumentos e gírias da cidade. “Brasília é uma mistura de culturas e também tem uma cultura própria muito forte. Queremos mostrar essa influência que é levada para todo país”, ressalta Daniel. “Além dos nomes das bebidas, nosso gastrobar é decorado com quadros de artistas brasilienses, sempre valorizando essa identidade local”, afirma.

Em meio a taças e copos com misturas saborosas, o preferido da galera ainda é um clássico. “Um de nossos drinques mais pedidos é uma caipirosca, mas com nosso toque: uma harmonização de três frutas diferentes (tangerina, maracujá e lichia). Para finalizar, uma espuma de morango. É minha dica de bebida no cardápio”, conta Ivanildo Carvalho, que também é chef e responsável pela cozinha da casa.

As opções de pratos são tão criativas e saborosas quanto as bebidas. Com entradas, saladas, pratos principais e sobremesas, a casa oferece massas, carnes, frutos do mar e opções veganas. No menu, também é refletida essa mistura de culturas que é a capital do Brasil, com clássicos da culinária árabe, como o quibe, até queridinhos italianos, como risottos e raviolis.

CLS 303, Bloco A, Via W3, Loja 3, Asa Sul, (61) 99341-0055.
Seg. a qui: 12h/15h e 18h/0h; sex: 12h/2h; sáb: 12h/1h30;
dom: 12h/17h. @dudubaroficial.

Carol Melo/ESP/Encontro/DA Press

OFERECIMENTO:



Os drinques JK, Esplanada e Paralamas: três das mais de 20 opções autorais criadas pelo mixologista James Vieira, batizadas em homenagem a artistas, monumentos e gírias da cidade



**MELHOR CARTA
DE DRINQUES**



Izzi Wine Garden

Para comer, beber e curtir uma boa música, tranquilo

Fundado em 2019, o Izzi Wine Garden orgulha-se de manter sua essência ao longo dos anos: um ambiente descontraído, ideal para degustar vinhos e ouvir música após um longo dia de trabalho. “O nome foi escolhido para ter a mesma sonoridade da palavra ‘easy’, que significa fácil em inglês, em uma referência à nossa atmosfera mais leve”, afirma Guto Jabour, proprietário da casa.

Localizado no Pontão do Lago Sul, o espaço contribui para a sensação de relaxamento. O Izzi oferece uma das vistas mais bonitas de Brasília e um belo jardim com mesas espalhadas. “É um lugar único na cidade. Temos uma atmosfera bem romântica, por isso muitos casais marcam os primeiros encontros aqui”, revela.

As opções de bebidas são variadas. A casa conta com mais de 180 rótulos de vinho, com preços que variam para diferentes perfis. “Nosso sommelier faz uma curadoria refinada, e temos opções a partir de R\$ 100”, afirma Guto. A coquetelaria também é famosa, com clássicos como o Fitzgerald, o Negroni e o Aperol, além de criações da casa, como o Sex on the Garden, que leva vodka, licor de pêssego, suco de laranja, xarope de grenadine e laranja-bahia. “Todos são muito pedidos, além do chope, que é servido super gelado na caneca e é o sucesso do nosso happy hour”, conta o proprietário.

A gastronomia, assinada pelo grupo Almeria, segue o mesmo perfil descontraído, com finger foods e tábuas de frios. A casa também oferece um serviço de brunch aos domingos pela manhã, que faz sucesso, especialmente, entre os brasilienses que fazem atividades físicas na orla do lago. O Izzi Wine Garden se prepara, inclusive, para se tornar um ponto de encontro para os corredores. “Essa é uma nova tendência em todo o país. Como estamos no Pontão, vamos criar um ponto de apoio com bebidas para eles”, diz Guto. “Eu também sou corredor, então sei bem como é importante ter esse incentivo quando se trata de atividades físicas.”

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 99211-5375. Seg. a qui.: 12h/0h; sex.: 12h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 9h/0h. [@izziwinegarden](http://izziwinegarden).

OFERECIMENTO:



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro Da Press



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE

**MELHOR
GASTROBAR**

2025

Algumas das delícias servidas na casa e os sócios Thiago Lyra, Luiza Lyra, Pedro Nunes, Guto Jabour, Renata Mendes e Luiza Melo (da esq. para a dir.): aos domingos, o brunch faz sucesso, especialmente, entre quem vai à orla do lago para fazer atividades físicas



Patinho Feio

Aproveitando o melhor de dois mundos

Entre as quadras 102 e 103 Norte, nasceu o Patinho Feio, um bar que se propõe dois mundos: o boteco, com seu chope gelado, e o universo dos vinhos. "Estou no mercado há mais de 15 anos e, ao pesquisar oportunidades, percebi que o boteco raiz estava surfando uma onda incrível, não só em Brasília, mas no Brasil inteiro, como uma instituição cultural", diz Pedro Caetano, um dos idealizadores da casa, ao lado dos sócios Bernardo Czarneski, Érico Lima, Breno Lima, Tati Pinardon e Gabriel Gomes.

Pedro conta que queria ir além: "Estudei operações que mesclavam o vinho, de uma maneira desburocratizada, com a identidade dos bares, uma combinação improvável, mas perfeita. Percebi que era uma demanda reprimida em botecos, que tinham poucos rótulos de vinho. Em wine bars, nenhuma cerveja gelada ou ambiente descontraído. Então, por que não juntar os dois, então?". O nome, segundo Pedro, reflete essa ousadia: "À primeira vista, parece um patinho feio da família, mas, no final, se percebe que é um cisne, e a operação faz todo sentido. É nisso que apostamos, e vem dando certo. Você vê o pessoal vindo para happy hour, tomando vinho, chope gelado, aproveitando o melhor dos dois universos", explica.

O espaço conta com ambientes que vão do intimista, interno, à varanda, voltada para o verde, lembrando bares cariocas e mineiros. Para transformar a ideia em sabor, Pedro e os sócios convidaram a chef Júlia Almeida, especialista em cozinha popular brasileira. "Era essencial termos uma cozinha bem executada, totalmente brasileira. Pesquisei chefs no Brasil e fora, e, por uma coincidência incrível, encontrei a Júlia, que tinha esse perfil", conta Pedro.

O Patinho Feio se consolida como um espaço intimista, descolado e acolhedor. Não à toa, sobe ao pódio como Novidade do Ano por **Encontro Gastrô** para quem busca diversão na capital federal. No cardápio, petiscos de boteco, pratos executivos e também para compartilhar, saladas e cortes de carnes especiais, além de receitas típicas brasileiras e uma carta de drinques variada. A casa ainda aposta em um happy hour de 11h às 21h (exceto segunda, que vai até 15h). Outra boa pedida é aproveitar o bufê da casa, de sexta a domingo, no almoço, e feijoada à vontade (R\$ 57,90 por pessoa) aos sábados e domingos.

CLN 103, Asa Norte, (61) 99315-0512. Seg.: 11h30/15h; ter. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/21h. [@patinhofeobar](http://www.patinhofeobar.com.br)

OFERECIMENTO:



Fotos: Carol Melo/EPB; Encontro/DA Press

Prêmio
encontro
O MELHOR DA CULINÁRIA

NOVIDADE
DO ANO/
DIVERSÃO

2025

A feijoada é a pedida certa, aos sábados e domingos, no Patinho Feio, dos sócios Érico Lima, Pedro Caetano, Gabriel Gomes e Breno Lima, de pé, e Tati Pinardon e Bernardo Czarneski



PRÊMIO ESPECIAL DEL MAIPO

MELHOR MERCADO/PRAÇA
DE ALIMENTAÇÃO

Mané Mercado

Deu certo e tem mais!

Inaugurado em 2022, em pleno Eixo Fundamental, o Mané Mercado surgiu com a missão de oferecer uma experiência gastronômica inédita na capital. "Queríamos criar um local semelhante aos que existem em cidades europeias, como Madri [Espanha]. Restaurantes reunidos em um espaço que se assemelha a um mercado aberto", explica Saulo Sarmento, diretor executivo do empreendimento. Saulo e os sócios Ricardo Emediato, Rafael Damas e Bruno Sartório são donos da empresa R2 e investiram R\$ 20 milhões na construção do Mané.

O empreendimento conquista o Prêmio Especial Del Maipo, maior importadora de vinhos do DF, para o Melhor Mercado e Praça de Alimentação da capital, criado para valorizar endereços que reúnem opções variadas e ofereçam lazer, conforto, praticidade e boa culinária. A votação foi totalmente on-line, com o vencedor decidido pelos votos dos internautas. Concorreram espaços fechados e abertos, como mercados e praças de alimentação de shoppings e outros espaços gastronômicos.

O Mané Mercado conquistou os moradores de Brasília de fato. Para se ter uma ideia, 920 mil pessoas passaram por lá em 2024 e o público médio mensal é de 80 mil pessoas. "Tivemos uma aceitação muito boa", afirma Saulo. São 15 operações, negócios nascidos em Brasília que oferecem mais de 300 opções de pratos, como sanduíches, pizzas, pratos executivos e drinques variados. Gil Guimarães, chef curador gastronômico do espaço e proprietário da Casa Baco, que também integra o mercado, destaca que um dos grandes diferenciais do local é a diversidade de entretenimento oferecida aos clientes. "Temos sempre algum show ou evento temático acontecendo. Não existe rotina. Foi uma aposta diferente que conquistou as pessoas", diz.

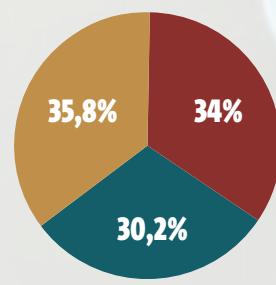
Tanto sucesso levou o Mané a expandir: nova unidade foi aberta recentemente em Águas Claras, onde já se tornou outro sucesso. A R2 também planeja inaugurar uma terceira casa em São Paulo. A ideia é mesclar operações brasilienses com marcas da gastronomia paulista em um único espaço. "Ele terá o mesmo conceito das unidades de Brasília, com a arquitetura inspirada na cidade, usando cobogós, por exemplo", adianta Saulo. E o Mané vai ganhar outro endereço na capital até o próximo ano: no Aeroporto de Brasília. Ele não para de crescer!

Eixo Fundamental, ao lado do Estádio Mané Garrincha.
Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. @manebrasilia.

OFERECIMENTO:



VOTAÇÃO/FINALISTAS



1 Mané Mercado

2 Praça de Alimentação do ParkShopping

3 Praça de Alimentação do Iguatemi Brasília

Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/DA Press

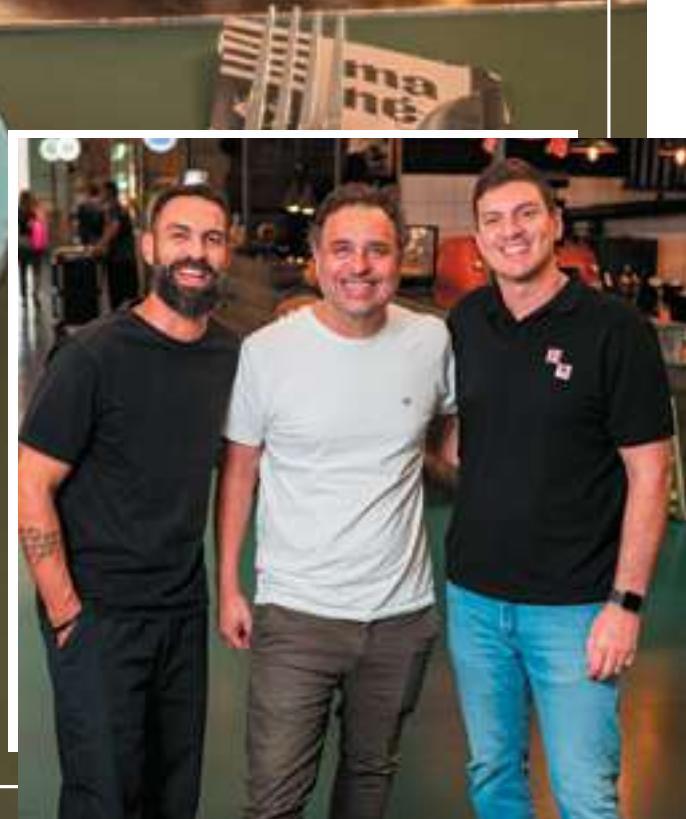
PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CUISINE

PRÊMIO
ESPECIAL

2025



Diretor executivo do Mané, Saulo Sarmento (à dir, com o sócio Bruno Sartório e o chef e curador Gil Guimaraes, no meio): "O Mané está decolando, vai ganhar novos endereços e chegar a São Paulo": mercado reúne 15 operações enogastronômicas, com mais de 300 opções de pratos salgados, doces e bebidas



Villa Carioca

2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM



A atmosfera remete a ícones do Rio de Janeiro. Além do tradicional caneco de chope, a carta de cervejas tem rótulos variados. Na carta de drinques, menções à Cidade Maravilhosa, como Gávea, garam masala, campari, pimenta e fernet blanc; e Errejota, gin tanqueray, extrato de gengibre, monin yuzu, suco de limão, st pierre gengibre e angostura. Para comer, a sócia **Márcia Monteiro** indica o Filé Cariocão Família, feito com bife acebolado servido com farofa, ovos, arroz biro-biro e fritas, para cinco a seis pessoas; e o paillard de filé alfredo, fettuccine ao molho branco coberto com um leve toque de parmesão acompanhado de um delicioso filé mignon grelhado. **A casa foi vencedora na categoria CARTA DE CERVEJAS. Leia mais na pág. 110**

Av. Alameda Gravatá, Quadra 301, Conjunto 10, Lote 3, Águas Claras, (61) 99425-3359. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h. [@villacariocabar](http://villacariocabar).

Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press e Reprodução Instagram



BALADA

ARENA FUTEBOL CLUBE

SCES, Trecho 3, Lote 1, Asa Sul, (61) 3224-9401/ 98416-5561.

Todos os dias: 8h/0h, mediante marcação de horário.

BIROSCA

SDS, Conic, Bloco E, Loja 3, Asa Sul, (61) 98257-1111. Sex. e sáb.: 22h/6h; dom.: 16h/0h. [@biroscadoconic](http://biroscadoconic).

CLUBE DO CHORO

SDC, Bloco G, Eixo Monumental, (61) 99956-7369. Programação no site e nas redes sociais. [@clubedochoro](http://clubedochoro).

LAH NO BAR

CLS 413, Bloco B, Loja 36, Asa Sul, (61) 3297-2407. Todos os dias: 19h/4h. [@lahnobar](http://lahnobar).

O'RILLEY IRISH PUB

CLS 409, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 98256-8220. Seg.: 20h/2h; qui.: 20h/3h; sex. e sáb.: 20h/4h. [@orilleypub](http://orilleypub).

STRIKER BOLICHE

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 3, Loja 301, Guará, (61) 3055-2667/ 99200-3588. Seg. a qui.: 16h/23h; sex.: 16h/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 14h/22h; fer.: 14h/23h. [@strikerdf](http://strikerdf).

TEXXAS BAR

SIBS, Quadra 1, Área Especial 4, Núcleo Bandeirante, (61) 99450-8262. Qua.: 20h/3h; sex. a dom.: 20h/4h. [@texxasbarbsb](http://texxasbarbsb).

TOINHA BRASIL SHOW

SOF Sul, Quadra 9, Conjunto A, Guará, (61) 98616-5097. Sex. e sáb.: 19h/4h. [@toinhabrasilshow](http://toinhabrasilshow).

UK MUSIC HALL

CLS 411, Loja 26, Asa Sul, (61) 98365-2002. Qua.: 20h/1h; qui. e sáb.: 20h/2h. [@ukmusichall](http://ukmusichall).



HÁ 20 ANOS SERVINDO O CHURRASCO QUE É ARTE, TRADIÇÃO E REFERÊNCIA EM QUALIDADE

Asa Gaúcha - o sabor que conquistou Brasília!

Estamos no



Buffet self-service com churrasco - Almoço de Terça a Domingo

709 Norte Bloco E Loja 56 - Asa Norte

@asagaucharestaurante

DIVERSÃO

WORLDD BRASÍLIA

SIA, Trecho 3, Lotes 2115 a 2145, (61) 98383-3939. Sex. e sáb.: 21h/5h. @worlldbrasilia.

BAR/BOTEQUIM

313 DRINK BAR

CLS 313, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 99671-6569. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/2h. @313.drinkbar.

ÂM.BAR

SBS, Quadra 1, Asa Sul. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/2h. @ambar.bsb.

ABENÇOADO BAR

SQSW 105, Bloco C, Lojas 82/86, Sudoeste, (61) 99848-5545. Dom. a ter.: 11h/0h; qua.: 11h/1h; qui. a sáb.: 11h/2h. @abencoadoabar. CLN 207, Bloco A, Asa Norte, (61) 99961-1669. Seg. a qui.: 11h30/0h; sex. a dom.: 11h30/1h. @abencoadonorte.

A CASA DE JORGE

SAA, Quadra 1, Lote 940, (61) 3060-0796. Todos os dias: 11h/0h. @acasadejorgebsb.

ADEGA DA CACHAÇA

C1, Av. das Palmeiras, Lote 11, Lojas 4/5, Taguatinga, (61) 3257-2470. Todos os dias: 8h/0h30. @adegada.cachaca.

ARENA SPORTS BAR

SHN, Quadra 2, Bloco C, Asa Norte. Todos os dias: 17h/5h.

BALCÃO VINHOS

CLN 205, Bloco D, Loja 18, Asa Norte. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/0h. @balcaovinhos.

BAR 80

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

BARBRASA

QN 304, Samambaia Sul, (61) 99404-9191. Todos os dias: 11h/0h. EQNL, CL, Lojas 21/23, Taguatinga, (61) 99945-2423. Todos os dias: 11h/0h. @barbrasa_.

Resposta

3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM



Inaugurado há sete anos, é um bar jovem, onde as pessoas querem ver e ser vistas. O happy hour é animado, a decoração é colorida e a música ao vivo torna o ambiente ainda mais descontraído. Os amantes do futebol ficam de olho no telão em dias de jogos importantes, enquanto tomam um chope gelado ou experimentam coquetéis da carta de drinques variada. Para beliscar, o Parmê de Resposta (filé de carne fatiada com queijo e molho de tomate levada ao forno para gratinar, acompanhada de fritas) é pedida certeira, mas tem também salgados, espetinhos, chapas, hambúrgueres e outras opções. Aos sábados, bufê completo de feijoada.

CLS 202, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 99875-7211. Ter.: 16h/0h; qua. e qui.: 16h/1h sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. @bar.resposta.



Reprodução Instagram

BAR DAS CHURRASQUEIRAS

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

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. @bardojuniorguarda.

BAR DO MANÉ – O REI DA CODORNA

CND 3, Lote 12, Loja 1, Taguatinga, (61) 3202-4188. Seg. a sáb.: 15h/23h30.

@reidascodornastaguatinga.

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 DO PIAUÍ

EQNP 15/19, Bloco B, Loja 1, Ceilândia. Ter. a sex.: 15h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h.

BAR DOS CUNHADOS

CLN 115, Bloco B, Loja 21, Asa Norte, (61) 3274-7805. Seg.: 17h/0h; ter. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h. @bardoscunhados.df.

MENU VARIADO & HAPPY HOUR & ESPAÇO KIDS

A essência carioca no melhor
gastrobar de Águas Claras

Villa
Carioca



ABERTO TODOS OS DIAS

Domingo a Quinta: 11h às 00h
Sexta e Sábado: 11h às 02h

Localização

 Avenida Alameda Gravata,
QD 301, CONJ 10, LT 3
ÁGUAS CLARAS

RESERVAS +
INFORMAÇÕES



Capture e fale conosco

DIVERSÃO

BAR E RESTAURANTE

VELHA GUARDA

CLN 302, Bloco B, Loja 53, Asa Norte, (61) 99325-7303. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb. e dom.: 9h/15h.

BAR GODOFREDO

CLN 408, Bloco B, Loja 16, Asa Norte, (61) 3965-6666/ 99153-9346. Seg. a qua.: 17h30/0h; qui.: 17h30/0h30; sex. e sáb.: 17h30/2h. @godofredo408norte.

BAR JUVENAL

CLS 207, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 99234-0200. Ter. a dom.: 12h/0h. @juvenalbrasaecerveja.

BARKOWSKI

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

BECO DAS

GARRAFAS

CLS 116, Bloco C, Loja 3, Asa Sul, (61) 3548-2002. Seg.:16h/23h; ter. a sex.: 16h/0h. @becodasgarrafasbsb.

BILISCO

CLN 413, Bloco E, Asa Norte, (61) 99297-4077. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @biliscobardebelisco.

BITACA DA NORTE

SCLRN 716, Bloco F, Loja 29, Asa Norte, (61) 99842-0770. Ter. a sex.: 12h/22h; sáb.: 12h/20h; dom. fer.:12h/17h. @bitacadanorte.

BOTECO

BOA PRAÇA

CLS 201, Bloco C, Loja 33, Asa Sul, (11) 5990-2359. Ter. a qui.: 12h/0h; sex.: 12h/1h; sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/19h. @botecoboapraca.

BOTECO DO JUCA

CLS 413, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3541-4944. Todos os dias: 11h30/0h. @boteco413.

BOTECO SEU GERSON

CLN 409, Bloco A, Loja 41, Asa Norte. Qua. a sáb.: 16h30/2h; dom.: 16h30/23h30. @botecoseugerson.

Izzi Wine Garden

2º colocado na categoria BAR DE VINHOS



As opções de bebidas são variadas para agradar a todos os paladares. A casa conta com mais de 180 rótulos de vinho, com preços que variam para diferentes perfis, com opções a partir de R\$100. Na coquetelaria, clássicos como o Fitzgerald, o Negroni e o Aperol, além de criações da casa, como o Sex on the Garden, que leva vodka, licor de pêssego, suco de laranja, xarope de grenadine e laranja bahia. A gastronomia é assinada pelo grupo Almeria. O Izzi Wine Garden foi vencedor na categoria GASTROBAR. Leia mais na pág. 114 SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 99211-5375. Seg. a qui.: 12h/0h; sex.: 12h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 9h/0h. @izziwinegarden.



Reprodução Instagram

BUTECO DA BOA

CLS 201 Sul, Bloco B, Loja 1, Asa Sul, (61) 99915-0255. Ter. a qui.: 16h/1h; sex. e sáb.: 15h/1h; dom.: 15h/0h. @butecodaboa.

BUTEKO 101

CLSW 101, Bloco A, Loja 2, Sudoeste, (61) 3341-2082. Seg. a qua.:10h30/0h30; qui. a sáb.: 10h30/2h; dom.: 10h30/0h30. @butekol01sudoeste.

CAJU LIMÃO

CLN 202, Bloco A, Loja 3, Asa Norte. SIG, Quadra 8, Sudoeste. (61) 99123-



5072. Seg. a qua.: 11h30/0h; qui. a sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30h/22h30. @botecocajulimao.

Leia mais na pág. 106

CARCASSONNE PUB

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

CASA MAR

Av. das Araucárias, Lotes 1835/2005, Águas Claras Shopping, Mané Mercado Águas Claras, Águas Claras. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. a sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. @casamarbrasilia.

Despertando Sabor & Sofisticação em Brasília

FILE
MIGNON



 @VASTORESTAURANTE

 BRASÍLIA SHOPPING  108 SUL

VASTO
RESTAURANTE

DIVERSÃO

CASA MIMOBAR

CLN 205, Bloco C, Loja 25, Asa Norte, (61) 98188-2970. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h15h; sáb.: 16h/1h15; dom.: 15h/22h. @mimobarbsb.

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

CHURCHILL

LOUNGE BAR

SHS, Quadra 6, Conjunto A, Bloco D, Complexo Brasil 21, Asa Sul, (61) 3218-5555. Seg. a sáb.: 12h/0h.

CONFRARIA DO PADIM

QNM 38/40, Bloco H, Loja 4, Taguatinga, (61) 99834-8385. Qua. a sex.: 16h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @confrariadopadim.

CONTEXTO BAR E RESTAURANTE

SCES, Trecho 2, Conjuntos 26/27, Lotes 2A/2B, Lago Sul, (61) 98109-8454. Ter. a qui.: 12h/15h e 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/3h. @contextobar.

COMPLEXO FORA DO EIXO

SAAN, Quadra 1, Lotes 715/725, Setor Industrial, (61) 99610-1777. Seg. a qua.: 11h30/15h; qui.: 20h/5h; sex.: 11h/5h; sáb.: 15h/5h; dom.: 18h/4h. @complexoforadoeixo.

DEBOCHE BAR

CLN 201, Bloco A, Loja 61, Asa Norte, (61) 98149-6187. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 16h/0h. @deboche_bar.

DIKANTU BAR

CLN 204, Bloco A, Loja 59, Asa Norte, (61) 99816-7242. Seg.: 12h/15h; ter. a dom.: 12h/23h. @dikantubar.

ENCONTRO À MINEIRA BAR

SCRN 714/715, Bloco F, Loja 50, (61) 99311-8049. Seg. a sex.: 16h/0h; sáb.: 11h/0h. @encontroamineira.

Palomina Wine Bar

3º colocado na categoria BAR DE VINHOS



A adega cuidadosamente selecionada, com uma centena de rótulos de bom custo-benefício das principais regiões produtoras do mundo, proporciona várias opções de harmonização com itens do cardápio. Um dos petiscos preferidos do público é o Kaarage (filé de frango empanado no polvilho, frito e finalizado com molho agriôoce e furikake). Há opções veganas como o Rigatoni al Dente, ao alho e óleo, com tomate verde. Além dos vinhos, há diversas opções de coquetéis, entre eles o Lillet Blanc (vinho branco, redução de vinho tinto, suco de laranja e cítricos), e de spritz, tradicional drinque europeu à base de vinho e espumante, que vem em taças ou em jarras para quatro pessoas. **CLS 405, Bloco D, Lojas 16/18, Asa Sul, (61) 99615-7040. Seg. a qua.: 18h30/23h30; qui. a sáb.: 18h/1h. @palominabar.**



Reprodução Instagram

Libanus

2º colocado na categoria CARTA DE CERVEJAS



“O nosso diferencial é entregar uma cerveja gelada, mas gelada de verdade, estupidamente gelada!”, assegura Isabela Marinho, sócia do Libanus, que garante que a fama do local, de ter a cerveja mais gelada de Brasília, é merecida. “A garrafa chega branca na mesa, não dá tempo nem de ficar suada”, brinca Isabela. O local tem sete marcas diferentes da bebida, divididas em Pilsen, Lager, Ipas e Honey with Ale, uma cerveja feita com trigo e mel. Fundado em 1989, o restaurante reúne gerações de frequentadores, que aproveitam uma boa gelada, acompanhada de petiscos, que misturam clássicos da culinária árabe e brasileira. **CLS 206, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3244-9795. Todos os dias: 11h/1h. Rua 14 Norte, Lote 1, Vitrinni Shopping, Loja 101, Águas Claras, (61) 3382-0444. Ter. a dom.: 11h/0h. @libanusrestaurante.**

DUDUBAR

PARA QUALQUER OCASIÃO.

303 *SUL*



@DUDUBAROFICIAL

DIVERSÃO

ESPETINHO DO MARANHÃO

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

ESTAÇÃO 22

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

GAMBAR

SCRN 708/709, Bloco E, Loja 16, Asa
Norte, (61) 3045-4643. Seg. a sex.:
9h/22h; sáb.: 9h/17h. @gambardf.

INVERSO BAR

CLN 211, Bloco A, Loja 20, Asa Norte,
(61) 99239-0813. Ter. a qui.: 17h/1h;
sex.: 17h/2h; sáb.: 15h/2h; dom. e fer.:
15h/0h. @inverso.bar.

IRACEMA BAR

CLN 213, Bloco B, Lojas 2, Asa Norte,
(61) 99398-7545. Ter. e qua.: 19h/0h;
qui. a sáb.: 19h/1h @iracema_bar.

LA CAVE

CLSW 301, Bloco C, Dakota
Shopping, Loja 1, Sudoeste,
(61) 99283-5129. Ter., qua. e
dom.: 18h/0h; qui. e sex.: 18h/1h;
sáb.: 12h/01h. @lacave_winebar.

LAMPIÃO

SRIA II, Polo de Moda, Rua 15, Lote
2, Loja 2, Guará II, (61) 3301-8002/
98214-0033. Qua.: 17h/0h; qui.:
17h/1h; sex.: 17h/2h; sáb.: 11h30/2h;
dom.: 11h30/0h. @lampiaogastrobar.

LION BAR

CLN 408, Bloco D, Loja 40, Asa Norte,
(61) 3541-4635. Seg. a qui.: 11h/0h;
sex.: 17h/2h; sáb.: 11h/2h. @lionbar.bsb.

MERCADINHO LOBÃO

CLN 310, Bloco A, Loja 16, Asa Norte,
(61) 3381-2147. Seg. a sex.: 12h/20h;
sáb.: 10h/18h. QE 17, Bloco A, Loja
11, Guará II, (61) 3381-3904. Seg. a
sex.: 12h/20h; sáb.: 10h/18h; dom.:
10h/13h. @mercadinholobao.

MOISÉS

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

Villa Butiquim

3º colocado na categoria CARTA DE CERVEJAS



O cliente pode escolher entre as cervejas do cardápio ou pedir um chope puro malte, que chegam à mesa na temperatura certa. As opções de drinques e bebidas de dose são muitas, e há também uma boa seleção de mocktails. Os croquetinhos crispy de frango com cream cheese e molho de goiaba são boa pedida de petisco, assim como os espetinhos. Quem quer comer algo mais substancioso pode pedir hambúrgueres artesanais, churrasco, pratos executivos ou um dos tradicionais da casa, como moqueca de peixe com camarão. Todos os dias, das 19h às 21h, tem rodízio de pizzas artesanais, sushis, massas, petiscos e sobremesa. Bufê de almoço variado aos sábados e domingos.

Rua Alameda Gravatá, Quadra 301, Conjunto 10, Lote 1, Águas Claras.
Seg. a qui.: 15h/0h; sex.: 15h/2h; sáb.: 11h30/2h; dom.: 11h30/0h.



Reprodução Instagram

MORANGUIM BAR E ESPETARIA

SHIN, QI 2, Quiosque 09, Lago
Norte, (61) 99375-2002. Seg. a sex.:
15h/23h; sáb.: 11h/23h.
@bardomoranguim.

NEBLINA BAR & TABACARIA

CLN 408, Bloco A, Loja 36, Asa
Norte, (61) 99962-2695. Ter. a dom.:
16h/0h30. @neblinabar.oficial.

OFICINA – AÇOUGUE E BAR

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

ORDINÁRIO BAR & MÚSICA

SBS, Quadra 2, Bloco Q, Lojas 5/6, Asa
Sul, (61) 99184-4421. Seg.: 17h/0h;
qua. e qui.: 17h/2h; sex. e sáb.: 16h/2h;
dom.: 16h/1h. @ordinariobar.



Entre os melhores bares de vinho do mundo, fazemos parte do Wine Spectator's Restaurant Awards desde 2021. Reconhecido também como um dos cinco melhores do Brasil, conquistamos amantes do vinho com uma carta de mais de 700 rótulos — com destaque para o Brasil — e combinações únicas com carne de porco.



CLN 314 BL B LOJA 21 - ASA NORTE, BRASÍLIA - DF

61 9932 6310 | 61 3034 3471 | [ivvswinebar](#)

Bar 16 (B Hotel)

2º colocado na categoria CARTA DE DRINKS



De quase cineasta a chef de cozinha. Assim é **Natália Brugues**, braço direito de Lênin Palhano no Bar 16, rooftop do B Hotel com vista panorâmica para o Eixo Monumental, Estádio Mané Garrincha, Parque da Cidade e Torre de TV. O espaço combina um belo cenário, um pôr do sol espetacular, atmosfera contemporânea e sua icônica piscina. A carta de drinques é um grande destaque da operação. "Cada um tem história. Trabalhamos coquetéis que conversam com a comida, explorando ingredientes brasileiros e técnicas contemporâneas", ressalta a chef. Entre os destaques do menu estão o Tartar de vieiras, leite de coco e guanciale e cerca de 21 sugestões de drinques, entre autorais, clássicos e especiais, como o Brisa (R\$51), cítrico e aromático, com gin importado, suco de abacaxi, rúcula e limão taiti.

SHN, Quadra 5, Bloco J, Lote L, B Hotel, Asa Norte, (61) 3962-2000.

Todos os dias: 17h/0h. @bhotelbrasilia.



ORIGEN BAR

CLN 203, Bloco C, Loja 37, Asa Norte, (61) 8666-0859. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 17h/1h; dom.: 18h/0h. @origen.bsb.

PARDIM

CLN 405, Bloco A, Asa Norte, (61) 98515-3489. Ter. a dom.: 11h/1h. @barpardim.

PAULICÉIA

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

PÉ DE GALO

CLS 204, Bloco C, Loja 34, Asa Sul, (61) 99153-2260. Ter. a qui.: 11h30/23h30; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom. e fer.: 11h30/22h30. @pedegalobrasilia.

PINELLA

CLN 408, Bloco B, Loja 20, Asa Norte, (61) 3347-8334. Seg. a sáb.: 17h/0h. @pinella408norte.

PUB ZANADU

CLS 409, Bloco A, Loja 8, (61) 99672-2112. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @pub.zanadu.

*Para todos os momentos,
o Izzi te espera na beira do lago!*



izzi wine garden

📍 Pontão do Lago Sul - Brasília, DF

⌚ @izziwinegarden

Saiba mais



DIVERSÃO

QUIOSQUE DA CODORNA

SRES, Quadra 10, Comércio Local, Cruzeiro Velho, (61) 3551-5521. Seg. a qui.: 9h/15h30; sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/16h; dom.: 9h/15h45. [@quiosquedacodorna](http://www.quiosquedacodorna.com.br).

QUIOSQUE VOO LIVRE

SHCES, Quadra 1205, Cruzeiro Novo, (61) 3554-7018. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h. [@quiosquevoolivre](http://www.quiosquevoolivre.com.br).

ROTA LESTE

Rua 10, Chácara 60, Altiplano Leste, (61) 99828-7967. Aberto mediante reservas. [@rota_leste](http://www.rota_leste.com.br).

ROTA DO VINHO

CLS 410, Bloco C, Loja 34, Asa Sul, (61) 99411-6647. Ter. a sáb.: 18h/0h. [@rotadovinhobsb](http://www.rotadovinhobsb.com.br).

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. [@saidatocajardimbotanico](http://www.saidatocajardimbotanico.com.br).

SANTA FÉ

Condomínio San Diego, Etapa 1, Quadra 2, Lote 32, Lojas 1/2/3, Jardim Botânico, (61) 3427-2312. Todos os dias: 12h/0h. [@santafebar](http://www.santafebar.com.br).

SANTUÁRIO CASA DE CERVEJA

CLN 214, Bloco C, Loja 27, Asa Norte, (61) 3543-8925. Ter. a sáb.: 17h/0h. [@santuariobsb](http://www.santuariobsb.com.br).

SHOT ROCK BAR

QNF 23, Lote 39, Loja 1A, Taguatinga Norte, (61) 3541-0182. Qua.: 17h/0h; qui.: 17h/2h; sex.: 17h/3h; sáb.: 15h/3h; dom.: 15h/0h. [@shotgastrobar](http://www.shotgastrobar.com.br).

SIMPSONS

CLS 307, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 3443-4251. Seg. a qua.: 11h/1h; qui. a sáb.: 11h/2h; dom.: 15h/1h. [@simpsonsbaroficial](http://www.simpsonsbaroficial.com.br).

TETA CHEESE BAR

CLS 103, Bloco B, Loja 34, Asa Sul, (61) 99452-6594. Seg.: 17h/0h; ter. a sáb.: 11h30/0h. [@tetacheesebar](http://www.tetacheesebar.com.br).

SS Gastrobar

3º colocado na categoria CARTA DE DRINKS



O SS (South Side) tem música ao vivo e um ambiente agradável, no qual se destaca o balcão onde os bartenders preparam coquetéis. A carta oferece mais de 60 opções de drinques – o mais vendido é o Graciliano (José Cervo prata, cachaça Capueira, maracujá, baunilha, limão taiti, flor de sal, angostura e ginger ale), além de vinhos, cervejas e mocktails. A comida da casa é criativa e inclui petiscos como Suppli de Cogumelos (bolinho de arroz negro cremoso com cogumelos, queijo brie, queijo gruyère e queijo gorgonzola finalizado com aoli e azeite trufado), boa pedida para vegetarianos. Open bar aos sábados, oferecendo uma seleção de oito drinques a preço fixo.

CLS 407, Bloco B, Loja 26, Asa Sul, (61) 99276-8202.
Ter. a sex.: 18h/0h; sáb: 12h/16h e 18h/0h. [@ssgastrobar](http://www.ssgastrobar.com.br).



Carol Melo/Esp. Encontro/DA Press.

THE OLD BARR

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

VERSÃO BRASILEIRA

CLS 204, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 99913-4407. Ter. a qui.: 16h/1h; sex. a dom.: 12h/1h. [@versaobrasileirabar](http://www.versaobrasileirabar.com.br).

TRAÇADO BAR

CLN 404, Bloco C, Loja 30, Asa Norte, (61) 3532-9210. Seg. a qua.: 17h/0h; qui. a sáb.: 17h/1h. [@otracado](http://www.otracado.com.br).

VINO! WINE BAR

CLS 413, Bloco D, Loja 30, Asa Sul, (61) 99621-4216. Ter. a sáb.: 11h30/23h30. [@vinoasasul](http://www.vinoasasul.com.br).

Experiência.
Gastronomia.
Momentos únicos.

Marie.



Marie

MÉDiterranéen

Shopping Iguatemi Campinas

Doma Rooftop

2º colocado na categoria GASTROBAR

Com um menu diverso em sabores e uma afiada cartela de coquetéis, o Doma Rooftop conquista corações na beira do Lago Paranoá. "Um drinque autoral nosso que faz sucesso é o Ramos Rise, com base de Gin e Pitaya. Além de ser muito saboroso, fica lindo nas fotos, pela sua coloração rosa bem viva e vibrante", conta o proprietário do grupo Doma, **Marcio Barreira**. Para comer, o cardápio oferece desde petiscos, como iscas e pastéis, a pratos maiores, para até quatro pessoas, como parrillas, massas, risotos e receitas com camarão. **SHTN, Trecho 1, Orla da Concha Acústica, Asa Norte, (61) 99891-0824.**
Todos os dias: 12h/0h. @domarooftop.



Altas Gastrobar

3º colocado na categoria GASTROBAR



A comida e os coquetéis do cardápio foram pensados para combinarem à perfeição, mas o que importa mesmo é que são criativos e muito bem-preparados. As Tortinhas Altas, com massa de abóbora japonesa sem glúten, têm três opções de recheio: filé com gorgonzola; shimeji com shoyu e creme de leite; ou shimeji com shoyu e leite de castanha, na versão vegana. Filé suíno com bolinho de queijo muçarela e risoto de couve-flor com shimeji são boas pedidas de pratos principais. A carta de drinques é variada. Seleção de vinhos enxuta, mas de qualidade. Das mesas da varanda, pode-se apreciar a vista do jardim suspenso da Babilônia Norte. Drinques promocionais todos os dias, das 18h às 20h.

CLN 206, Bloco C, Loja 7A, Asa Norte, (61) 99999-9981.
Ter. a sáb.: 18h/0h. @altasgastrobar.

ZÉ TORRESMO BOTECO

CLN 115, Bloco C, Loja 41, Asa Norte, (61) 99283-6343. Ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @zetorresmobsb.

CERVEJARIA/CHOPERIA

BSBEER

CLSW 103, Bloco C, Lojas 64/66, Sudoeste, (61) 3263-2428. Ter. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/20h. @bsbeercervejaria.

CHOPP BRAHMA EXPRESS

SCRN 712/713, Bloco B, Loja 12, Asa ▶

Desde 1935
garantindo a pureza
em cada gota!

Eleve o seu restaurante
com o verdadeiro
sabor da água mineral
com Água Platina.



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

Boteco Sabiá

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO



Inaugurada em fevereiro deste ano, a casa tem uma atmosfera descontraída, ideal para os amigos se encontrarem e colocarem a conversa em dia. Os tira-gostos são típicos de botecos, feitos no capricho: pastéis, bolinho de arroz com bacon e filé com molho rôti e ervas guarnecido com torradas e fritas, por exemplo, são ótimos para compartilhar, assim como as chapas. Várias opções de sanduíches e pratos executivos também estão à disposição da clientela. Para acompanhar, chope, cervejas long neck e 600 ml e drinques.

CLN 209, Bloco D, Lojas 5/9, Asa Norte, (61) 99221-5785. Ter.: 17h/0h; qua. e qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/0h. @sabiaboteco.



Divulgação

Norte, (61) 3254-5744. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 8h/12h. Rua Jerivá, Lote 24, Águas Claras, (61) 3971-7502. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 8h/12h. @choppbrahmaexpressbrasilia.

CORINA CERVEJAS ARTESANAIS
SOFN, Quadra 1, Conjunto B, Lote 11, Setor de Oficinas Norte, (61) 98138-5755. Qui. e sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/18h. @corinacervejas.

EMPÓRIO BEER
QNO 13, Ceilândia, (61) 98406-8232. Ter. a sex.: 14h/0h; sáb. e dom.: 9h/0h.

GALPÃO 17
SMAS, Área Especial G, Conjunto A, Lotes 16/17, Guará, (61) 99413-3476. Seg.: 8h/18h; ter. a qui.: 8h/0h; sex. e sáb.: 8h/1h. @galpao17df.

HOP CAPITAL BEER
SIA, Trecho 17, Rua 3, Lote 160, (61) 99946-0693. Qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h. @hopcapitalbeer.

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

YAI

0%
ZERO ACÚCARES
ZERO CALORIAS
ZERO SÓDIO



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

DIVERSÃO

LONDON STREET

CLN 214, Bloco D, Loja 23, Asa Norte, (61) 99194-4703. Seg. e ter.: 18h/22h; qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h. @londonstreetpub.

GASTROBAR

BEIRUTE

CLS 109, Bloco A, Lojas 2/4, Asa Sul, (61) 3244-1717. CLN 107, Bloco D, Loja 1, Asa Norte, (61) 3272-0123. Seg. a sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/22h. @beirutebar.

CEARÁ CARNE DE SOL

QE 4, Área Especial, Guará I, (61) 3257-5672. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/2h. @ceara_carne_de_sol.

FAUSTO & MANOEL

209 Norte, Bloco A, Loja 15, Asa Norte, (61) 3340-7552. Seg. a qua.: 11h/1h; qui. a sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/0h. @faustomanoeloficial. Mais 4 endereços.

FIVE SPORT BAR

Rua Copáiba, Lote 1, DF Plaza Shopping, Piso L, Águas Claras, (61) 2017-0623. Dom. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.: 11h/0h. @fivesportbar.

HOWL CAFFEE BAR

CLS 412, Bloco A, Loja 37, Asa Sul, (61) 99442-7942. Qua. a sáb.: 9h/0h; ter. e dom.: 9h/17h. @howl.bsb.

IVV SWINEBAR

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

Leia mais na pág. 108



LÉO HAMU CHAPA & CHOPP

CRS 505, Via W2, Asa Sul, (61) 99966-9156. Qui. e sex.: 18h/22h. SIA, Trecho 10, Ceasa, Guará, (61) 98155-4004. Sáb.: 5h30/13h. @leohamu_chapachopp.

MANGABAS GASTROBAR

QS 5, Rua 311, Lote 11, Areal, Pistão Sul, Taguatinga, (61) 98303-2030. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h. @mangabasgastrobar.

MARCOZERO

CLS 202, Eixinho L, Posto BR, Asa

Somm's Winebar

3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO



Se você é daquelas pessoas que gostam de expandir os limites do paladar, a dica é o Somm's. A adega tem centenas de rótulos de todos os cantos do mundo, alguns exclusivos, e o diferencial da casa são os "Flights", degustação de uma sequência de taças de vinhos escolhidos para serem apreciados lado a lado – o uso do Coravin permite servir o vinho sem violar a rolha, mantendo a integridade da bebida depois de aberta. Para acompanhar, o menu inclui entradas clássicas como tartar de filé, tábuas de queijos e charcutaria e pratos clássicos como parmesana. Quem preferir pode pedir cervejas artesanais ou chope de vinho. CLS 412, Bloco A, Loja 27, Asa Sul. CLN 107, Bloco A, Loja 11, Asa Norte. (61) 3978-3394. Ter. a qui.: 17h/23h; sex. e sáb.: 17h/0h. @somm's.winebar.

Sul, (61) 98275-0303. Ter. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/18h. @marcozerobsb.

MAVERICKS

CHOPERIA

SHVP, Rua 4A, Chácara 1A, Lote 2, Vicente Pires, (61) 3597-6484. Seg.: 11h30/15h; ter. e qua.: 11h30/23h; qui. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @maverickschoperia.

MONET SPEAKEASY

CLSW 301, Bloco C, Dakota Shopping, Loja 4, Sudoeste, (61) 99349-3783. Dom. a qua.: 18h/0h; qui. e sex.: 18h/1h; sáb.: 11h/1h. @monet.speakeasy.

NA SEIS

SCLRN 706, Via W3, Bloco B, Loja 3, Asa Norte, (61) 98295-1021. Seg. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h. @naseiscomidadebar.

NEW MERCADITO

CLS 201, Bloco A, Loja 1, Asa Sul, (61) 99150-9430. Todos os dias: 16h/1h. @newmercadito.

OCA WINE BAR

CLS 212, Bloco C, Loja 12, (61) 99286-2105. Ter. a sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/12h. @ocawine_bs.

PATINHO FEIO

CLN 103, Asa Norte, (61) 99315-0512. Seg.: 11h30/15h; ter. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/21h. @patinhofeioabar.

Leia mais na pág. 116



PERUANO GASTROBAR

ER 107 Norte, Eixão do Lazer, Asa Norte, (61) 99149-0568. Dom.: 12h/17h. @peruano_bar_catering.

PORK'S

CLS 103, Bloco B, Loja 20, Asa Sul, (61) 99657-7984. Ter.: 18h/0h; qua. e qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/1h; dom.: 17h/23h. @porks_asasul. Mais 6 endereços.

SANABRIA BUTECO DE VINHO

CLN 708/709, Bloco F, Loja 29, Asa Norte, (61) 99934-3049. Ter. e qua.: 17h/22h; qui. a sáb.: 17h/23h. @sanabriabutecodevinho.

SUPERQUADRA BAR

CLN 404, Bloco B, Loja 44, Asa Norte, (61) 3202-1717. Ter. a sáb.: 11h/22h45; dom.: 11h/17h. SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa Norte, (61) 98263-9027. Seg. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. @superquadrabar.

VBQ

Rua Alameda Gravatá, Quadra 301, Conjunto 10, Lote 1, Águas Claras, (61) 99553-7679. @vbqaguasclaras. QS 122, Conjunto 1, Lote 3, Samambaia Sul, (61) 98578-1305. Seg. a qui.: 15h/0h; sex.: 15h/2h; sáb.: 11h30/2h; dom.: 11h30/0h. @vbqsamambaia.

VINHEDO LACUSTRE

Núcleo Rural Jerivá, Entrada C, Chácara 144, Lago Norte, (61) 98137-2175. Ter. a dom.: 10h30/17h. @vinhedolacustre. ■

Villa Piva®

É SABOR, SAÚDE E BEM-ESTAR!



extrema



Siga-nos em
nossa conta do
Instagram.

(61) 3386-2987 | 99161-3672 | 99162-5098

A.BR
FOOD SERVICE

Antes de chegar à mesa,
passou pela A.BR

O MELHOR DO
BRASIL É A NOSSA
ESPECIALIDADE.



COCO
BAMBU





TEMOS 6 RESTAURANTES NO DISTRITO FEDERAL

Coco Bambu Águas Claras | Coco Bambu Brasília Shopping | Coco Bambu Iguatemi BSB
| Coco Bambu Lago Sul | Coco Bambu ParkShopping | Coco Bambu Taguatinga Shopping.

PERFIS DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ANDRÉ LEÃO

Para o reitor do Centro Universitário do Distrito Federal, cuja agenda o mantém fora de casa diariamente, a conveniência dos restaurantes é sua principal aliada. Ele frequenta esses locais por necessidade prática, mas também para desfrutar do prazer de uma boa refeição. Apesar da rotina agitada, sente-se à vontade na cozinha, embora a falta de tempo limite a frequência dessa prática.



BRUNO ANDRADE COSTA

Pai da pequena Beatriz, de 6 anos, o procurador federal tem na gastronomia uma forma de satisfação pessoal. Ele frequenta restaurantes três vezes por semana, em busca de experiências que vão além do simples ato de se alimentar. Sua conexão com a culinária é tão profunda que ele mesmo se aventura na cozinha. Para ele, "aprender a cozinhar é uma forma de conhecer melhor a arte da culinária que comemos nos bons restaurantes".



CHEILA WOBIDO

A empresária tem o costume de ir a restaurantes todos os dias da semana. Para ela, comer fora é um estilo de vida, já que não tem o costume de fazer refeições em casa. Sua vida social é bastante agitada, e a culinária é uma forma de socializar com os muitos amigos, fazendo com que sua presença em restaurantes se torne uma verdadeira celebração da amizade e da boa mesa.



CRISTIANE LOPES RIBEIRO PINTO

Proprietária de uma rede de academias, ela encontra nos restaurantes a combinação ideal entre o prazer da culinária e a praticidade que sua vida exige. Frequentava ambientes gastronômicos quatro vezes por semana, aproveitando esses momentos não só para explorar novos sabores, mas também para realizar reuniões, unindo trabalho e lazer de forma eficiente e saborosa.



JÚNIA DE ABREU GUIMARÃES SOUTO

Para a advogada, a gastronomia é uma paixão que a ajuda a embarcar em uma viagem de sabores globais. Ela frequenta restaurantes duas vezes por semana com o objetivo de saborear a diversidade da culinária internacional. Sua preferência por comer fora se dá por meio da busca por experiências que a conectam com outras culturas e tradições gastronômicas. A cada garfada, ela desvenda um novo país e sua história.



PATRÍCIA DE OLIVEIRA FERNANDES

A chefe de gabinete parlamentar faz de três a cinco refeições semanais fora de casa. Para ela, a gastronomia é tanto uma ferramenta de convívio social quanto uma necessidade profissional, já que almoça fora frequentemente em reuniões de trabalho. Sua conexão mais íntima com a culinária se dá em casa, onde adora cozinhar, considerando essa atividade uma verdadeira terapia.



SAMUEL KÖNIG

O advogado e chefe de gabinete da Câmara Legislativa do Distrito Federal valoriza a praticidade e o conforto de fazer refeições fora de casa, por isso frequenta restaurantes diariamente. Em busca constante de novas experiências e sabores, ele mantém uma relação pontual com a cozinha, restringindo-se ao preparo de um bom churrasco, que considera sua forma preferida de cozinhar.



THIAGO ROGÉRIO CONDE

Para o secretário de Orçamento do GDF, a gastronomia é uma paixão que o faz frequentar restaurantes todos os dias. Ele enxerga a oportunidade de comer fora como um verdadeiro prazer, mas sua relação com a culinária vai além da mesa: também gosta de cozinhar, valorizando tanto o sabor de uma boa refeição quanto o prazer e a dedicação envolvidos no preparo dos pratos.



VIRGÍNIA AFONSO DE OLIVEIRA

A advogada, professora universitária e conselheira federal da OAB Nacional costuma sair para almoçar e jantar fora cerca de quatro vezes por semana. Ela acredita que nossas sensações surgem das experiências vividas, e algumas das suas melhores são proporcionadas pela gastronomia. "Como boa mineira, amo uma boa cozinha, acompanhada de uma boa prosa", costuma dizer com orgulho.



WILSON SAHADE

O advogado encara a gastronomia de Brasília como um "programa cultural", dada a cena gastronômica cada vez mais rica. Ele já fez cursos de culinária, com o chef Simon Lau e frequenta restaurantes quatro vezes por semana para desacelerar, dividir momentos e acompanhar de perto a criatividade de quem está por trás da cozinha. Além disso, ele confessa que se diverte na cozinha: "às vezes acerto, outras vezes só aprendo o que não fazer de novo".



LINKS, INFORMAÇÕES
CONTATOS E LOCALIZAÇÃO



RONNY PETERSON

ELEITO POR QUATRO ANOS CONSECUTIVOS
COMO O MELHOR CHEF DE BRASÍLIA PELA
REVISTA ENCONTRO.

AROMA

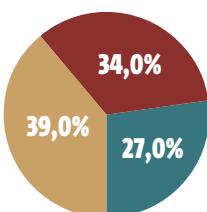
ENDEREÇO: 407 SUL BL A LJ 34 - BRASÍLIA - DF
RESERVAS/INFORMAÇÕES: 61 9599.1546

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	André Leão	Bruno Andrade Costa	Cheila Wobido	Cristiane Lopes Ribeiro Pinto	Junia de Abreu Guimarães Souto	Patrícia de Oliveira Fernandes
Bufê Self-Service	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Ticiana Werner – Restaurante & Wine Bar	Asa Gaúcha	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Aspargus	Coco Bambu (Brasília Shopping)
Churrascaria	Fogo de Chão	Fogo de Chão	Steak Bull	Steak Bull	Fogo de Chão	Fogo de Chão
Cozinha Light/ Salada	The Plant	The Plant	Maeva	Mana Poke	The Plant	Flor de Lótus
Feijoada	Tia Zélia	Confraria Chico Mineiro	Fuego	Confraria Chico Mineiro	Fuego	Tia Zélia
Peixes e Frutos do Mar	Nau Frutos do Mar	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Coco Bambu	Manzuá	Camarada Camarão
Pizzaria	Fratello Uno	Valentina	Fratello Uno	Fratello Uno	Baco Pizzaria	Famiglia Pastrini
Restaurante de Hotel	Oscar (Brasília Palace)	Oscar (Brasília Palace)	Villa Triacca (Villa Triacca Eco Pousada)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21)	Térreo (B Hotel)	Villa Triacca (Villa Triacca Eco Pousada)
Melhor Restaurante de Brasília	Almería	Cozze Mediterrâneo	Marie Cuisine	Fogo de Chão	Dom Francisco	Versá
Restaurante Revelação 2025	A Cozinharia Brasileira	Cantina Gratinata	NK Sushi	Fogo Em Brasa	NK Sushi	Cantina Gratinata
Chef do Ano	Bárbara Frazão (Caju Limão)	Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)	Manoel Mendonça (Marie Cuisine)	Luiza Jabour (Casa Almeria)	Manoel Mendonça (Marie Cuisine)	Bárbara Frazão (Caju Limão)
Chef Revelação	André Amorim (Jijoca)	Rodrigo Carpaneda (DOC)	Lily Araújo (Lilie Pâtisserie & Boulangerie)	Renato Araujo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Paulo Yu (NK Sushi)	Marco Silva (Casa Baco)
Maître do Ano	Kevin Kauler Oliveira Santos (Aroma)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Mário César Vieira (Marie Cuisine)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Rafael Coelho Souto (Vasto)
Sommelier do Ano	Rosinaldo da Silva Laurentino (Marie Cuisine)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Rosinaldo da Silva Laurentino (Marie Cuisine)	Renato Ruzigui (Trattoria da Rosário)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Felipe dos Santos (Manuelzinho)

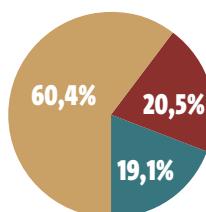
VENCEDORES/BOA MESA (*)

BUFÊ SELF-SERVICE



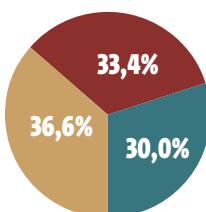
- 1º Coco Bambu
- 2º Ticiana Werner
- 3º Asa Gaúcha

CHURRASCARIA



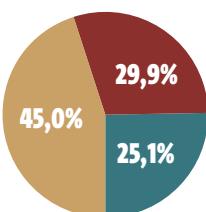
- 1º Fogo de Chão
- 2º Steak Bull
- 3º Sal & Brasa

COZINHA LIGHT/SALADA



- 1º Green's
- 2º Marietta
- 3º The Plant

FEIJOADA



- 1º Lake's
- 2º Fuego
- 3º Confraria Chico Mineiro

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

Samuel König	Thiago Rogério Conde	Virginia Afonso de Oliveira	Wilson Sahade
Ticiano Werner - Restaurante & Wine Bar	Asa Gaúcha	Coco Bambu (Brasília Shopping)	Asa Gaúcha
Fogo de Chão	Fogo de Chão	Fogo de Chão	Fogo de Chão
Marietta	The Plant	Marietta	Girassol Alimentação Saudável
Fuego	Confraria Chico Mineiro	Lake's	Tia Zélia
Ouriço Restaurante	Cozze Mediterrâneo	Cozze Mediterrâneo	Vista Linda
Fratello Uno	Fratello Uno	Baco Pizzaria	Don Giovanni
Oscar (Brasília Palace)	Oscar (Brasília Palace)	Térreo (B Hotel)	Térreo (B Hotel)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Coco Bambu (Brasília Shopping)	Ticiano Werner - Restaurante & Wine Bar	Asa Gaúcha
Fogo de Chão	Steak Bull	Sal & Brasa
Green's	Marietta	The Plant
Lake's	Fuego	Confraria Chico Mineiro
Coco Bambu	Manzuá	Cozze Mediterrâneo
Fratello Uno	Forneria di Capri	Baco Pizzaria
Oscar (Brasília Palace)	Térreo (B Hotel)	Norton Restaurante (Meliá Brasil 21)

À Mano

Doc Cucina

Trattoria da Rosario

New Koto

Resultado na pág. 194

Lagares Gastronomia e Lazer

Lagares Gastronomia e Lazer

Cantina Gratinata

Praticitá

Resultado na pág. 192

Pepe Sotelo (Fuego)

Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)

Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)

Cristiano Komiya (New Koto)

Resultado na pág. 268

Renato Araújo/ Daiti Ieda (Gurumê)

Rodrigo Carpaneda (DOC)

Renato Araújo / Daiti Ieda (Gurumê)

William Chen (NK Sushi)

Resultado na pág. 264

Rafael Coelho Souto (Vasto)

Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)

Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)

Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)

Resultado na pág. 256

Eduardo Nobre (IVV Swinebar)

Rosinaldo da Silva Laurentino (Marie Cuisine)

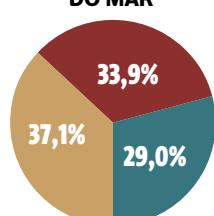
Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)

Felipe dos Santos (Manuelzinho)

Resultado na pág. 260

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

PEIXES E FRUTOS DO MAR

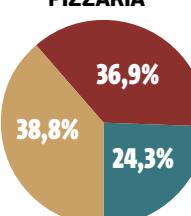


1 Coco Bambu

2 Manzuá

3 Cozze Mediterrâneo

PIZZARIA

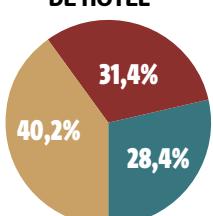


1 Fratello Uno

2 Baco Pizzaria

3 Forneria di Capri

RESTAURANTE DE HOTEL



1 Oscar (Brasília Palace)

2 Térreo (B Hotel)

3 Norton (Meliá Brasil 21)

Coco Bambu

Um mar de camarão

Brasília está longe do mar, mas as delícias praianas estão ao alcance dos moradores em um lugar bastante conhecido na cidade: o Coco Bambu. A rede de restaurantes conquistou o país e os brasilienses ao oferecer pratos que têm os frutos do mar como a estrela principal. “É impressionante como as pessoas gostam de camarão, pescados e outras iguarias vindas do mar. Embora tenhamos mais opções, são elas que têm a maior procura”, destaca Beto Pinheiro, responsável pelas casas da rede no Distrito Federal, que levam os prêmios de Melhor Bufê Self-Service e Melhor Peixe e Frutos do Mar por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília**.

Pinheiro revela que um dos pratos mais famosos em Brasília é o Camarão Coco Brasil, feito com camarões empanados e recheados com catupiry, dispostos sobre arroz cremoso de moqueca de camarão e coentro, e cobertos com batata palha.

Outros frutos do mar também aparecem no menu. A lagosta é preparada de cinco formas distintas. A Rede de Pescador é uma representação do mar nordestino: lagosta, camarão, mexilhões, peixe e lula grelhados com molho provençal. Arroz de açafrão é a guarnição

O bufê da unidade do Brasília Shopping, que oferece uma série de opções feitas na hora, inclusive massas, risotos, peixes e frutos do mar, também faz bastante sucesso. A proposta é proporcionar almoços bem servidos em um local central, unindo sabor e praticidade para a rotina dos clientes. “Temos muita variedade, com frios, saladas e pratos quentes que variam durante a semana. E tudo é sempre servido com muita qualidade”, diz.

O Coco Bambu é boa opção para quem busca um programa em família. A rede faz questão de oferecer um espaço amplo e brinquedotecas nas suas unidades, permitindo que os pais levem filhos pequenos ao restaurante. “Esse é um dos nossos diferenciais. Prezamos pela experiência do cliente, que precisa se sentir bem acolhido e atendido”, afirma Beto.

A casa também tem tido sucesso na organização de eventos, já que muitos clientes buscam as receitas do restaurante para compor o cardápio de casamentos, festas de confraternização de empresas e aniversários. A rede também tem planos de expansão para 2025, mas Beto prefere não adiantar. “Já são seis unidades em Brasília e 95 em todo o Brasil. Planejamos novas lojas e estamos muito felizes porque nosso sucesso se mantém firme”, diz.

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

OFERECIMENTO:



Foto: Telmo Ximenes/EP/Encontro/DA PRESS

Os sócios Igor de França, Hegel Barreira, Beto Pinheiro e João Hudson Capistrano e a Rede de Pescador: representação do mar nordestino, com lagosta, camarão, mexilhões, peixe e lula grelhados com molho provençal, acompanhada de arroz de açafrão



Fogo de Chão

Muito além de um rodízio primoroso

Mais exclusividade: essa é a proposta da Fogo de Chão em Brasília, onde a demanda por cortes à la carte chama a atenção de Paulo Antunes, *country manager* da rede. “Embora o rodízio continue sendo nosso carro-chefe, esse comportamento de consumo aponta para uma tendência em que o cliente busca uma experiência mais singular”, avalia. O wagyu, destaca, é hoje o corte mais pedido em celebrações e momentos especiais.

A essa demanda somam-se experiências como a Dry Aged, com cortes maturados em “locker” que podem ser compartilhados ou degustados individualmente. Ou a já tradicional Picanha Sliced, muito saborosa e macia. Há ainda o Prime Burger, preparado com um blend de cortes nobres e servido no Bar Fogo ou no delivery, sempre acompanhado de pão artesanal e temperos na medida certa. Para quem prefere uma opção tradicional, a recomendação é o Tutano Gaúcho, servido com torradas, além do extenso menu de aperitivos a partir de R\$ 21.

Se, para alguns, as opções à la carte ampliam a experiência, o rodízio mantém a preferência com o lançamento do Fogo Gourmet de Filé Mignon (rodízio de um corte), além do bufê renovado com saladas exclusivas. Medalhões de filé e frango com bacon reforçam a variedade de carnes nobres, e a Cheesecake Brulée encerra a sequência com sofisticação.

Essencial em Brasília, a carta de vinhos, que faz sucesso há dez anos, é fruto de curadoria criteriosa e conta com sommeliers preparados para indicar as combinações ideais. Rótulos de diferentes países e safras acompanham cada etapa da refeição: o chileno Montes Sauvignon Blanc Reserva (2021), leve e fresco, é sugerido para entradas, enquanto o Eulila, também chileno e criado em homenagem a Selma Oliveira, atual *chief people and culture officer* da rede, harmoniza naturalmente com cortes mais intensos.

Antunes conta que o novo deck coberto e o happy hour com música ao vivo redesenham a relação da casa com Brasília em 2025. Além de acomodar melhor os clientes, abriram espaço para um público que prefere chegar após o trabalho para um drinque, consolidando a Fogo de Chão como mais um ponto de encontro na cidade. E com uma vista de encher os olhos!

SCES, Trecho 2, Lojas 2/11, Asa Sul, (61) 3322-4666.
Seg. a sáb: 12h/23h30; dom: 12h/21h30. [@fogodechaobr](http://fogodechaobr)

OFERECIMENTO:



Fotos: Kevin Marples/divulgação e Fogo de Chão/divulgação



A tradicional Picanha Sliced é um dos cortes à la carte da Fogo de Chão, casa que tem visto crescer a demanda de uma experiência mais singular que o tradicional rodízio, destaca Paulo Antunes, *country manager* da rede



Green's

Tudo muito fresco, nutritivo e funcional

Para quem busca um prato saboroso que não comprometa a dieta, o Green's é a melhor opção na capital. O restaurante, especializado em refeições mais leves, surgiu do crescente interesse dos brasilienses por uma alimentação saudável, mas com um sabor diferenciado. "Essa tendência de consumir mais nutrientes e vitaminas, além de evitar produtos como o glúten, deve se manter por muito tempo. Vemos isso diariamente. Nosso movimento continua alto e temos um bom retorno dos clientes", diz Rogério Mazer, proprietário do restaurante.

Além de atender a quem se preocupa com a balança, Mazer destaca que o Green's oferece uma série de opções para pessoas que lidam diariamente com alergias alimentares. A casa é mais conhecida pela vasta variedade de saladas em seu bufê, mas uma novidade incluída recentemente no almoço também tem conquistado os frequentadores. "Acrecentamos uma série de receitas árabes nos últimos meses, e o sucesso foi impressionante", afirma Mazer. As pastas de babaganoush, coalhada seca e gergelim, e salgados como quibes e esfihas, têm atraído ainda mais clientes, sem desviar da proposta principal da casa. "Buscamos sempre inovar, e como são pratos com muitos vegetais e sem adição de gordura, eles combinaram muito bem com a nossa proposta e o nosso público", diz. A iniciativa deu tão certo que Mazer planeja incluir os pratos árabes também no cardápio do período noturno: "Servir petiscos durante a noite é uma ideia antiga", diz. Outra novidade da casa que tem chamado a atenção dos clientes é o caldo de colágeno. Essa refeição foi criada devido à procura por produtos benéficos ao corpo, que ajudem a promover um envelhecimento saudável.

Gostoso, nutritivo e naturalmente funcional, o caldo é extraído lentamente de ossos e cartilagens de frango por meio de uma cocção prolongada, que preserva e concentra colágeno, aminoácidos, minerais e gelatina natural. Rico em proteínas estruturais e com sabor caseiro, ele é perfeito para fortalecer articulações, pele, cabelos e unhas, além de promover a saúde intestinal. "É um caldo feito com ingredientes naturais, sem aditivos, e ajuda a promover a saúde da pele, articulações e intestino", destaca Mazer. O proprietário ressalta que outra vantagem do produto, que também é vendido congelado, é seu uso como base para outras receitas, como risotos, sopas e molhos.

CLN 302, Bloco B, Loja 7, Asa Norte, (61) 3326-0272.
Seg. a sex.: 10h/22h; sáb. e feriados: 10h/15h30.
@greensrestaurante.

OFERECIMENTO:



Foto: Telmo Ximenes/EP/Encontro/Da Press

As pastas de babaganoush, coalhada seca e gergelim, além de salgados como quibes e esfihas têm atraído ainda mais clientes, sem desviar da proposta principal da casa, afirma o proprietário do Green's, Rogério Mazer



Lake's

Atenção a cada detalhe que faz a diferença

O Lake's nasceu da paixão pela gastronomia e pelo cuidado com cada detalhe. A feijoada, um dos carros-chefes da casa, localizada na 402 Sul, entrou no cardápio "com humildade", mas logo conquistou seu espaço, como conta Zeli Ribeiro. O proprietário atribui o sucesso ao preparo artesanal e à dedicação de todos na cozinha.

Segundo ele, cada etapa é feita com carinho: dessalgar as carnes com antecedência, separar cortes, preparar os acompanhamentos – couve, farofa, banana da terra, torresmo – e o caldinho de feijão, que ele chama de "o espelho da feijoada". "Ser reconhecido pelo público e pelos nossos clientes é, sem dúvida, um presente. Trabalhamos com tanto carinho e atenção a cada detalhe, e ver que tudo isso é valorizado confirma que estamos no caminho certo", afirma Zeli Ribeiro.

O Lake's é também uma história de família. A entrada ativa da nova geração – filhas e neta estudando gastronomia – trouxe modernidade sem perder a essência da casa. E ele também conta com o luxuoso apoio da mulher, Ângela. A adaptação às redes sociais aproximou ainda mais o público, mantendo a tradição viva e fortalecendo a relação com clientes antigos e novos.

O compromisso com a qualidade e o respeito pelo cliente, menciona Zeli, é o ingrediente que nunca mudou. "Faça com amor ou nem comece. Valorize o produto, respeite o cliente e nunca troque o bom pelo mais barato. A qualidade se sente no sabor e no atendimento. Constância e seriedade constroem reputação", completa.

O futuro do Lake's segue sendo construído em família, com projetos de eventos temáticos, produtos artesanais e planos de expansão. A cada sábado, o ritual da feijoada se repete, mantendo a tradição e a emoção que fazem do Lake's um dos restaurantes mais queridos da cidade. "Sinto muita alegria e gratidão, porque não estamos aqui sozinhos – temos uma equipe dedicada e clientes fiéis que tornam cada esforço recompensador", arremata o chef.

CLS 402, Bloco C, Loja 9, Asa Sul, (61) 3323-1029/ 98156-1214.
Seg. a sáb: 12h/0h; dom: 12h/17h. @lakesrestaurante

OFERECIMENTO:

Feijoada do Lake's, feita com produtos de alta qualidade: "Faça com amor ou nem comece. Valorize o produto, respeite o cliente e nunca troque o bom pelo mais barato", determina o proprietário Zeli Ribeiro ao lado da mulher, Ângela

Fotos: Marcus Fernandes e JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA COZINHA

**MELHOR
FEIJOADA**

2025



Fratello Uno

Sabores únicos, para gostos variados

Fundada em Brasília em 2000, a Fratello Uno construiu sua reputação com uma infinidade de combinações que conquistam uma variedade de paladares. No cardápio da pizzaria são mais de 70 sabores. "Meu pai teve a ideia de criar a casa e deu muito certo. Começamos a inovar com receitas que hoje são tradicionais, como as de abobrinha, tomate seco e berinjela, que na época eram novidades", conta o sócio-proprietário João Pedro Couto.

A Fratello cresceu e agora conta com um novo parceiro: o chef Marcelo Petrarca. "A oportunidade de ter o Marcelo como nosso sócio foi ótima. Ele sempre surge com novas ideias; é uma fonte de criatividade inesgotável", destaca João Pedro. Entre as diversas opções desenvolvidas por Petrarca, uma delas se tornou a favorita do público: a pizza de Mascarpone Especial. A receita substitui o clássico molho de tomate por queijos, acompanhados de cebola caramelizada e crispy de presunto parma, finalizados com mascarpone italiano antes de ir ao forno. "Sempre que apresento aos clientes o sabor dessa pizza, eles voltam outras vezes para pedi-la. É impressionante", afirma.

A fábrica de ideias da Fratello Uno é incansável. A empresa prepara uma nova receita para celebrar os 25 anos em Brasília. "Já estamos trabalhando em uma mistura de vários tipos de queijo. Nossos testes têm despertado bastante a curiosidade de quem nos acompanha, principalmente pelas redes sociais", diz João Pedro. A marca, que ainda tem como sócios Rafael Menezes e Vaninho Couto, irá abrir uma quarta unidade, agora em Águas Claras.

CLS 103, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3321-3213. Dom. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30. CLN 109, Bloco B, Loja 19, Asa Norte, (61) 3447-3360. Dom. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30. SHC AOS, EOS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Loja 136/137, Octogonal, (61) 3256-0011. Seg. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30; dom.: 17h/23h. @fratellouno.

OFERECIMENTO:



Foto: Telmo Ximenes/EP/Encontro/DA Press



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE

**MELHOR
PIZZARIA**

2025

Os sócios da casa, João Pedro Couto, Marcelo Petrarca e Rafael Menezes (em pé, da esq. para a dir.) e Vaninho Couto (sentado), e pizza de Mascarpone Especial: favorita do público



Oscar (Brasília Palace)

Tradição e brasiliade no coração da cidade

Nascido junto à história do Brasília Palace Hotel, o primeiro da capital federal, o Oscar Restaurante carrega em seu DNA a mesma elegância projetada pelo gênio da arquitetura que inspirou seu nome, Oscar Niemeyer. Desde o início, a proposta foi criar um espaço gastronômico que refletisse a sofisticação modernista, em harmonia com a arte e a cultura que moldaram a cidade. Essa inspiração sempre foi a essência da casa, que consolidou sua trajetória em uma cidade ainda jovem, mas ávida por identidade.

O momento decisivo veio quando o Oscar se firmou como referência em qualidade, atraindo hóspedes e moradores e conquistando prêmios. Mais que um restaurante, tornou-se um ponto de encontro de gente bacana, autoridades e amantes da boa cozinha.

O conceito da casa pode ser resumido em três palavras: sofisticação, tradição e brasiliade. Seu grande diferencial está na fusão entre a alta gastronomia italiana e toques brasileiros, com massas artesanais preparadas diariamente, ingredientes frescos e insumos de produtores locais.

Entre os pratos mais pedidos, brilham o Stinco Braseado French Rack (canela de cordeiro reparada em cozimento lento com vegetais, ervas aromáticas e vinho tinto, acompanhado e risoto de açafrão e queijo meia cura) e o Risoto de Camarão (arroz arbóreo preparado com camarão, mix de pimentão confitado, tomate concassé, rúcula e queijo parmesão), além das massas que conquistam paladares há décadas.

Nos bastidores, a disciplina e o treinamento constante da equipe garantem a excelência em cada detalhe, enquanto os fornecedores locais asseguram frescor e identidade aos pratos. O chef Gerardo Costa mantém viva a essência da casa, mas está sempre aberto a inovações e tendências que renovam o cardápio.

Gerente-geral da casa, Fabiana Lacerda faz questão de ressaltar o trabalho coletivo. Para o futuro, promete novidades como o sofisticado Chá da Tarde, que irá aproveitar sua localização privilegiada às margens do lago Paranoá “para oferecer uma experiência ainda mais completa aos clientes”.

SHTN, Trecho 1, Brasília Palace Hotel, Asa Norte, (61) 3306-9000.
Todos os dias: 06h/23h.

OFERECIMENTO:



Stinco Braseado French Rack, canela de cordeiro preparada em cozimento lento com vegetais, ervas aromáticas e vinho tinto, acompanhado de risoto de açafrão e queijo meia cura, do chef Gerardo Costa, na foto com a gerente-geral da casa, Fabiana Lacerda

Foto: Telmo Ximenes/EP/Encontro/DA Press





MELHOR
RESTAURANTE
DE HOTEL

2025



Ticiana Werner Restaurante e Wine Bar

Uma chef que não se cansa de criar

Com raízes gaúchas, Ticiana Werner se estabeleceu em Brasília no início dos anos 2000. Não tardou para que seu restaurante se tornasse uma referência local. O espaço, batizado com o nome da chef, expandiu seus serviços para além das tradicionais refeições. “Temos opções que vão muito além do nosso serviço de bufê, que é o mais conhecido da casa, e os clientes têm aproveitado”, diz Ticiana. Um dos destaques é o armazém, que oferece uma curadoria de produtos de origem brasileira. A chef seleciona cuidadosamente itens como cafés do cerrado, temperos, queijos e azeites. “Nosso empório é bastante diverso, e é uma maneira que encontrei de valorizar os produtores do Centro-Oeste.”

Vencedora da segunda edição do Prêmio Especial Sebrae da Micro e Pequena Empresa, também se destaca por sua carta de vinhos e drinques. Além dos rótulos variados, a casa oferece opções mais brasileiras, como cachaça e chás, todos produzidos no Distrito Federal. Recentemente, uma nova carta de drinques foi adicionada ao menu de jantar, com misturas autorais, como caipirinhas, caipiroskas e o popular spritz.

Finalista na categoria Melhor Bufê Self-Service desta edição, o restaurante continua inovando nos pratos diários. Entre os mais procurados estão os risotos, saladas e grelhados. A chef ressalta que as carnes são as opções preferidas, como o medalhão de filé mignon grelhado com risoto de grana padano, e o filé de robalo ao molho de camarões com risoto de queijo brie e amêndoas. Uma receita recente, a costela com purê de mandioca, tem conquistado os clientes. “Ela é cozida lentamente por 10 horas. Coloquei-a no bufê para apresentar, e hoje ela também sai muito na opção à la carte”, afirma Ticiana.

O Prêmio Especial Sebrae foi lançado em 2024, com a proposta de incentivar os estabelecimentos gastronômicos do DF, em especial as micro e pequenas empresas. A votação é exclusivamente on-line e a disputa sempre acirrada. Ticiana Werner já vai poder colocar mais um troféu na sua coleção.

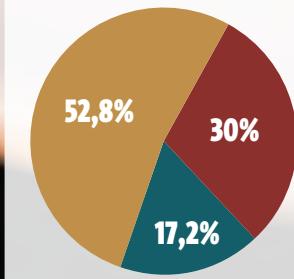
CLS 201, Bloco C, Lojas 5/11, Asa Sul, (61) 98263-6847.
Seg. a sáb: 11h30/0h. [@ticiawerner.](mailto:@ticiawerner)

APOIO:
SEBRAE

OFERECIMENTO:



VOTAÇÃO/FINALISTAS



Fotos: Fernando Pires/EP/Encontro/DA Press

- 1** Ticiana Werner
- 2** Asa Gaúcha
- 3** TT Burger



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA COZINHA

PRÊMIO
ESPECIAL

2025

A costela cozida lentamente por 10 horas, acompanhada de purê de mandioca, uma das novidades da chef Ticiana Werner: "Coloquei-a no bufê para apresentar, e hoje ela também sai muito na opção à la carte"



Guia da micro e pequena empresa

Confira os estabelecimentos que passaram por consultoria do Sebrae-DF e concorreram ao Prêmio Especial da entidade

Açaí

AÇAÍ BARUK

Setor de Mansões ES 12, Condomínio Vale das Acácias, Quadra 10, Lote 1, Loja 1, Sobradinho II, (61) 3483-0575. Sáb. a seg.: 13h/0h; ter. a sex.: 13h/22h. @acaibaruk.

Bar/Botequim

SANABRIA BUTECO DE VINHO

CLN 708/709, Bloco F, Loja 29, Asa Norte, (61) 99934-3049. Ter. e qua.: 17h/22h; qui. a sáb.: 17h/23h. @sanabriabutecodevinho.

Bistrô

PANAPANÁ

SHIS, QI 15, Bloco D, Área Especial, Lago Sul, (61) 2017-4100. Seg. a sex.: 8h/19h.

Bufê de festas

PERUANO GASTROBAR

ER 107 Norte, Eixão do Lazer, Asa Norte, (61) 99149-0568. Dom.: 12h/17h. @peruano_bar_catering.

RAÍZES BISTRÔ

SH Park Way, Colônia Agrícola NB2, Núcleo Bandeirante, (61) 99231-6551. Ter. a sáb.: 8h/17h; dom.: 9h/16h. @raizesbistrocozinhaafetiva.

Cafeteria

112 CAFÉ

Rua 8 Norte, Lote 7, Boulevard Norte, Loja 2, Águas Claras, (61) 98128-6993. Todos os dias: 9h/20h. @cento_e_doze_cafe.

CAFÉ GYM

CLN 511, Bloco B, loja 40 (Academia World Gym), Asa Norte, (61) 99233-7634. Seg. a sex: 7h/19h. @cafegym511.

DOCELU CAFÉ COM FLORES

Acamp. DFL, Rua 5, Loja 2, Vila Planalto, (61) 3548-4442. Qua. a sex.: 12h/21h; sáb. e dom.: 8h30/21h. @docelu_cafe.



EVAH CAFETERIA

SHVP, Lote 2A, Loja 8, Vicente Pires, (61) 98358-6425. Ter. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/12h30. @evah_cafe.

Casa de Chá

KURTEA STATION

Av. das Araucárias, 4530, bloco H, apto 2503, Águas Claras, (61) 99978-6112. Seg. a sex.: 8h30/18h; sáb. 8h/13h. @kurteastation.

Churrascaria

ASA GAÚCHA RESTAURANTE

SCLRN 709, Bloco E, Loja 56, Asa

Norte, (61) 98284-3380. Ter. a sex.: 11h30/14h45; sáb. e dom.: 11h30/15h30. @asagaucharestaurante.

LEO HAMU CHAPA E CHOPP

CRS 505, Bloco A, Asa Sul, (61) 99966-9156. Qui. e sex.: 18h/22h. @leohamu_chapachopp.

Confeitaria e Salgados

DELÍCIAS LEBRE

Rua 30 Norte, Lote 3, Águas Claras, (61) 98202-5252. Seg. a sex.: 9h/18h. @deliciaslebre.

DOCES SONHOS

Quadra 116, Conjunto D, Casa 24, Santa Maria, (61) 99419-2153. Ter. a sáb.: 11h/19h; dom.: 13h/18h. [@doces.sonhos.df](http://www.doces.sonhos.df)

DONA CUCA PÃO DE QUEIJO

SHIN, QL 7, Conjunto 5, Casa 15, Lago Norte, (61) 99512-2550. Seg. a sex.: 9h/18h. [@donacucapaodequeijo](http://www.donacucapaodequeijo).

OLI CONFEITARIA

CLN 115, Bloco A, Loja 71, Asa Norte, (61) 99277-7053. Ter. a sáb.: 12h/19h; dom. e fer.: 12h/18h. [@oli.quedelicia](http://www.oli.quedelicia).

Creperia

VILLAS BOAS CREPERIA

QS 3, Lotes 3, 5 e 7, Pátio Capital, Loja 33, Taguatinga Sul, (61) 98659-4108. Seg. a sex.: 9h30/18h. [@villasboascrepe_e_cafe](http://www.villasboascrepe_e_cafe)

Bufê Self-service

TICIANA WERNER WINE BAR E RESTAURANTE

CLS 201, Bloco C, Lojas 5/11, Asa Sul, (61) 98263-6847. Seg. a sáb.: 11h30/0h. [@ticianawerner](http://www.ticianawerner).

Hamburgueria

T.T. BURGUER

CLS 202, Bloco A, Loja 18, Asa Sul, (61) 99281-8409. Seg. a qua.: 12h/23h; qui. e sex.: 12h/23h30; sáb. e dom.: 12h/2h. [@tt.burgerbsb](http://www.tt.burgerbsb).

Japonês

DEBU JAPANESE FOOD

Rua das Paineiras, Lote 6, One Park Mall, Loja 4, Águas Claras, (61) 99439-6664. Seg. a sáb.: 18h/23h30; dom. e feriados: 18h/23h. [@sushidebu](http://www.sushidebu).

Produção rural - Baunilha

VALE DO TORTO BAUNILHA DO CERRADO

Núcleo Rural Córrego do Torto, Trecho 1, Chácara 13, (61) 99044-1001. Todos os dias: 24h. [@valedotorto](http://www.valedotorto).

Produção rural - Vinhos

VINHEDO LACUSTRE

SMNL MI TR 3, Chácara 144.13, Núcleo Rural Jerivá, Entrada C, Lago Norte, (61) 98145-9929. Ter. a dom.: 11h/17h. [@vinhedolacustre](http://www.vinhedolacustre)

Padaria

FINE'N ROLLS

Condomínio Vivendas Bela Vista, módulo C, Casa 26, Grande Colorado, Sobradinho, (61) 98118-0370. Diariamente: 8h/22h. [@finenrolls](http://www.finenrolls).

Restaurante vegano

APETIT NATURAL

CLN 407, Bloco B, Loja 47, Asa Norte, (61) 98604-6581. Dom. a qui.: 9h/21h30; sex.: 9h/15h30. [@apetitnatural.bsb](http://www.apetitnatural.bsb).



ERA BOLO QUE ME FALTAVA

SH Arriqueira, Conjunto 5, Chácara 19A, Lote 11, Arriqueira, (61) 98129-1427. Seg. a sex.: 9h30/18h; sáb.: 9h30/17h30. [@eraboloquemefaltava](http://www.eraboloquemefaltava).

MORADA MINEIRA

Quadra 8, CL 13, Sobradinho, (61) 98434-8548. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom. e fer.: 8h/18h. [@moradamineira](http://www.moradamineira).

NEIDE NOGUEIRA SALGADOS

SHCS 502, Via W2, Bloco C, Sobreloja 24, Asa Sul, (61) 3322-2841. Seg. a sex.: 7h/18h; sáb.: 7h/14h. [@nnsalgados](http://www.nnsalgados).

Cozinha baiana

BAHEA

QSB 8, Setor B, Lote 40, Loja 2, Taguatinga Sul, (61) 99853-8297. Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/15h. [@o_bahea](http://www.o_bahea).



A comida de festa
que você ama,
no dia a dia
da sua casa

 (61)3364-6006
 [@laporta.emcasa](https://www.instagram.com/laporta.emcasa)



Espaco Renata La Porta

Renata La Porta
B • U • F • F • E • T

MOMENTOS INESQUECÍVEIS

Merecem um Cenário à Altura



(61)99643-0839



@renata_la_porta_buffet

PERFIS DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ANA LUIZA FAVATO

Profissional de relações públicas, ela encontra prazer na culinária, considerando-a um lazer que a leva a frequentar restaurantes cinco vezes por semana. Sua apreciação pela gastronomia vai além das mesas dos estabelecimentos: ela adora cozinhar e já fez cursos para aprimorar esse hobby, que utiliza para receber a família e os amigos em casa, criando momentos especiais e memoráveis.



DANIEL IZAIAS DE CARVALHO

O secretário de Economia do DF tem o hábito de fazer cinco refeições semanais em restaurantes, equilibrando compromissos profissionais e momentos de lazer. Para ele, a gastronomia vai além da prática cotidiana: é um meio de manter a proximidade com a família. Ele gosta de cozinhar em casa, valorizando a comida como um ato de união, afeto e compartilhamento.



EWERTON DOUGLAS SILVA

O empresário, que atua também no setor agropecuário, vê na culinária fora de casa uma forma de explorar a diversidade de sabores, com preferência especial por frutos do mar e massas. Frequentava restaurantes diariamente para satisfazer seu paladar exigente. Em casa, encontra na cozinha um refúgio tranquilo, onde cozinhar é um hobby que o acalma e proporciona momentos de paz.



LUCIANA ABDALLA

A advogada e chefe do jurídico Secretaria de Planejamento, Orçamento e Administração do Distrito Federal faz suas refeições em restaurantes cinco vezes por semana, motivada por sua rotina intensa de trabalho. Apesar da necessidade profissional, seu carinho pela culinária se manifesta de forma mais cuidadosa em casa. Ela gosta de cozinhar para ter maior contato com a família, usando a gastronomia como um meio para fortalecer os laços.



LUIZ ANTÔNIO BELTRÃO

Para o advogado, o universo da gastronomia se divide entre a necessidade e o prazer. Seus compromissos profissionais o fazem realizar a maioria das suas refeições em restaurantes, almoçando ou jantando fora seis vezes por semana. A curiosidade e o desejo de "aprender a cozinhar pratos diferentes" o motivaram a fazer um curso de culinária japonesa, com foco na arte de preparar sushis e sashimis.



OMÉZIO PONTES

O jornalista e chefe de gabinete tem nas refeições fora de casa uma necessidade profissional. Ele frequenta restaurantes cinco vezes por semana e, por isso, sua vida social é bastante dinâmica. Ele adora cozinhar para os amigos, transformando os encontros em casa em uma verdadeira celebração, onde o ato de preparar e compartilhar a comida se torna o ponto central da confraternização.



PAULO CÉSAR CASCÃO

Para o advogado, cuja agenda profissional agitada o mantém constantemente fora de casa, as refeições em restaurantes cinco vezes por semana são uma parte fundamental de sua rotina. Ele utiliza a gastronomia como uma ferramenta de trabalho, explorando novos sabores e estabelecimentos para se alimentar, aprofundar suas experiências e ampliar seu círculo profissional e de relacionamentos.



PRISCILLA BARACAT CAMPOS

A empresária e proprietária da Inti Cosmética adora comer bem e faz questão de frequentar bons restaurantes três vezes por semana para vivenciar novas experiências. Ela e sua família veem a culinária como uma celebração de sabores e apesar do tempo limitado, ela também se aventura na cozinha, onde seu apreço pela gastronomia se manifesta de forma criativa e pessoal.



RAIMUNDO HOSANO DE SOUSA JUNIOR

O assessor especial busca na culinária fora de casa uma forma de otimizar seu tempo. Ele frequenta restaurantes quatro vezes por semana em busca de praticidade, mas a paixão pela gastronomia não é apenas por conveniência. Ele gosta de cozinhar, encontrando prazer em seus próprios preparos. Para ele, a comida é um deleite que existe tanto na rua quanto em sua própria cozinha.



ROSEANE BARBOSA JORDÃO RAMOS

A psicopedagoga busca no ato de comer fora uma oportunidade para o entrosamento social. Ela faz uma refeição em restaurantes uma vez por semana, transformando a saída em um momento de convívio com pessoas. Para ela, a gastronomia é uma forma de estreitar os laços de amizade, unindo o prazer de uma boa refeição com a alegria de ter companhias.

DOC cucina

A ESSÊNCIA DO
CLÁSSICO.



SCLS 406 BLOCO D
LOJA 35 - ASA SUL



(61) 99884 - 2148



@DOCCUCINA

SABORES REGIONAIS | VOTAÇÃO

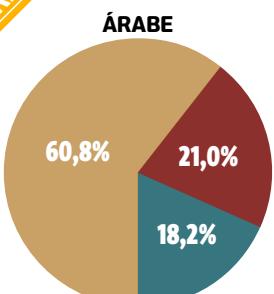
1º
TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Ana Luiza Favato	Daniel Izaias de Carvalho	Ewerton Douglas Silva	Luciana Abdalla	Luiz Antonio Beltrão	Omezio Pontes
Árabe	Marzuk	Marzuk	Manara	Marzuk	Marzuk	Empório Árabe
Cantina/Trattoria	Cantina da Massa	Babbo Osteria	Papà Cucina	Babbo Osteria	Papà Cucina	Cantina da Massa
Cozinha Brasileira	Mangai	Moinho Restaurante	Xique Xique	Xique Xique	Xique Xique	Tia Zélia
Cozinha Mundo	Taypá	Taypá	Manuelzinho Restaurante	Taypá	Taypá	Manuelzinho Restaurante
Japonês	Montaro Sushi	Kojima	Noru Sushi	Soho	New Koto	Nippon
Melhor Restaurante de Brasília	Fuego	À Mano	Bloco C	Cantucci Osteria	New Koto	Dom Francisco
Restaurante Revelação 2025	NK Sushi	Cantina Gratinata	Cantina Gratinata	Lagares Gastronomia e Lazer	NK Sushi	Cantina Gratinata
Chef do Ano	Pepe Sotelo (Fuego)	Marco Espinoza (Taypá/Chaco/Kinjo Nikkei)	Bruno Kamakura (Noru Sushi)	Marcelo Petrarca (Bloco C e Lago Restaurante)	Cristiano Komiya (New Koto)	Francisco Ansilero (Dom Francisco)
Chef Revelação	William Chen (NK Sushi)	Fábricio Silva (Solo Ristorante)	Renato Araujo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Rodrigo Carpaneda (DOC)	William Chen (NK Sushi)	André Amorim (Jijoca)
Maître do Ano	Mário César Vieira (Marie Cuisine)	Kevin Kauler Oliveira Santos (Aroma)	Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)	Rafael Coelho Souto (Vasto)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Renildo Santos (Nippon)
Sommelier do Ano	Renato Ruzigui (Trattoria da Rosário)	Flávio Lima Ferreira (Bloco C)	Flávio Lima Ferreira (Bloco C)	Aislen Garcia (B Hotel)	Tiago Pereira (Piselli)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)

2º
TURNO

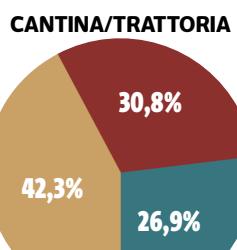
VENCEDORES/SABORES REGIONAIS (*)



1 Marzuk

2 Lagash Mediterranée

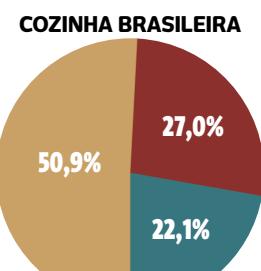
3 Empório Árabe



1 Papà Cucina

2 Babbo Osteria

3 Cantina da Massa



1 Xique Xique

2 Galeteria Gaúcha

3 Mangai

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

Paulo Cesar Cascão	Priscilla Baracat Campos	Raimundo Hosano de Sousa Junior	Roseane Barbosa Jordão Ramos
Manara	Lagash Mediterranée	Lagash Mediterranée	Manara
Papà Cucina	Papà Cucina	Papà Cucina	Papà Cucina
Xique Xique	Tia Zélia	Xique Xique	Galeteria Gaúcha
Taypá	Manuelzinho Restaurante	Don León	Taypá
New Koto	Montaro Sushi	Gurumê	Soho

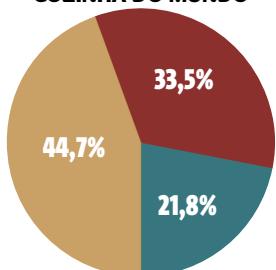
VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Marzuk	Empório Árabe	Lagash Mediterranée
Papà Cucina	Babbo Osteria	Cantina da Massa
Xique Xique	Mangai	Galeteria Gaúcha
Don León	Taypá	Manuelzinho Restaurante
Soho	Noru Sushi	New Koto

Lake's	Fuego	Chicago Prime	Lake's	Resultado na pág. 194
Cantina Gratinata	Izakaya Gaijin	Fogo Em Brasa	Cantina Gratinata	Resultado na pág. 192

Ronny Peterson (Aroma/Cantina Gratinata)	Pepe Sotelo (Fuego)	Andrey Angelim (Fazenda Churrascada)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Resultado na pág. 268
Marco Silva (Casa Baco)	Renato Araujo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Renato Araujo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Massimo Barletti (Nino Ristorante)	Resultado na pág. 264
Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Randerson Gomes (Dudu Bar)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Resultado na pág. 256
Edmilson Marques (Lake's)	Renato Ruziguiun (Trattoria da Rosário)	Estefanio Franco Bispo (Manzuá)	Rosinaldo da Silva Laurentino (Marie Cuisine)	Resultado na pág. 260

COZINHA DO MUNDO

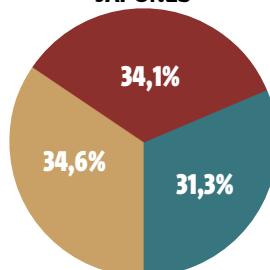


1 Don León

2 Taypá

3 Manuelzinho

JAPONÊS



1 Soho

2 Noru Sushi

3 New Koto

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

Marzuk

Vem loja nova por aí, agora, no Sudoeste

Pimenta-síria, tahine e zaatar. Esses e outros temperos têm endereço certo em Brasília: o Marzuk. O restaurante é conhecido por seu cardápio rico e variado, desde entradas até sobremesas, o que o torna um dos favoritos dos brasilienses que amam a culinária árabe. As esfihas, quibes, pastas e conservas conquistaram fãs que frequentam a casa quase que semanalmente. “É muito bom ter clientes fiéis, que criam uma relação conosco e, inclusive, cobram a presença da nossa marca em outros locais de Brasília”, afirma Lícia Rabelo Cury, uma das proprietárias da rede.

Os pedidos dos frequentadores foram tantos que o Marzuk, que já possui lojas na Asa Sul, Asa Norte e um quiosque no espaço Mané Mercado (ao lado do Estádio Nacional de Brasília), também abrirá uma unidade no Sudoeste. “Estamos com muita correria na obra, mas acreditamos que logo teremos esse espaço para receber quem já nos conhece e também quem tem curiosidade, mas nunca experimentou nossos pratos”, diz a sócia.

Além das opções variadas feitas na casa e expostas na vitrine, o Marzuk oferece uma mercearia com produtos diversos de origem árabe, como o quibe cru, acompanhado de homus, babaganoush e outros preparos com ingredientes como grão-de-bico, molhos, pães, especiarias e temperos típicos. As vendas incentivam os clientes a experimentarem os sabores do Oriente também em suas próprias receitas. “Muita gente pergunta qual tipo de ingredientes usamos. Qual o tipo de trigo, de pimenta... Então, esta foi uma forma de oferecer o que eles tanto nos pediam”, diz Lícia. “É muito bacana, pois eles levam para o seu lar um pouco da nossa tradição”, acrescenta.

O restaurante também oferece serviço de bufê para eventos. Lícia Rabelo destaca que muitas empresas privadas contratam o Marzuk para confraternizações, além de famílias que desejam servir comida árabe em celebrações, desde aniversários até casamentos. “Não temos limites de público para organizar, então, isso conquista muitas pessoas”, conta. “Para nós, é importante que os clientes tenham a experiência que procuram, com a nossa assinatura.”

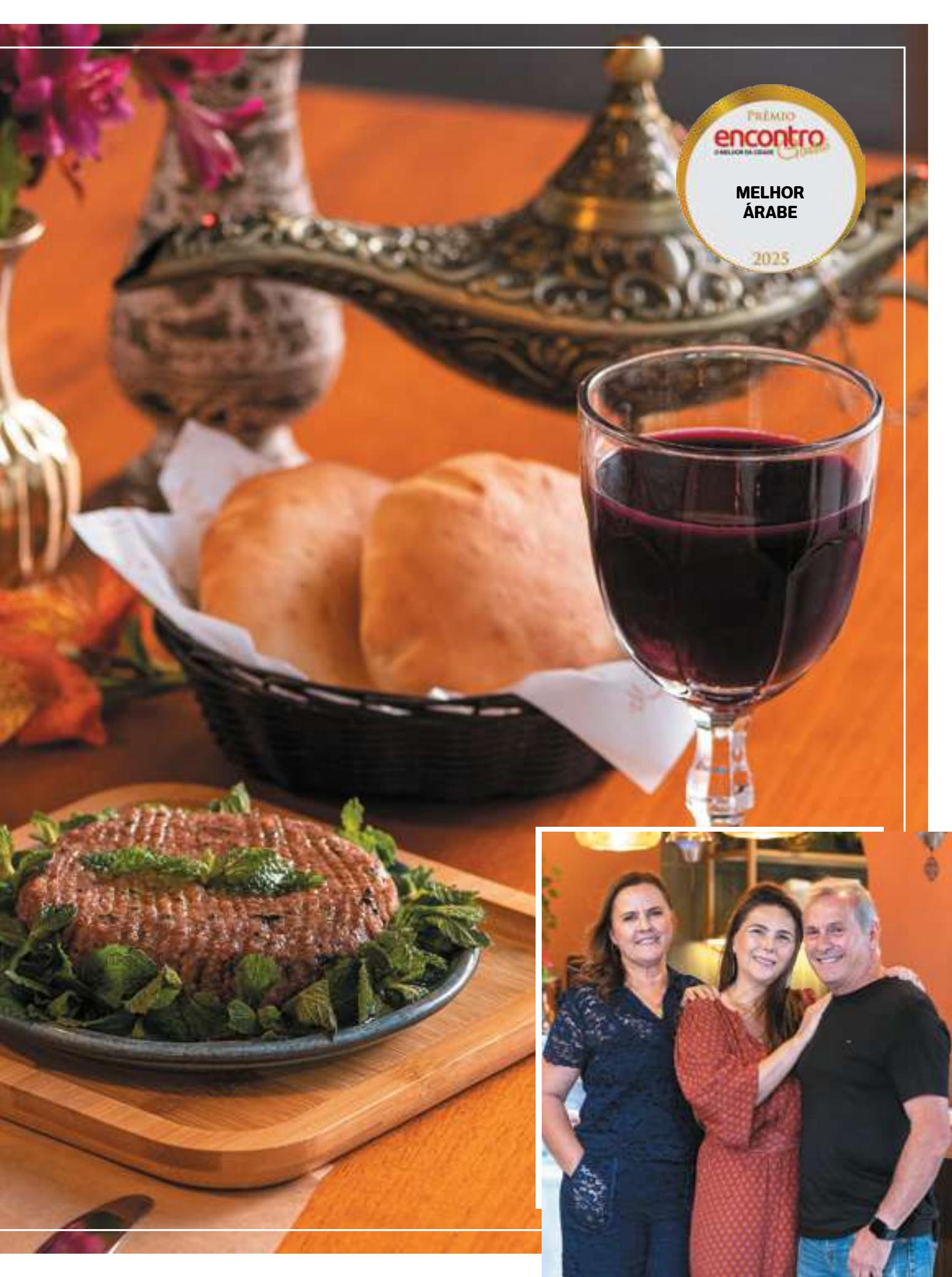
CLS 106, Bloco B, Loja 31, Asa Sul, (61) 3443-0329. Seg. a sáb.: 9h/20h. SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa Norte, (61) 99154-9845. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. SCRN 708/709, Bloco A, Loja 57, Asa Norte, (61) 3202-0329. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 9h/18h30. @marzukemporioarabe

OFERECIMENTO:



Fotos: Telmo Ximenes / Espa Encontro/DA Press

Quibe cru, acompanhado de homus, babaganoush e outros preparos: “Para nós, é importante que os clientes tenham a experiência que procuram, com a nossa assinatura”, diz Lícia Rabelo Cury, na foto entre os também sócios Maura Cury e Paulo Henrique Cury



Papà Cucina

Ricca tradizione di famiglia

O segredo para uma boa massa está nos processos clássicos e na utilização de ingredientes frescos. É o que defende Carlos “Carlão” Rodrigues, proprietário do Papà Cucina, uma das casas do grupo Famiglia Papà. “Nossa cozinha é inspirada no norte da Itália, onde se usa o grano duro e um molho pomodoro totalmente caseiro, que é muito elogiado”, orgulha-se. A inspiração vem das origens italianas da família Rodrigues. O nome do restaurante, uma homenagem ao seu pai, José Carlos, reflete a forte conexão com a família. “Foi uma maneira de homenagear a ele e tantos outros pais. A massa é um prato muito ligado à família”, explica.

O restaurante, que está no Lago Sul há seis anos, tornou-se um dos favoritos da região. “Temos a casa sempre cheia, além dos vários pedidos de delivery. As pessoas elogiam muito nosso cuidado com os pedidos e a embalagem personalizada”, destaca. O cardápio é recheado de opções clássicas, como burrata, tortellini e lasanha. Entre os pratos mais pedidos estão o Gnocchi di Manzo al Tartufo (nhoque tradicional com cubos de filé mignon ao molho de grana padano), e o ravioli de massa de espinafre com queijo de cabra e figo, servido com pecorino cremoso. Para os amantes dos doces italianos também não faltam opções, como o tiramisù, torta mousse de chocolate belga e o pudim clássico da nonna. “São pratos que têm um toque nosso e se diferenciam pela qualidade dos nossos produtos e pelo preparo, que segue a tradição das pastas”, ressalta.

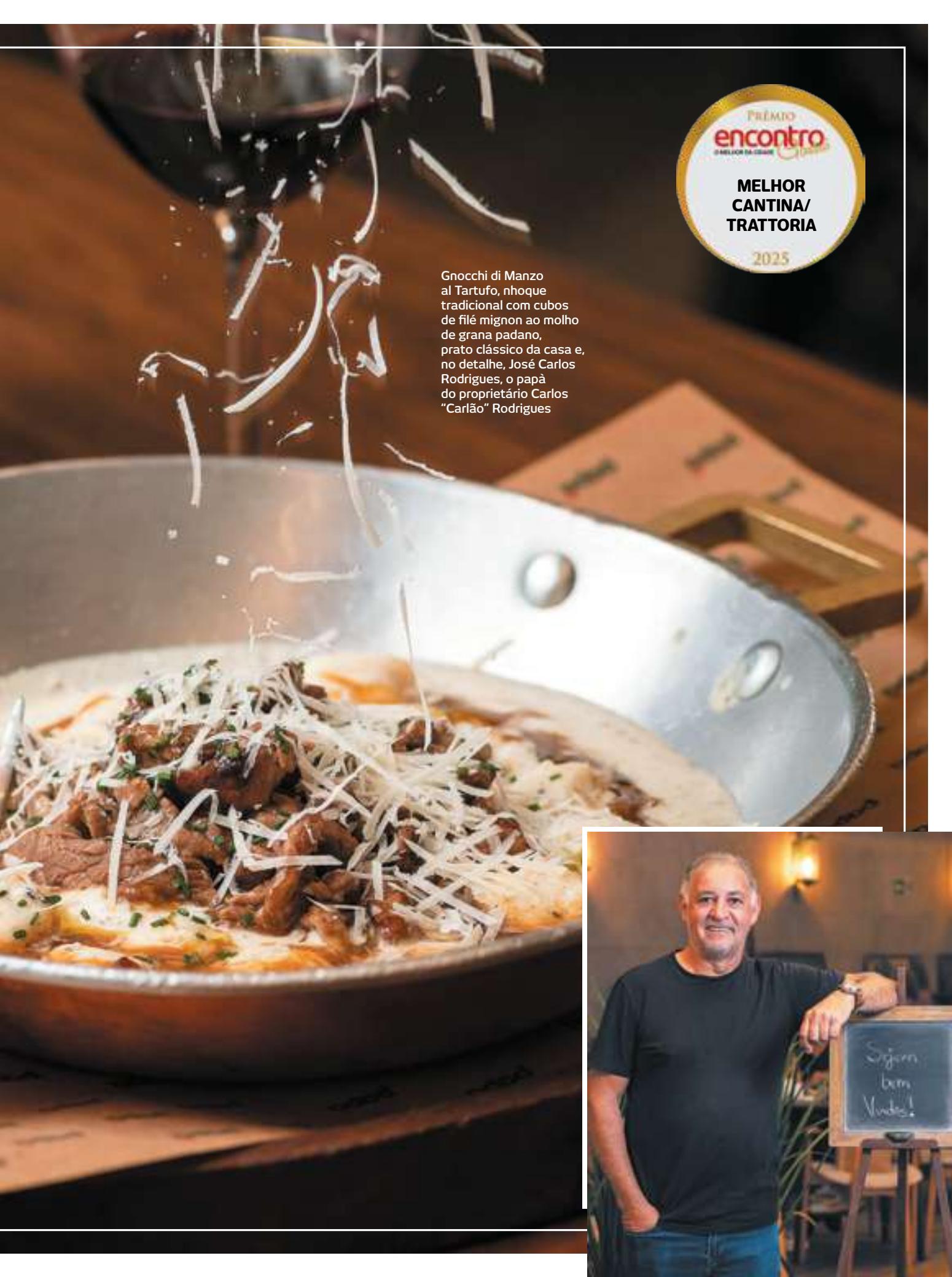
Para acompanhar o menu, o restaurante oferece uma carta de vinhos selecionada, que harmoniza com o sabor italiano, além de vários drinques. “Como temos muitas opções, recebemos muitos grupos, tanto pais com filhos quanto empresas, que buscam um espaço agradável para confraternizar”, diz Carlos. A localização no centro comercial Gilberto Salomão também atrai mais clientes. O sucesso da casa motivou uma expansão do espaço, prevista para ser finalizada até o fim do ano. “Compramos a loja ao lado para criar um ambiente ainda mais aconchegante, e estamos animados com essa nova arquitetura. Também pensamos em repaginar o cardápio”, adianta o gestor.

SHIS, QI 5, Bloco M, Gilberto Salomão, Loja 4, Lago Sul, (61) 3547-7774/99686-0148. Seg. a qua.: 11h50/16h e 18h/22h; qui.: 11h50/17h e 18h/22h; sex. e sáb.: 11h50/17h e 18h/23h; dom.: 11h50/17h. [@papacucina_](http://www.papacucina.com.br)

OFERECIMENTO:



Fotos: Telmo Ximenes/ESp, Encontro/DA Press



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CUISINE

**MELHOR
CANTINA/
TRATTORIA**

2025

Gnocchi di Manzo
al Tartufo, nhoque
tradicional com cubos
de filé mignon ao molho
de grana padano,
prato clássico da casa e,
no detalhe, José Carlos
Rodrigues, o papà
do proprietário Carlos
"Carlão" Rodrigues



Xique Xique

O gostinho mais nordestino da cidade

Um dos restaurantes mais antigos de Brasília, o Xique Xique nasceu em 1978. Sua história começou com Ruben Lucena, um empreendedor nascido em Caicó, Rio Grande do Norte, que chegou à capital com a família e encontrou uma cidade sem opções gastronômicas que remetessem à sua terra natal. “Naquela época, não tínhamos lugares para comer pratos nordestinos, mesmo com tantas pessoas vindas de lá. Nisso, meu pai viu uma oportunidade”, conta Robson Lucena, filho de Ruben e atual proprietário da casa.

Em 2025, o Xique Xique completa 46 anos e se consolida como um dos nomes mais conhecidos dos brasilienses quando o assunto é carne de sol. “Nosso prato principal e mais famoso, especialmente acompanhado do clássico arroz branco, paçoca, mandioca, manteiga de garrafa e cheiro verde”, ressalta.

Lucena destaca a grande responsabilidade em oferecer pratos da culinária brasileira, em uma cidade com tantos nordestinos. Ele enfatiza que o cuidado no preparo e a escolha de bons ingredientes são cruciais para que o restaurante mantenha a boa clientela e a reputação conquistadas ao longo dos anos. “É nossa prioridade manter a qualidade sempre, tanto no atendimento quanto na comida que oferecemos”, detalha.

A dedicação ao longo dos anos rendeu frutos. A marca se mantém como uma das mais famosas da cidade, mesmo com o surgimento de novas casas com propostas semelhantes. “Somos o restaurante brasiliense que mais vende comida brasileira no Centro-Oeste em uma das plataformas de delivery mais usadas nacionalmente”, orgulha-se Lucena.

Além da carne de sol clássica, o Xique Xique oferece outras opções tipicamente nordestinas, como o escondidinho e o arroz cremoso de carne de sol. Atualmente, conta com três unidades e há planos de expandir ainda mais a rede pela cidade. “Nossas negociações estão andando, não podemos ainda dizer em que regiões, mas planejamos novos espaços”, adianta Lucena. “Até brincamos que o Xique Xique deixou de ser nordestino e se tornou uma marca brasiliense.”

SCLRN 708, Via W3, Bloco E, Loja 45, Asa Norte, (61) 3274-2810.

Todos os dias: 11h/23h.

CLS 107, Bloco E, Loja 2, Asa Sul, (61) 3244-5797. Todos os dias: 11h/23h.

Quadra 301, Conjunto 4, Lote 2, Loja 1, Águas Claras, (61) 3263-4038.

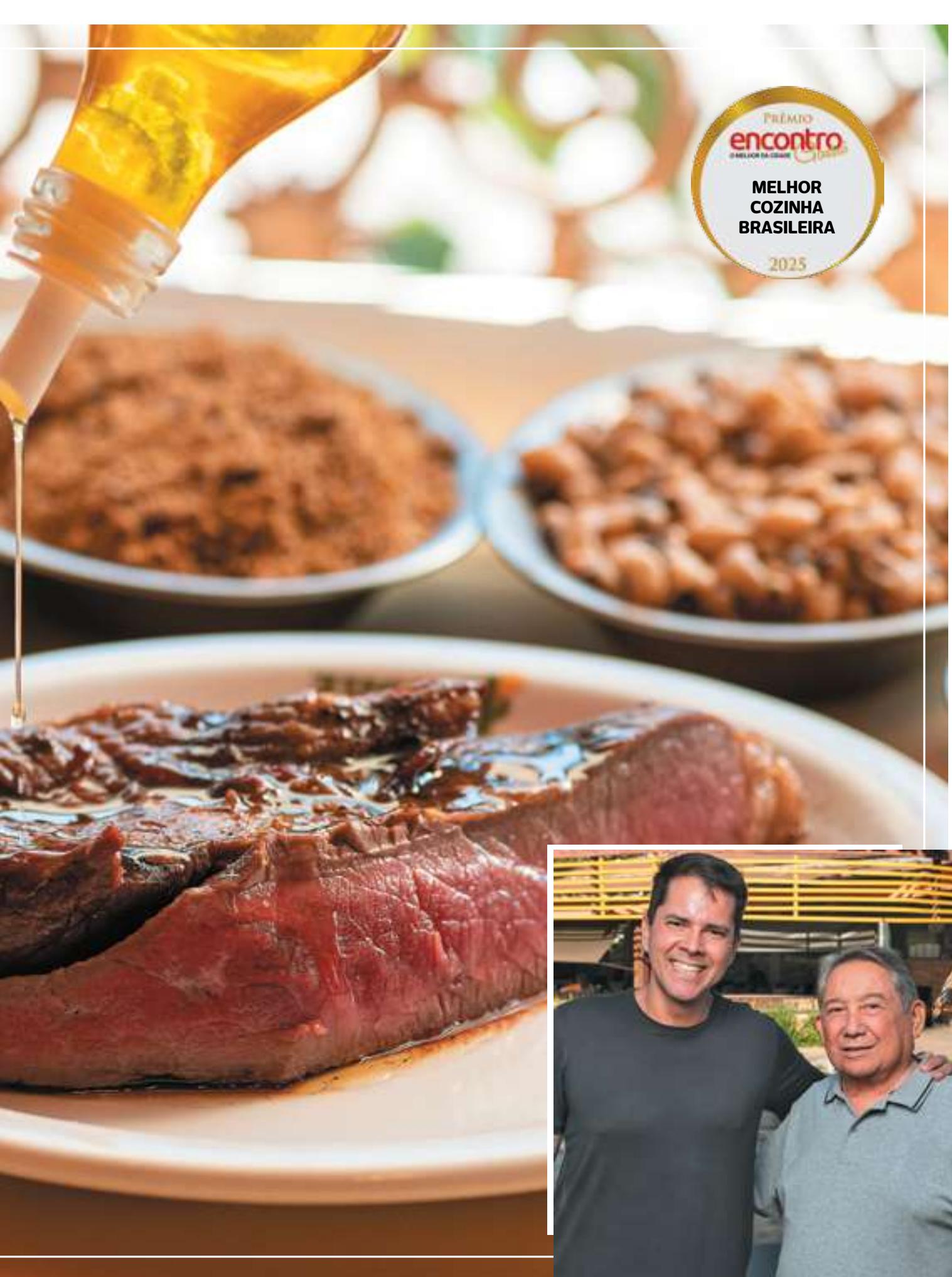
Dom. a qua: 11h/16h; qui. a sáb: 11h/23h. @xiquexiquerestaurante

OFERECIMENTO:



Foto: Telmo Ximenes/ESP/Encontro/DA Press

A famosa carne de sol do Xique Xique, o carro-chefe da casa comandada por Robson Lucena, no detalhe ao lado do pai, Ruben, que fundou o restaurante em 1978



Don León

A gastronomia europeia muito bem representada

A cidade espanhola de León foi o berço da família que criou um dos restaurantes internacionais mais conhecidos da capital. Em 1963, a família Pérez y Fernández desembarcou no Brasil e, aos poucos, descobriu que a gastronomia seria seu destino no país. "Meu pai e minha mãe eram chamados para cozinhar em festas e confraternizações praticamente todo fim de semana. Foi aí que eles viram que podiam explorar mais a cozinha", conta Mari Pérez. A primeira casa da família foi aberta em 1964, na cidade de Monte Aprazível, em São Paulo. A segunda, em 2014, também em São Paulo, em São José do Rio Preto.

Em 2020, a família deu um dos passos mais importantes: a abertura de uma filial em Brasília. "Ouvi muito de pessoas do ramo que o sucesso só é consolidado quando temos uma casa na capital", diz Mari. Mesmo com a pandemia, o negócio prosperou e o Don León se tornou referência em culinária espanhola para os moradores da cidade. "Temos uma relação muito especial com Brasília. Nossos clientes voltam sempre, e acredito que seja pelo nosso cuidado e carinho ao recebê-los."

A casa oferece diversas opções para os amantes da gastronomia europeia. Entre os pratos mais famosos estão as tapas espanholas, fatias de pão de fermentação natural com vários recheios. Há também frutos do mar, como polvo ao vinagrete, carpaccio de bacalhau e casquinha de siri com camarão. "Todos são bastante procurados, mas a paella é a nossa estrela. Temos várias versões, além da mais clássica, de frutos do mar, que mistura polvo, mexilhões e camarões", conta a chef.

Além dos pratos com sabor do Mediterrâneo, o restaurante possui uma vasta carta de vinhos, todos escolhidos com cuidado. "Temos opções com preços variados, desde os mais conhecidos e de bom custo-benefício até aqueles que custam mais caro, agradando conhecedores e colecionadores de vinhos especiais." A chef acredita que o segredo para conquistar a clientela, além do tempero, é a dedicação: "Somos uma família que busca fazer dos clientes seus amigos, e isso é reconhecido, o que nos deixa muito gratos".

CLS 112, Bloco A, Loja 29, Asa Sul, (61) 99276-2727.
Ter. a sáb: 11h30/23h30; dom: 11h30/16h. @donleonbrasilia

OFERECIMENTO:



Foto: Don León/Divulgação Mateus Fernandes/Encontro/DA Press

A clássica paella de frutos do mar, da chef Mari Pérez, do Don León, que mistura polvo, mexilhões e camarões: "Somos uma família que busca fazer dos clientes seus amigos, e isso é reconhecido, o que nos deixa muito gratos", afirma

PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA COZINHA

MELHOR
COZINHA
DO MUNDO

2025



Soho

Um japa caloroso do início ao fim

Este restaurante foi criado por um casal apaixonado por gastronomia internacional, com origem paulista, que decidiu expandir seus negócios em Brasília. Marcelo Luis Ramos e Pamela Lucena já tinham experiência com cozinhas de diversas partes do mundo, mas escolheram a capital para ser o endereço de sua nova casa, e adentrar pela primeira vez o mundo da comida japonesa. "Marcelo trabalha com gastronomia há mais de 25 anos e já teve casas especializadas em culinária mexicana e italiana, entre outras. Ele também abriu restaurantes fora do Brasil, nos Estados Unidos", afirma Pamela. "Em Brasília, decidimos explorar a culinária oriental e ficamos muito felizes com o resultado. É uma cidade que gosta de comer."

Embora o Soho também ofereça opções fora da culinária japonesa, como filé, os pratos orientais são os mais procurados. O cardápio é diversificado, com iguarias como ceviche, carpaccio de polvo e tartar de atum, todas idealizadas pelo chef Leo Uno. Ele também criou um menu especial chamado Novidades do Chef, que é divulgado para clientes que desejam experimentar novos sabores. "Logo depois do lançamento, a ideia já se mostrou um sucesso. Além disso, o Leo está sempre criando pratos. Nossa cardápio é atualizado a cada seis meses", diz Pamela.

O favorito dos clientes é o Sashimi Especial, feito com salmão, molho shoyu temperado, crispy de batata-doce, raspas de limão e azeite trufado. Faz sucesso também o Combo Especial, com 20 peças entre sushi, sashimi, enrolados e iguarias. A casa ainda oferece a opção de menu à vontade, na qual o cliente pode pedir todas as opções de um cardápio especial – composto de entradas, pratos principais e sobremesas – por um valor fixo.

Além dos pratos, o Soho conta com uma variada carta de bebidas, com caipiroska, sakeroska, cervejas especiais e diversas cachaças. "Temos muita saída de vinhos, tanto brancos quanto tintos, mas o favorito ainda é o saquê, que combina perfeitamente com a comida." A proprietária conta que o salão do Soho também é uma de suas marcas registradas, tudo sob o olhar atento do gerente Junior Oro, que garante uma acolhida calorosa a quem chega à casa.

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3547-2221/ 99432-6908.
Todos os dias: 12h/0h. @sohobrasilia.

OFERECIMENTO:



Marcos Ferreira/Esp. Encontro/DA Press



O Combo Especial, com 20 peças, sushi, sashimi, enrolados e iguarias. No detalhe, o gerente Junior Oro: garantia de ótima acolhida a quem chega à casa



MELHOR
JAPONÊS

2025



MÚSICA AO VIVO

Soncietà®

A empresa brasiliense se destaca no mercado de produção musical há 14 anos, tendo participado de eventos em cidades do Rio Grande do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia, Goiás, Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte, Distrito Federal, como também nos Estados Unidos e Europa.

Os sócios são **Rodrigo Damasceno, Daniel Moraes e Renato Mendes**.



Fazemos a produção musical para seu restaurante ou seu evento, com produções exclusivas e direcionadas para o seu público.

Entre em contato



www.soncieta.com.br

PERFIS DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ALEXANDRE MOREIRA

O gestor do setor comercial da Ambev tem o hábito de fazer refeições fora de casa cinco vezes por semana, impulsionado pelo prazer de experimentar novos pratos e explorar a variedade da gastronomia. Para ele, cada ida a um restaurante representa mais do que alimentar-se: é uma chance de descobrir sabores, conhecer diferentes culturas e vivenciar a riqueza que a culinária tem a oferecer em cada detalhe.



ANA LUÍSA MARCONDES

Para a procuradora federal do MPU, comer fora é uma necessidade prática da rotina, já que mora sozinha e dispõe de pouco tempo livre. Por isso, costuma frequentar restaurantes cinco vezes por semana. Em casa, porém, sua relação com a culinária muda: cozinhar torna-se um hobby terapêutico, uma atividade que proporciona bem-estar e a conecta de forma mais pessoal e afetiva com os alimentos.



FERNANDO CAVALCANTI

CEO da empresa Valestrá, de assessoria empresarial, o profissional está, quase diariamente, em algum restaurante. É que ele tem, na gastronomia, uma das suas maiores paixões. É na mesa, entre sabores e histórias, que ele diz encontrar o ambiente mais humano para se conectar com as pessoas. "Ali, onde a vida se mistura ao prazer de comer e brindar, surgem também as negociações mais verdadeiras e transformadoras."



GERALDO LOURENÇO

Com uma rotina intensa, o assessor realiza todas as suas refeições em restaurantes ao longo da semana. A gastronomia, para ele, transita entre os compromissos profissionais e os momentos de lazer. Ao equilibrar trabalho e prazer, ele aproveita cada experiência à mesa como uma oportunidade de explorar novos sabores, descobrir ambientes distintos e tornar o cotidiano mais leve e interessante.



HELENA MOREIRA DOS SANTOS VILELA

A médica encontra na gastronomia a combinação perfeita entre praticidade e prazer. Quatro vezes por semana, ela faz suas refeições em restaurantes, mas sua relação com a culinária é ainda mais especial em casa, onde cozinha por prazer e recebe amigos com aconchego. Para aprimorar suas habilidades, participou de minicursos com diversos chefs, explorando pratos variados e técnicas distintas.



JOSÉ CARLOS ARRELARO JUNIOR

O economista da GM Mercosul é um verdadeiro apreciador da boa culinária e busca constantemente a excelência nos pratos que consome. Três vezes por semana, opta por fazer suas refeições em restaurantes, priorizando sempre a qualidade e o sabor. Sem interesse em cozinhar, ele deixa essa tarefa para sua esposa e valoriza o talento de chefs renomados e cozinheiros dedicados, observando cada detalhe.



LUIZ ANDRÉ ALMEIDA REIS

Para o engenheiro e empresário, sair para comer representa muito mais do que uma simples refeição: é uma oportunidade valiosa de se conectar com outras pessoas. Duas vezes por semana, ele escolhe restaurantes como cenário para momentos de convivência e interação. A culinária, para ele, é uma forma de lazer que alia o prazer de saborear bons pratos à alegria da companhia de quem ama.



PATRÍCIA LEAL DE OLIVEIRA LOPES

Formada em gastronomia pelo IESB, a personal chef realiza suas refeições fora de casa três vezes por semana, unindo prazer e observação técnica. de restaurantes. Apaixonada pelo que faz, ela encontra satisfação em descobrir novos pratos, mantendo-se atualizada e inspirada em sua área de atuação.



TAYLLANA DE MATOS NOBRE

A dentista e empreendedora concilia a praticidade de comer fora com o prazer de cozinhar em casa. Três vezes por semana, desfruta da experiência gastronômica de restaurantes, mas valoriza também os momentos na cozinha, onde prepara receitas, reúne a família e cria novas memórias. Buscando aprimoramento, realizou um curso com a chef Patrícia Leal, aprofundando seus conhecimentos culinários.



THIAGO BRAGA DE QUADROS

Para o administrador público e jornalista do Secom, a diversidade gastronômica é o principal motivo para realizar a maioria de suas refeições fora de casa. Ele valoriza a variedade oferecida pelos restaurantes, mas é nos fins de semana que sua relação com a culinária se torna mais pessoal, ao cozinhar para os amigos – uma atividade que transforma em momentos de diversão, partilha e celebração.

| PONTÃO DO LAGO SUL | Manzuá

| Cassoulet de
Frutos do Mar



O SABOR DO MAR à Beira do Lago

FRUTOS DO MAR FRESCOS, GASTRONOMIA REFINADA
E A VISTA MAIS CHARMOSA DO LAGO SUL

No coração do Pontão do Lago Sul, o Manzuá oferece uma experiência única: pratos de frutos do mar preparados com maestria, ingredientes frescos e um toque especial que transforma cada refeição em um momento inesquecível.

Seja para um almoço especial, um jantar romântico ou para brindar com amigos, o Manzuá é o destino certo para quem busca sabor, frescor e experiência única.

Viva o melhor do mar, sem sair de Brasília.

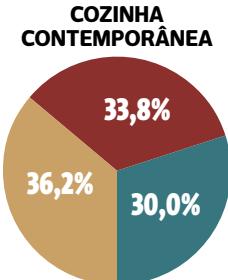
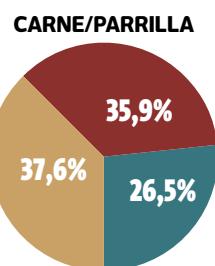
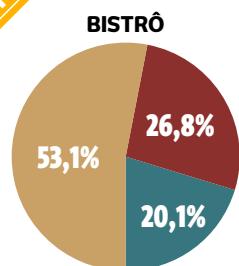
1º TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Alexandre Moreira	Ana Luisa Marcondes	Fernando Cavalcanti	Geraldo Lourenço	Helena Moreira dos Santos Vilela	José Carlos Arrelaro Junior
Bistrô	Domaine Bistrot	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Menu Restô	Marie Cuisine	L'Entrecôte de Paris
Carne/Parrilla	Açougue do Berg	Rubaiyat	Chard By Chicago Prime	Chard By Chicago Prime	Chard By Chicago Prime	Barbacoa
Carta de Vinhos	Bloco C	Bloco C	Dom Francisco	Cozze Mediterrâneo	Rubaiyat	Pobre Juan
Cozinha Contemporânea	Bloco C	Restaurante Universal	Aroma	Aroma	Aroma	Bloco C
Cozinha Variada	Almería	Almería	Lake's	Almería	Faro Restaurante	Fred Restaurante
Italiano	À Mano	À Mano	À Mano	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Cantucci Osteria
Melhor Restaurante de Brasília	Bloco C	Marie Cuisine	Piselli	Aroma	Trattoria da Rosario	Bloco C
Restaurante Revelação 2025	Fogo Em Brasa	Izakaya Gaijin	NK Sushi	NK Sushi	Izakaya Gaijin	Chaco Bar e Brasa
Chef do Ano	Gil Guimarães (Baco Pizzaria e Casa Baco)	Cristiano Komiya (New Koto)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Gil Guimarães (Baco Pizzaria e Casa Baco)	Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Andrey Angelim (Fazenda Churrascada)
Chef Revelação	Felipe Matute (Boteco Sabiá)	Massimo Barletti (Nino Ristorante)	Renato Araujo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Marco Silva (Casa Baco)	Cristiano Maluf (Da Marino Ristorante)	Massimo Barletti (Nino Ristorante)
Maître do Ano	Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Rafael Coelho Souto (Vasto)	Rafael Coelho Souto (Vasto)	Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)
Sommelier do Ano	Flávio Lima Ferreira (Bloco C)	Maicon Douglas (Rubaiyat)	Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)	Estefânia Franco Bispo (Manzú)	Maicon Douglas (Rubaiyat)	Flávio Lima Ferreira (Bloco C)

2º TURNO

VENCEDORES/ALTA GASTRONOMIA (*)



1º Marie Cuisine

2º Le Jardin Bistrot

3º La Chaumière

1º Chard by Chicago Prime

2º Fazenda Churrascada

3º Pobre Juan

1º Trattoria da Rosario

2º Dom Francisco

3º Bloco C

1º Bloco C

2º Aroma

3º Lago

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO

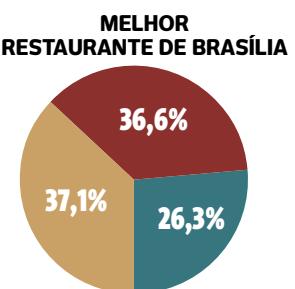
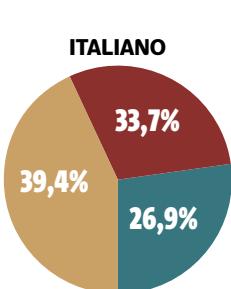
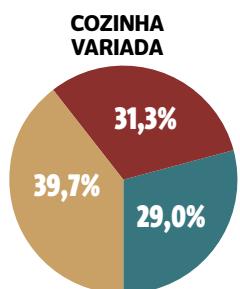
Luiz André Almeida Reis	Patricia Leal de Oliveira Lopes	Tayllana de Matos Nobre	Thiago Braga de Quadros	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
La Chaumière	Le Jardin Bistrot	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Le Jardin Bistrot	La Chaumière
Chard By Chicago Prime	Chard By Chicago Prime	Blend Boucherie	Figueira La Parrilla	Chard By Chicago Prime	Fazenda Churrascada	Pobre Juan
Manuelzinho Restaurante	Fogo de Chão	Grand Cru	Cozze Mediterrâneo	Trattoria da Rosario	Dom Francisco	Bloco C
Bloco C	Aroma	Aroma	Aroma	Bloco C	Lago	Aroma
Lake's	Le Biroisque	Lake's	Dom Francisco	Almería	Dom Francisco	Lake's
Trattoria da Rosario	DOC Cucina	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Trattoria da Rosario	Piselli	À Mano

Trattoria da Rosario	Doc Cucina	Aroma	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Piselli	Trattoria da Rosario
NK Sushi	Ssan	NK Sushi	Dalva Cozinha	Cantina Gratinata	Lagares Gastronomia e Lazer	NK Sushi

Rosario Tessier (Trattoria da Rosario)	Luiz Trigo (Le Biroisque/Doc)	Francisco Ansilero (Dom Francisco)	Manoel Mendonça (Marie Cuisine)	Resultado na p. 268
Renato Araujo/ Daiti Ieda (Gurumê)	Júlia Almeida (Patinho Feio)	Pedro Moreira (Ocean)	João Santos (Dalva Cozinha)	Resultado na p. 264
Henio Rodrigues (Trattoria da Rosario)	Ednilson Carlos (Bloco C e Lago Restaurante)	Renildo Santos (Nippon)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Resultado na p. 256
Renato Ruziguiun (Trattoria da Rosário)	Samuel Jefter (DOC Cucina)	Ney Almeida (Lago Restaurante)	Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)	Resultado na p. 260

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

VENCEDORES/MELHORES RESTAURANTES (*)



- 1º Almeria**
2º Lake's
3º Dom Francisco

- 1º Trattoria da Rosario**
2º Piselli
3º À Mano

- 1º Cantina Gratinata**
2º NK Sushi
3º Lagares Gastronomia e Lazer

- 1º Marie Cuisine**
2º Trattoria da Rosario
3º Piselli

Chard By Chicago Prime

Onde o sabor é ditado pela nobreza da carne

Eleito Restaurante Revelação por **Encontro Gastrô Brasília** em 2023, o Chard conquistou o público com uma proposta que se diferencia das tradicionais casas de carne. A prova disso está em sua escolha, agora, como Melhor Carne/Parrilla do ano. “Nosso menu é inspirado em restaurantes americanos e europeus, com foco em cortes nobres e exclusivos, fugindo do churrasco tradicional”, explica Ana Carolina Chaer, uma das proprietárias.

Entre as opções mais famosas do cardápio está o wagyu, a carne bovina japonesa conhecida pela sua alta qualidade, maciez e sabor. Outro bastante conhecido é o Jamón Joselito. “Ele é considerado o melhor corte do mundo e desperta muita curiosidade dos clientes”, revela Ana Carolina.

A alta procura por carnes mais nobres se reflete nas compras do restaurante. “Todo o nosso grupo, o Chicago Prime, adquire 10 toneladas de cortes por mês, e o Chard é responsável por quatro toneladas desse montante”, conta a empresária. Além dos cortes, o restaurante oferece outras opções, resultado de uma pesquisa feita por Ana Carolina em suas viagens. É ela quem também comanda a cozinha da casa.

Entre os acompanhamentos, destacam-se a salada de parrilla (feita com alface grelhada e nozes caramelizadas), o arroz caldoso de tomates e os legumes na brasa. Um dos pratos mais pedidos é o tomahawk, um corte de carne bovina conhecido pelo seu longo osso de costela, que o faz lembrar um machado de guerra, dando origem, assim, ao nome. “Ele é finalizado na mesa, maçaricado na hora e servido com manteiga trufada”, diz Ana Carolina. O T-bone, macio e suculento, também conquista a preferência da clientela.

Novidade recente que tem chamado a atenção dos frequentadores da casa, o surf and turf mistura frutos do mar com carnes: “Criamos um prato de terra e mar com atum, black angus e bacon que tem feito muito sucesso, mesmo não sendo tão popular no Brasil”, completa Ana Carolina. O restaurante também tem uma carta de drinques para os amantes da coquetelaria, e diversas opções de vinhos, que podem ser harmonizados de acordo com o corte de carne escolhido.

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3263-1286.
Todos os dias: 12h/0h. [@chardrestaurante](http://chardrestaurante)

OFERECIMENTO:



Foto: Marcus Pereta/EP/Encontro/DA Press

PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA CULINÁRIA

**MELHOR
CARNE/PARRILLA**

2025

Macio e suculento, o
T-Bone é um dos cortes
preferidos dos clientes do
Chard, casa capitaneada
pela empresária
Ana Carolina Chaer,
(na foto com sua equipe)



Trattoria da Rosario

Cozinha e adega sem defeitos

Chef-proprietário do endereço que é uma embaixada italiana informal em Brasília, Rosario Tessier resolveu apostar em grandes mudanças neste ano, não só na estrutura pessoal, mas também na ampliação física de sua casa. Para isso, contratou mais profissionais, entre eles um novo sommelier, Renato Ruziguim, e mandou fechar a área externa do salão, que agora é toda de vidro, com ar-condicionado e vista para o lago. "Está muito chique e ficou ainda mais confortável", diz Rosario. Assim, faça sol ou chuva, calor ou frio, esse espaço com mais 20 lugares, funciona o ano inteiro e o restaurante pode acomodar até 200 pessoas. O aumento de pessoal, segundo ele, deve-se ao crescimento de 25% no movimento da Trattoria, que já era grande, gente atraída por boa comida e bebida que fazem jus à fama.

As novidades chegam ao cardápio com frequência, porque o chef aposta na culinária moderna com forte influência mediterrânea, nos sabores que ele guarda de sua Itália natal. Não há restrição para produtos nem tempo para modismos na cozinha criativa de Rosario. "Não espero que me ofereçam algum produto, nem faço cotação de preço; quero qualidade", diz. "Esta é uma trattoria gourmet", define. Entre os novos pratos do menu estão o Ravioli Papa Leone, que já virou o Ravioli do Papa – em homenagem a Leão XIV. A massa é recheada de espinafre, ricota de búfala e queijo grana padano e vem com molho de tomate San Marzano e camarões selecionados. Outro destaque é a Aragosta alla Provenzale (filé de lagosta no molho de pimenta verde e ervas), acompanhada por fetuccine finalizado no molho de queijo da serra da Canastra ou por risoto de limão.

Para acompanhar essas duas novidades, as sugestões de Renato Ruziguim são, respectivamente, os brancos Vernaccia di San Gimignano (Itália, R\$ 349) e Chablis Joseph Drouhin (França, R\$ 803). A carta de vinhos, aliás, é um caso à parte na Trattoria, com rótulos de 25 países, inclusive do Brasil. Além dos clássicos Itália, França, Portugal e Espanha, é possível experimentar lá vinhos da Geórgia, Líbano, Eslovênia e até do Japão, por exemplo. Espumantes, brancos, tintos, de sobremesa... há vinhos para combinar com cada prato. São nada menos que 800 rótulos de uma das cartas mais completas da cidade. Cozinha e adega falam a mesma língua. Com forte sotaque, claro.

SHIS, QI 17, Bloco H, Loja 215, Lago Sul, (61) 3248-1672.
Ter. a sex: 12h/15h e 19h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h30/0h;
dom.: 12h/17h. [@trattoriadarosariooficial.](mailto:@trattoriadarosariooficial)

OFERECIMENTO:



O Chef do Ano, Rosario Tessier, no lugar em que se sente totalmente à vontade: a cozinha de sua Trattoria, de onde saem delícias como a lagosta com pimenta verde e limão-siciliano, que combina e muito com um bom vinho branco francês

Fotos: J. P. Rodrigues/EP/Encontro/DA Press





Bloco C

Prato cheio de boas notícias

O aniversário de 10 anos do primeiro empreendimento de Marcelo Petrarca, completados em fevereiro, teve festa à altura com cardápio especial e chefs convidados de fora de Brasília. A marca não poderia mesmo ser uma simples comemoração, afinal a casa que leva o nome do espaço que ocupa na 211 Sul “é o começo de tudo” na vida do chef, como ele mesmo costuma dizer. A data, aliás, está rendendo mais, com a obra de ampliação da cozinha e do salão do Bloco C. Com isso, vai ganhar, até o fim de 2025, mais 50 lugares – hoje tem 110. Ou seja, esta cozinha contemporânea está cada vez mais renovada.

Petrarca é um cozinheiro de mão cheia e se cerca de colaboradores de primeira. Como tudo o que faz é muito criterioso, ele gosta de enfatizar que ter uma equipe bem preparada possibilita esses novos desafios e ideias. Sua mente está sempre buscando inovar e a ousadia está à frente de tudo o que faz. No Bloco C, que ele diz ser mais conservador do que o Lago, o outro restaurante contemporâneo de sua grife, a palavra correta seria criatividade, para descrever pratos clássicos, como o Bacalhau com Crosta de Doce de Leite e o famoso Filé com Rapadura. É preciso provar para saber como é.

Entre as novidades que criou por conta desses 10 anos de sucesso está a Costela Defumada com Crosta de Cebolete – acompanha um nhoque frito na fonduta de queijo Vale do Testo, de Santa Catarina. A costela bovina leva inacreditáveis 18 horas para ser assada. Tem também a Milanesa de Angus com Aligot de Mandioquinha (e salada de tomate), o Prato da Boa Lembrança para homenagear o aniversário. Tudo com uma “pegada caseira”, como diz.

Se o Bloco foi onde tudo começou na vida do imparável Marcelo Petrarca, ele ainda tem muito pela frente. Aos 37 anos e desde os 19 no caminho da gastronomia, o chef aproveita o espírito empreendedor para seguir fazendo sua história. Dele e de toda a família Petrarca – a mulher, Marcela, e os irmãos dele, Carolina e Daniel. Juntos, eles administram outros negócios como o Lago, o bufê de festa Bloco C em Casa e o Empório Bloco C. Petrarca ainda é sócio da pizzaria Fratello Uno e da hamburgueria Padrinhos. E vem mais por aí, conta: em outubro, ele inaugura um boteco “bem boêmio, no Gilberto Salomão”. É só notícia boa!

CLS 211, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3363-3062/ 99995-2292. Seg. a sex.: 12h/15h30 e 19h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h30/0h. @restaurantebloboc.

OFERECIMENTO:



Fotos: J. P. Rodrigues/EP/Encontro/DA Press





A Costela Defumada com Crosta de Cebolote é acompanhada por nhoque frito na fonduta de queijo Vale do Testo, de Santa Catarina: prato assinado pelo criativo chef Marcelo Petrarca para comemorar os 10 anos do Bloco C



Almeria

Comida rica e feita com alma

O Almeria nasceu em plena pandemia, em novembro de 2020, quando Guto Jabour, um dos sócios da casa, decidiu tirar do papel um projeto que já carregava no coração. Ao lado da irmã Luiza Lyra, recém-chegada de Paris, da mulher Bianca Jabour e do cunhado Thiago Lyra, abriu o restaurante no Clube de Golfe, com vista para o lago e a Ponte JK. A inspiração vinha de família: filhos de Simone e Celso, fundadores da tradicional Sweet Cake, Guto e Luiza cresceram em meio às panelas e herdaram o amor pela boa mesa. O nome "Almeria", além de remeter à cidade espanhola banhada pelo Mediterrâneo, significa "lugar de contemplação" e também evoca "alma" – essência que guia a cozinha da casa.

Com foco na gastronomia mediterrânea, o Almeria apostava em ingredientes frescos, sazonais e de produtores locais. Frutos do mar, massas frescas e sobremesas artesanais traduzem o cuidado em cada detalhe. A combinação surpreende até os paladares mais exigentes. Entre os pratos mais queridos, o Pulpo se destaca: tentáculos de polvo perfeitamente preparados, acompanhados de homus, batatas bravas, farofinha crocante de cebola, aoli picante e molho provençal.

Para começar, peça de entrada o Gyro Grego (pão pita, cordeiro cozido em baixa temperatura, molho tzatziki e crispy de cebola). A Milanesa Almeria (milanesa de carne bovina, molho de tomate, coalhada e pesto) vem com Spaghetti al Limone. O Cappelletti de camarão traz uma massa fresca recheada de camarão e queijo parmesão, bouillon de crustáceos, camarões grelhados e azeite de ervas. Aposte também nas sobremesas, como a Tarte de Chocolate ou a Olívia Palito (sorvete de baunilha glaçado no chocolate branco, marshmallow, suspiros e coulis de framboesa).

O chef Guilherme Neves renova constantemente o cardápio com menus executivos mensais, edições especiais e até experiências como o Omakase de drinques e tapas, sucesso absoluto. Para o futuro, o restaurante prepara uma nova fase: em breve, trocará o Clube de Golfe por nova casa à beira do lago, com vista ainda mais encantadora e novidades no menu. Mais do que um restaurante, o Almeria busca despertar memórias, reunir pessoas e mostrar, a cada prato, que comida feita com alma transforma momentos em experiências inesquecíveis.

SCES, Trecho 2, Conjunto 17, Clube de Golfe de Brasília, Asa Sul, (61) 99202-7690 / 99337-8338. Seg: 12h/17h; ter. a qui: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @almeriaresto

OFERECIMENTO:



Fotos: Telmo Ximenes/ESp, Encontro/DA Press



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA COZINHA

**MELHOR
COZINHA
VARIADA**

2025

O Cappelletti do chef Guilherme Neves (no detalhe) traz uma massa fresca recheada de camarão e queijo parmesão, bouillon de crustáceos, camarões grelhados e azeite de ervas



Cantina Gratinata

Com assinatura de chef campeão

A culinária italiana é apreciada de norte a sul do Brasil e em Brasília não poderia ser diferente. Por isso mesmo, a chegada de nova casa na 409 Sul com gastronomia inspirada no país da bota não foi por acaso. Esta cantina, idealizada para receber famílias e grupos, não serve pratos individuais. Pelo contrário: são verdadeiras refeições para compartilhar e fazer do momento um prazer a mais em boa companhia. “Fazemos a comida italiana clássica”, diz o premiado chef Ronny Peterson, que criou o menu e faz a consultoria da casa.

Aberta ao público no início deste ano, a Gratinata foi buscar na experiência de Ronny, eleito quatro vezes consecutivas (de 2021 a 2024) o Chef do Ano por **Encontro Gastrô**, a realização desse conceito. O cardápio traz pratos para duas a quatro pessoas, feitos no forno a lenha e gratinados – o que deu nome à casa. “Nossa menu, como não poderia deixar de ser, é mais puxado para as massas”, explica o chef, sobre a predominância de raviólis, lasanhas, nhoques, canelones, espaguetes, entre outros, no cardápio. Há espaço também para pizzas, brusquetas e outras delícias. A burrata, por exemplo, é artesanal, assada no forno a lenha, envolta em massa de pizza caseira, com tomates confitados e pesto de manjericão.

Ronny Peterson sugere como prato principal o Filé au Poivre (medalhões de filé temperados com molho de pimenta, servidos com batatas coradas e cogumelos salteados, R\$ 218), que serve duas pessoas e anda tem opção de meia porção (R\$ 119). O Nhoque à Romana (tradicional massa de batatas com ragu de linguiça, pesto e manjericão, R\$ 168) é outra boa pedida. Ou ainda o Filé em Crosta de Amêndoas (com fonduta de parmesão e nhoque frito). De terça a sexta, no almoço, o Gratinata oferece os Queridinhos da Casa, por R\$ 69 (prato), ou R\$ 89 (com direito a entrada e sobremesa).

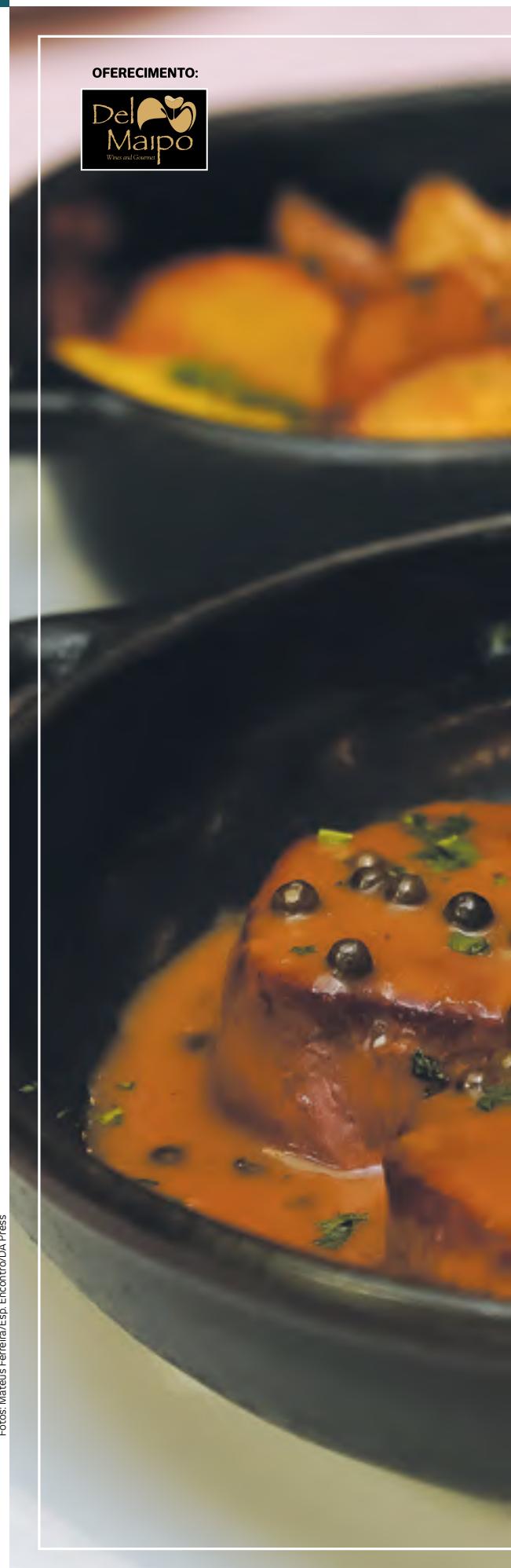
No quesito sobremesas, outra especialidade de Ronny Peterson, têm a imbatível Torta de Nutela e os infalíveis Tiramisù e Merengata (com compota de frutas vermelhas). Para beber, uma boa escolha da adega, com mais de 300 rótulos, pode ser o tinto uruguai El Porfiado (blend das uvas cabernet franc, merlot e tannat), que acompanha bem carnes vermelhas e queijos. Com decoração à moda da Itália e um jardim que já conquistou o público, a casa nasceu para agradar o paladar, os olhos e o coração.

CLS 409, Bloco C, Lojas 6/10, Asa Sul, (61) 3442-1169.
Ter. a sáb: 12h/0h; dom: 12h/17h. [@cantinagratinata](http://cantinagratinata).

OFERECIMENTO:



Fotos: Marcus Ferreira/Encontro/DA Press



PRÉMIO
encontro
O MELHOR DA COZINHA

**RESTAURANTE
REVELAÇÃO**

2025

Filé au Poivre com batatas coradas e cogumelos salteados: uma das várias opções para compartilhar da Cantina Gratinata, que tem menu e consultoria assinados pelo chef Ronny Peterson



Marie Cuisine

Voando mais alto e para melhor

Desde que foi inaugurada, há pouco mais de três anos, esta casa elegante e aconchegante, ao mesmo tempo, não para de ganhar prêmios e repete pela terceira vez consecutiva a vitória nas duas categorias por **Encontro Gastrô Brasília**. A mais ousada proposta do grupo Papà, capitaneado pelo sócio Carlos (Carlão) Rodrigues, é exatamente assim: um sofisticado restaurante franco-italiano onde a enogastronomia encontra seu lugar e o cliente o prazer de sentar à mesa e degustar as delícias que saem da cozinha do mestre Manoel Mendonça. Por isso mesmo, o entusiasmo do gestor está impresso em suas palavras: "O mercado de Brasília está voando", diz.

Ele fala com o conhecimento de quem passou 17 anos trabalhando no grupo paulista Fasano e há seis divide com os sócios – seu pai, Carlos Rodrigues, o chef executivo Téo Marques e a chef pâtissiere Lili Araújo – uma empreitada com cinco casas em Brasília, uma em Belo Horizonte e uma em Campinas (SP). Paulistano, Carlão se prepara para realizar um sonho, vai abrir, em outubro, o Marie Cuisine na capital paulista. "O bom filho à casa torna", conta. O bistrô na rua Barão de Capanema, nos Jardins, terá capacidade para 90 pessoas e filosofia inspirada no Marie de Brasília. O olhar está atento a cada detalhe: "O teto é todo de madeira", diz, ao mostrar o projeto da nova casa.

Enquanto se divide na administração dos negócios, o gestor conta com uma equipe sempre atenta e dedicada. No Marie Cuisine, há sempre novidades saborosas no cardápio que, embora seja "mais conservador", com base em ingredientes e insumos da alta gastronomia, permite voos desafiadores. Quer um exemplo? A novidade que vem fazendo sucesso entre a clientela é nada menos que uma costela de angus marinada por 12 horas no vinho tinto e assada por 4h30. O nome é pomposo, como deve ser – Brasato di Manzo al Vinho Rosso –, e a carne vem acompanhada de taglione na manteiga e sálvia. "Ela derrete na boca", avisa Carlão. Ele destaca ainda uma entrada não menos elegante, o Escargot de Bourgogne (servido com manteiga de ervas, alho, pimenta e conhaque, e acompanhado de torradas de pão brioche de laranja). Sofisticado, sim, e com muito sabor.

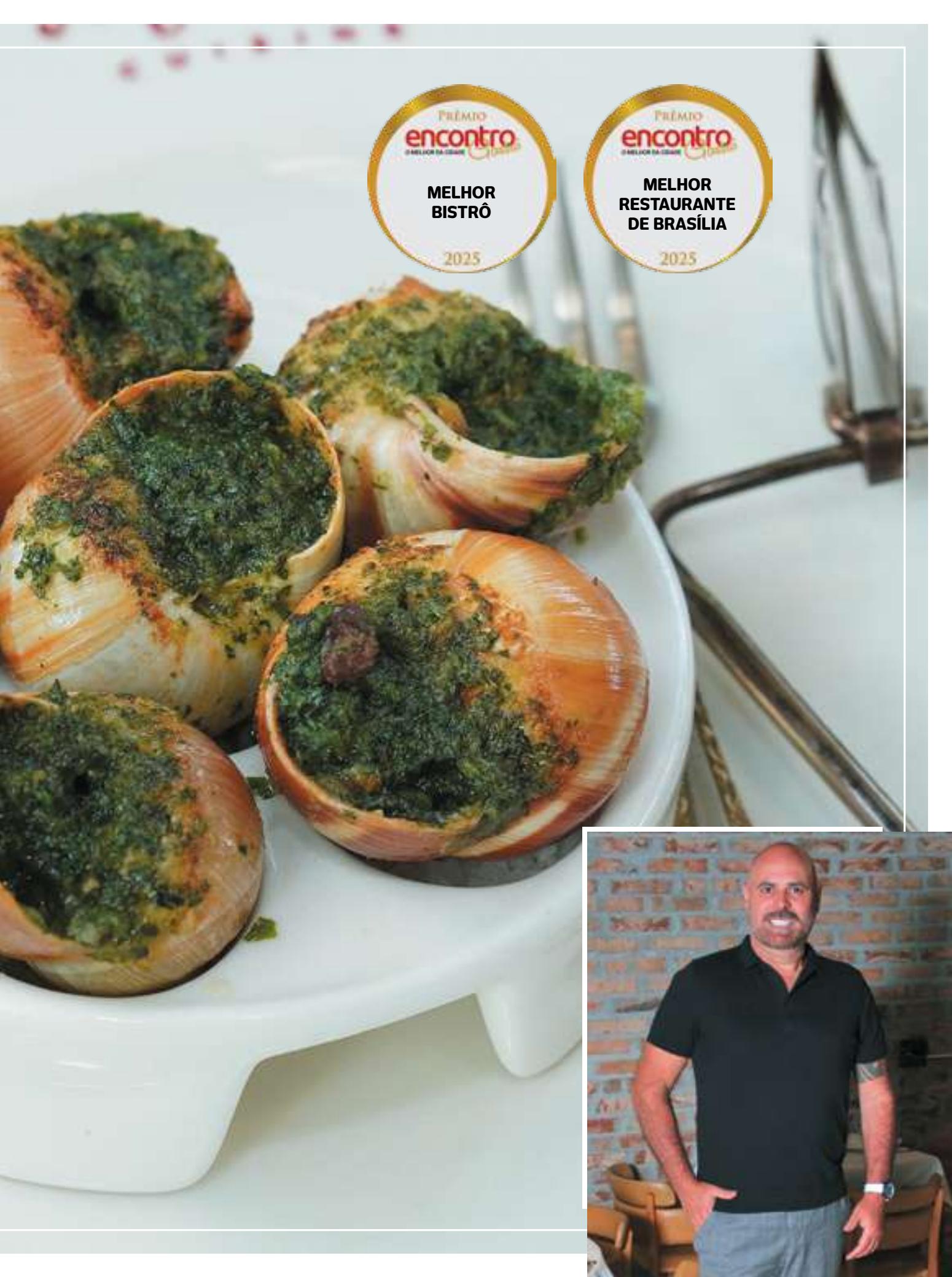
CLS 103, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 2411-3437. Seg. a qui.: 12h/16h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/1h; dom.: 12h/17h. [@mariecuisinebrasilia](http://mariecuisinebrasilia.com.br).

OFERECIMENTO:



Fotos: Marcus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press e Pádua Carvalho

Novidade no cardápio do Marie Cuisine, o Escargot de Bourgogne é servido com manteiga de ervas, alho, pimenta e conhaque. Carlos Rodrigues, gestor do grupo Papà, comemora o sucesso do negócio: em outubro, o bistrô chega à capital paulista



MELHOR
BISTRÔ

2025

MELHOR
RESTAURANTE
DE BRASÍLIA

2025

RESTAURANTES

Ticianawerner Restaurante & Wine Bar

2º colocado na categoria **BUFÊ SELF-SERVICE**



A gaúcha **Ticianawerner** chegou na capital federal em 2001. Logo depois deu início a seus primeiros empreendimentos gastronômicos. Este restaurante foi aberto em 2008 e faz sucesso desde então. Na ampla bancada de 12 metros ficam saladas variadas, carnes, risotos e massas. Receita recente, a costela cozida lentamente por 10 horas, acompanhada de purê de mandioca, tem encantado os clientes. Além do bufê a quilo, a casa trabalha com sugestões à la carte. **A casa foi vencedora do Prêmio Especial Sebrae. Leia mais na pág. 158.**

CLS 201, Bloco C, Lojas 5/11, Asa Sul, (61) 98263-6847. Seg. a sáb.: 11h30/0h. @ticianawerner.



Instagram/Reprodução



Fernando Pires/Esp. Encontro/Da Press

ÁRABE

ÁRABE GOURMET

CLS 405, Bloco B, Loja 6, Asa Sul, (61) 3554-0133/99961-0330. Ter. a sáb.: 12h/22h; dom: 12h/21h. @arabegourmetdf.

ARABIAN

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Piso 2, Asa Norte, (61) 98625-7139. Todos os dias: 10h/22h. @arabian.df. Mais 3 endereços.

DAMASCUS

CLS 413, Bloco B, Loja 6, Asa Sul, (61) 98346-3702. Seg. a sáb.: 15h/23h. @damascus.lanchonete.

HABIB'S

CLS 313 Sul, Bloco A, Lojas 3/9/13/17, Asa Sul, (61) 3879-8244. Seg. a sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/23h. @habibsoficial. Mais 6 endereços.

ISTAMBUL COZINHA E BAR

CLS 215, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3223-5892. Ter. e qua.: 11h30/23h30; qui. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/16h30. @istambulcozinhabar.

LIBANUS

CLS 206, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3244-9795. Todos os dias: 11h/1h. Rua 14 Norte, Lote 1, Vitrinni Shopping, Loja 101, Águas Claras, (61) 3382-0444. Ter. a dom.: 11h/0h. @libanusrestaurante.

MANARA

CRS 512, Av. W2, Bloco C, Asa Sul, (61) 98317-2325. Ter. a dom.: 11h30/20h. @manaralibanes.

MARZUK

CLS 106, Bloco B, Loja 31, Asa Sul, (61) 3443-0329. Seg. a sáb.: 9h/20h. SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa

Norte, (61) 99154-9845. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. SCRN 708/709, Bloco A, Loja 57, Asa Norte, (61) 3202-0329. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 9h/18h30. @marzukemporioarabe.

Leia mais na pág. 168

MASHA'ALLAH

SCRN 706/707, Bloco E, Loja 32, Asa Norte, (61) 98330-3026. Seg. a sex.: 11h30/14h45; sáb.: 11h30/15h. @mashaallah_restaurante.

O ÁRABE DO BRASIL

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Loja 247, Guará, (61) 3361-8283/3963-4626. Todos os dias 10h/22h. @oarabedobrasildf.

YALLA HABIBI

Rua 37 Sul, Lote 6, Mirante Prime, Loja 6, Águas Claras, (61) 99336-1262. Todos os dias: 17h/23h30. Rua das Pitangueiras, Lote 5, Ed.

Culinária autoral e
autenticidade no melhor da
gastronomia
Italiana



A M^ANO



411 Sul



@amanorestaurante

Asa Gaúcha

2º colocado no PRÊMIO ESPECIAL SEBRAE e 3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE



O gaúcho **Paulo Roberto Werlang** abriu este restaurante em 2005, com a proposta simples e autêntica de servir comida de qualidade com o tempero da tradição campeira. Vinte anos depois, o restaurante é sinônimo de churrasco gaúcho bem-feito em formato de bufê self-service. A exigência na seleção das carnes é a marca registrada: cortes nobres como picanha, bife ancho e fraldinha convivem com preparos clássicos do Sul, entre eles o arroz de carreteiro e a polenta, prato que se tornou um dos mais pedidos. "Nossa foco sempre foi manter a qualidade das carnes e oferecer novidades, sem perder a essência", conta **Arthur Werlang**, filho de Paulo e atual administrador da casa, ao lado da irmã, a chef **Júlia**, e da mulher, Alana.

CLS 201, Bloco C, Lojas 5/11, Asa Sul, (61) SCLRN 709, Bloco E, Loja 56.
 Asa Norte, (61) 98284-3380. Ter. a sex.: 11h30/14h45; sáb. e dom.: 11h30/15h30. [@asagaucharestaurante](http://asagaucharestaurante.com.br).



Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press

Chamonix Village, Águas Claras, (61) 99336-1262. Seg. a sex.: 17h/23h30; sáb. e dom.: 10h/23h30. CLSW 100, Bloco A, Loja 30, Sudoeste, (61) 99921-0123. Todos os dias: 18h/23h. [@yalla.habibidf](http://yalla.habibidf).

BISTRÔ

AFETO

SHIN, QI 9/10, Espaço Quituart, Lago Norte, (61) 99423-1661. Sáb. e dom.: 12h/15h30. [@afeto.restaurante](http://afeto.restaurante).

C'EST SI BON CRÊPERIE & BISTRÔ

CLN 213, Bloco A, Lojas 15/17, Asa Norte, (61) 3272-1005. Todos os dias: 11h30/23h. [@cestsibonbrasilia](http://cestsibonbrasilia).

CROISSANTERIE CAFÉ E BISTRÔ

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

DOMAIN BISTRÔ

CLS 104, Bloco A, Loja 23, Asa Sul, (61) 3522-9631. Ter. a qua.: 12h/15h e 19h/22h; qui. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h; dom: 12h/16h. @domainebistro.

HELENA NOLLETO BISTRÔ

QLN 3, Conjunto G, Lote 17, Taguatinga, (61) 99697-3636. Todos os dias: 8h/23h30. @helenanolletocofeitaria.

JARDIM BOM DEMAIS

SMDB, Jardim Botânico de Brasília, Lago Sul, (61) 3366-5732/ 99226-9497. Ter. a sex.: 9h/16h; sáb. e dom.: 9h/16h30. @jardimbomdemais.

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. Rua Copáiba, Lote 1, DF Plaza Shopping,

Águas Claras, (61) 99948-5780. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h30; sáb.: 12h/16h e 19h/22h30; dom.: 12h/16h e 19h/21h. [@lentrecotedeparisbrasilia](http://lentrecotedeparisbrasilia).

MARIE CUISINE

CLS 103, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 2411-3437. Seg. a qui.: 12h/16h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/1h; dom.: 12h/17h. [@marieuisinebrasilia](http://marieuisinebrasilia).

Leia mais na pág. 194



MENU RESTÔ

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](http://menu_402).

MUNDO VIVO GALERIA & GASTRONOMIA

CLN 413, Bloco D, Lojas 17-19, Asa Norte, (61) 99523-9615. Ter. a sáb.: 17h/0h. [@mundovivogaleria](http://mundovivogaleria).



AQUI SERVIMOS
excelência!

F E
U G
O

112 Sul

@fuego_almaevino

RESTAURANTES

PARFAIT BISTRÔ

CLSW 103, Bloco C, Loja 88, Sudoeste, (61) 3978-3924/ 98207-2664. Dom. a qui.: 12h/21h; sex. e sáb.: 12h/21h. @parfaitbistro.

RIO BISTRÔ E LOUNGE

CLS 404, 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. @riobistrobrasilia.

SAVEUR BISTROT

SMDB, Conjunto 10, Lote 1, Lago Sul, (61) 99116-3211. Qui. a sáb.: 19h/23h30. @saveurbistrot.

BUFÊ SELF-SERVICE

ASPARGUS

CLN 309, Bloco B, Loja 18, Asa Norte, (61) 3447-9510. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 11h30/16h. @aspargus.restaurante.

BOKA LOKA

Av. Paranoá, Quadra 23, Conjunto 17, Lote 6, Paranoá, (61) 3369-1707/ 99280-7175. Todos os dias: 11h/15h. @restaurante.bokaloka.

BRAZÓLIA BAR

SGO, Quadra 3, atrás do Palácio do Buriti, (61) 99870-7399. Seg. a qui.: 11h/15h; sex. e sáb.: 11h/2h. @brazoliabar.

CASARÃO

Acamp. DFL, Rua da Igreja, Lote 3, Vila Planalto, (61) 3327-1108. Todos os dias: 11h30/15h. @_casaraodavila.

CHOCOLAT BUFFET

SRTVS 701, Conjunto D, Centro Empresarial Brasília, Bloco C, Ed. Brasília Design Center, Loja 70, Asa Sul, (61) 99646-7632. Seg. a sex.: 11h45/15h.

DON'DURICA

SCES, Trecho 1, Assefe, Lago Sul, (61) 3443-5296. Todos os dias: 12h/15h30. @restaurantedondurica. Mais 3 endereços.

FOGÃO DE PEDRA

Acamp. Rabelo, Rua da Praça, Loja

Steak Bull

2º colocado na categoria CHURRASCARIA



No coração de Brasília, a Steak Bull oferece rodízio com cortes nobres como flat iron e assado de tira, acompanhados de bufê com arroz de costela e galinhada especial. O ambiente conta com sala VIP, brinquedoteca, bar e programação cultural, tornando-se referência para quem busca uma experiência completa em churrasco na cidade.

SCES, Trecho 2, Conjunto 35, Asa Sul, (61) 99664-1617. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/22h. @steakbull.

Sal & Brasa

3º colocado na categoria CHURRASCARIA



Com mais de 25 tipos de carnes, incluindo bife ancho, picanha e alcatra, o Sal & Brasa é conhecido por seu rodízio variado, acompanhado de bufê com saladas, frutos do mar e sobremesas. O espaço climatizado oferece piano ao vivo e ambiente elegante, ideal para famílias e encontros, consolidando-se como referência em churrasco na capital federal.

SHN, Quadra 2, Bloco I, Térreo, Asa Norte, (61) 3264-4308/ 3264-4299. Seg. a qui.: 11h30/16h e 18h/23h; sex. e sáb.: 11h30/17h e 18h30/23h; dom. e feriados: 11h30/17h e 18h30/22h. @salebrasa.brasilia.

14, Vila Planalto, (61) 3551-0617.

Todos os dias: 11h30/15h. @fogaodepedra.

GRÃ-FINOS RESTAURANTE

SCN, Quadra 1, Ed. Central Park, Bloco E, Loja 155, Asa Norte, (61) 98853-8181. Seg. a sex.: 11h30/14h15. @gra_finos.

GRAN BIER

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3364-4041/ 99531-2622. Dom. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h. @granbierbrasilia.

LULU RESTAURANTE

SIA, Quadra 5C, Lote 13, Guará, (61) 3037-4297. Seg. a sex.: 7h30/14h30. @lulurestaurante.

LUNNA RESTAURANTE

E CHOPERIA

SHIN, CA 1, Lote A, Bloco A, Shopping Deck Norte, Loja 116, Lago Norte, (61) 3468-1494/ 99642-7261. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb., dom. e feriados: 11h30/16h. @lunnarestaurante.

PRATICITÁ

SCRN 716, Bloco F, Loja 48, Asa Norte, (61) 99295-3254. CLN 211, Bloco B, Loja 6, Asa Norte, (61) 99295-3254. Seg. a sáb.: 11h30/14h30. @restaurantepraticita.

SABOR GLACÉ

SCS, Quadra 9, Lote C, Ed. Parque Cidade Corporate, Térreo, Asa Sul, (61) 3321-6502. Seg. a sex.: 7h/18h. @saborglace. Mais 3 endereços.

SENAC DOWNTOWN

SBN, Quadra 1, Bloco B, Prédio da CNI, Asa Norte, (61) 99673-5733. Seg. a sex.: 12h/15h. @senacdowntown.

VEREDAS GRILL

CLS 204, Bloco A, Loja 34, Asa Sul, (61) 3525-8482. Seg. a sex.: 11h30/14h30; dom.: 11h30/15h. @veredasgrillbsb.

VILA CINCO

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Área Externa, Asa Norte, (61) 3047-8680. Seg. a sex.:



◆ CAJU LIMÃO ◆

Resgatando a tradição de um bom boteco em Brasília



@botecocajulimao

Asa Norte | Sudoeste

RESTAURANTES

9h/23h30; sáb. e dom.: 9h/22h.
@restaurantevilacinco. Mais 4 endereços.

CARNE/PARRILLA

AÇOUGUE DO BERG

SCES, Trecho 2, Conjunto 31, ao lado da ASBAC, Asa Sul, (61) 99175-6835/ (61) 2099-2989. Seg.: 11h45/16h; ter. a sáb.: 11h45/0h; dom.: 11h45/22h. @acougueberg.

AMERICAN PRIME STEAKHOUSE

SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso 1, Lojas 118/126, Octogonal, (61) 3032-5674. Seg. a qui.: 11h30/22h30; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/23h. @americanprimesteakhouse.

BARBACOA

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Espaço Gourmet, Guará, (61) 3028-1530. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom. e feriados: 11h/18h. @barbacoabrasil.

BISCHOFF GOURMET

SBS, Quadra 2, Bloco S, Ed. Empire Center, Loja 51, Asa Sul, (61) 98506-9139. Seg. a sex.: 11h30/15h. CLN 309, Bloco A, Loja 44, Asa Norte. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 11h30/15h30, (61) 3263-9617. @bischoffgourmet.bsb.

BLEND BOUCHERIE

CLN 412, Bloco B, Asa Norte, (61) 3544-7444. Seg.: 12h/15h e 18h30/22h; ter. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h30/0h; dom.: 12h/16h e 18h30/22h. @blendboucherie.

BSB GRILL

CLN 304, Bloco B, Loja 19, Asa Norte, (61) 98115-3321. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @bsbgrillasanorte. CLS 413, Bloco D, Loja 36, Asa Sul, (61) 3346-0036/ 98163-1413. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. @bsbgrill.

CAMINITO PARRILLA

SIG, Quadra 8, Lote 2375, Sudoeste, (61) 99268-1545. Seg. a qui.: 11h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/22h30. @caminito_parrilla. Mais 3 endereços.

Marietta

2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA



Especializada em sanduíches artesanais e saladas frescas, a Marietta oferece opções leves e saborosas com ingredientes selecionados. O ambiente moderno e descontraído é perfeito para refeições rápidas ou encontros informais, combinando praticidade e qualidade em cada prato.

CLS 409, Bloco D, Asa Sul, (61) 99671-2211. Seg. a sex.: 11h/22h; sáb. e dom.: 8h/22h. Mais 8 endereços. @mariettaoficial.

The Plant

3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA



Com unidades na Asa Sul e Asa Norte, oferece comida saudável, fresca e saborosa em ambientes amplos, coloridos e com abundância de plantas. Privilegiando ingredientes orgânicos e de produtores locais, a casa apresenta opções veganas, vegetarianas e sem glúten. A chef Júlia Almeida desenvolve menus sazonais criativos, reforçando a proposta de sabor e qualidade. O cardápio é diversificado: há opções com proteínas animais, vegetarianas, veganas e preparações sem glúten, açúcar ou lactose. Um destaque da casa é o Salmão Perfeito, grelhado ao molho de maracujá e manga, acompanhado de purê de abóbora cabotia, farofa crocante de tapioca e brócolis salteado – exemplo da combinação de sabor, estética e valor nutricional.

CLS 103, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3322-0404. CLN 109, Bloco B, Loja 15, Asa Norte, (61) 3202-7423. Todos os dias: 11h/22h30. @theplantbr.

CHACO

SCS, Quadra 8, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 98198-0730. Seg. a sex.: 11h30/16h; sáb.: 11h/16h. @chacobsb.

CHARD BY CHICAGO PRIME

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3263-1286. Todos os dias: 12h/0h. @chardrestaurante. [Leia mais na pág. 184](#)



CHICAGO PRIME

CLS 114, Lojas 10/1, Asa Sul, (61) 3256-2187. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/22h; dom.: 11h30/16h. @chicagocasadecarnes. Mais 4 endereços.

COSTELA DO GELEIA

St. Central, Quadra 39, Conjunto A, Gama. Ter. a dom.: 17h/23h. @costeladogeleia.

COSTELARIA ESCOLA DA COSTELA SMALL FARM

SCES, Trecho 3, Lote 6B, Asa Sul, (61) 99924-1432. Sex. a dom.: 11h/16h. @escoladacostelajk. Mais 3 endereços.

DOM TANGO PARRILLA

SHS, Quadra 2, Bloco J, Térreo, Asa Sul, (61) 3554-1727. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h. @domtangoparrilla.

DON PARRILLERO

EQN 110/111, Bloco A, Plaza Norte, Asa Norte, (61) 3272-1358. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom. e feriados: 11h/17h. @donparrillerodf.

FIGUEIRA LA PARRILLA

Acamp. DFL, Rua 1, Lote 2, Vila Planalto, (61) 3081-0541. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom. e feriados: 11h/18h. @figueiralaparrilla.

A essência e o sabor
da **Famiglia Papà**
no coração de Brasília.



NONNO
cantinetta

Brasília Shopping

Fuego Alma & Vino

2º colocado na categoria FEIJOADA



Um sábado por mês, entre 12h e 17h, o restaurante serve o tradicional prato brasileiro ao som de um bom samba. A ideia de incorporar a receita no menu sazonal surgiu pela aceitação do público após uma celebração de aniversário do restaurante em 2023, em que os proprietários convidaram o chef **Agenor Gomes**, do antigo Piantella (referência em feijoada), para preparar o prato. **Tiago Boita Laude** (à esq.), sócio da casa junto a **Antônio Carlos de Almeida** e **Leandro Pompeu**, destaca que o preparo da feijoada é 100% raiz, com tudo que o cliente tem direito. Ela é servida em estilo buffet, com paio e linguiça; costela e lombo suíno; carne seca; pé, rabo, orelha e língua; feijão e caldo de feijão ofertados em panelas de barro para o cliente servir-se como preferir. Além disso, são oferecidos arroz branco, costela suína assada, mandioca frita, couve, carne seca desfiada acebolada, torresmo, laranja, farofa, pimenta, caldo de pimenta e farinha de mandioca como acompanhamentos.

CLS 112, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3245-8159. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @fuego_almaevino.



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/Da Press

MANDAKA

QSD 23, Lote 2, Pistão Sul, Taguatinga, (61) 99223-8757/ 3967-6060. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/23h. Rua 7 Norte, Ed. Max Mall, Águas Claras, (61) 99350-3454/ 3297-0209. Dom. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h. EQ 30/32, Av. Contorno, Guará II, (61) 3686-7156/ 99330-4632. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/23h. @mandaka.

MERCADO DEL PUERTO PARRILLA

CLS 104, Bloco A, Loja 3, Asa Sul, (61) 3326-3401. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @mercadodelpuertobssb.

O GAÚCHO DA VILA

Acamp. Tamboril, Rua 4, Casa 12, Vila Planalto, (61) 3879-0019/ 98198-1558. Sáb. a ter.: 11h30/16h; qua. a sex.: 11h30/23h. @ogauchodavila.

OUTBACK STEAKHOUSE

SHIN, CA 4, Lote A, Shopping Iguatemi, Térreo, Loja 21, Lago Norte, (61) 3468-3655/ 3033-5145. Seg. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom. e feriados: 12h/22h30. @outbackbrasil. Mais 7 endereços.

RUBAIYAT

SCES, Trecho 1, Lote 1A, Asa Sul, (61) 3443-5000. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @rubaiyatbrasil.

TORO PARRILLA

CLS 104, Bloco C, Loja 29, Asa Sul, (61) 98149-4716. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/22h30; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/23h59; dom.: 12h/17h. SGCV, Park Sul, Jade Hotel, Guará, (61) 98264-5512. Seg. a sex.: 6h/10h e 12h/1h; sáb., dom. e feriados: 6h30/10h30 e 12h/1h. SHTN, Trecho 1, Conjunto 1, Bloco C, Hotel Golden

Tulip Alvorada, Térreo, Asa Norte, (61) 3429-8018. Seg. a sex.: 6h/10h e 11h/2h; sáb., dom. e feriados: 6h30/10h30 e 11h/2h. @toroparrilla.

VASTO

CLS 108, Bloco E, Asa Sul, (61) 3799-9900/ 99638-8835. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 17h30/0h; sáb. e dom.: 11h30/0h. SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Loja 84L, Asa Norte, (61) 3544-7860/ 99256-8873. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h/0h; sex.: 11h30/15h30 e 17h/1h; sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/0h. @vastorestaurante.

VERSÁ

SIBS, Quadra 2, Conjunto B, Lotes 3/5, Núcleo Bandeirante, (61) 3209-8915. Dom. a ter.: 11h30/15h30; qua. a sáb.: 11h30/15h30 e 18h/23h. @versarestaurante_.

• CAFÉ • ALMOÇO E BRUNCH • HAPPY HOUR •
JANTAR • ENCOMENDAS • PADARIA •

Um só lugar, infinitas formas
de saborear o seu dia



Aberto todos os dias | Asa Sul e Noroeste (em breve)
Veja o que te espera: [@casa_almeria](https://www.instagram.com/@casa_almeria)



RESTAURANTES

VIANDE BOUTIQUE DE CARNES

CLS 103, Bloco A, Loja 16, Asa Sul, (61) 98369-2060. Seg. e ter.: 9h/17h; qua. a sex.: 9h/18h; sáb.: 8h/16h; dom.: 9h/14h. [@viandeboutique](http://viandeboutique).

VILLA BOECHAT

Parque de Exposições, Residência Oficial da Granja do Torto, (61) 99959-9797. Qua. e qui.: 11h/18h; sex. e sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. [@villaboechat](http://villaboechat).

CHURRASCARIA

BARBRASA

EQNL 21/23, Bloco D, Taguatinga, (61) 99945-2423. QN 304, Samambaia Sul, (61) 99404-9191. Todos os dias: 11h/0h. [@barbrasa_](http://barbrasa_)

BUFFALO BIO

CAS, EPTG, Chácara 35, Lote 58, Taguatinga, (61) 99800-7823. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h30/23h; sáb., dom. e feriados: 11h30/16h e 18h30/23h. [@buffalo_bio](http://buffalo_bio).

CHURRASCARIA PALADAR PRIME

QNO 11, Conjunto O, Casa 16, Ceilândia, (61) 98416-3455. Todos os dias: 11h/15h. [@paladarprimerestaurante](http://paladarprimerestaurante).

CHURRASCARIA PAMPAS

SCE, Conjunto B, Carrefour Sul, Guará, (61) 3343-3033. Todos os dias: 11h30/16h e 18h30/23h. [@churrascariapampas](http://churrascariapampas).

ESPETINHO DO MARANHÃO

CLSW 304, Bloco A, 84, Sudoeste, (61) 3202-9723. Todos os dias: 10h/23h. [@espetinhodomaranhao](http://espetinhodomaranhao). sudeste.

FOGO CAMPEIRO

ADE, Av. Águas Claras, Conjunto 12, Lote 48, Águas Claras, (61) 99923-5030. Todos os dias: 11h30/15h30 e 18h30/23h30. [@fogocampeirobrasilia](http://fogocampeirobrasilia).

FOGO DE CHÃO

SCES, Trecho 2, Lojas 2/11, Asa Sul, (61) 3322-4666. Seg. a sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/21h30. [@fogodechaobr](http://fogodechaobr).

Leia mais na pág. 148



Confraria Chico Mineiro

2º colocado na categoria FEIJOADA



A Confraria do Chico Mineiro, na Asa Norte, é famosa pela feijoada servida às sextas e sábados no almoço, acompanhada de farofa, banana frita, couve, laranja e arroz. O ambiente é descontraído, mas o cardápio surpreende pela diversidade, que vai da gastronomia brasileira a pratos japoneses e franceses. À noite, entram em cena petiscos e receitas clássicas, como o filé à Oswaldo Aranha. A feijoada segue como destaque absoluto, que mobiliza um público fiel em busca de sabor e tradição.

CLN 104, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 98251-6702.

Ter. a sex.: 10h/0h; sáb. a seg.: 10h/16h. [@confrariachicomineiro](http://confrariachicomineiro).

PICANHAS DO SUL

SQN 302, Bloco D, Loja 47, Asa Norte, (61) 3327-9256. Dom. e seg.: 11h/16h; ter. a sáb.: 11h/22h. [@picanhasdosul.oficial](http://picanhasdosul.oficial).

NATIVAS GRILL

SCEN, Trecho 2, Lotes 13/15, Clube Almirante Alexandrino, Asa Norte, (61) 3306-1112. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/23h; sáb. e dom.: 11h/16h e 18h/22h. [@nativasgrillesplanada](http://nativasgrillesplanada). SIA, Trecho 14, Guará, (61) 99695-8441. Seg.: 11h/15h e 18h/22h; ter. a sáb.: 11h/15h e 18h/23h; dom.: 11h/16h e 18h/22h. [@nativasgrillbrasilia](http://nativasgrillbrasilia).

COZINHA BRASILEIRA

A COZINHARIA BRASILEIRA
CLN 209, Bloco D, Lojas 35/39, Asa Norte, (61) 99422-3860. Ter. a qui.: 11h30/15h e 17h/23h; sex.: 11h30/15h e 19h/23h; sáb.: 11h30/17h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. [@acozinhariabrasileira](http://acozinhariabrasileira).

ALPINUS CHOPERIA

E GALETERIA
Parque da Cidade, Estacionamento 5, Asa Sul, (61) 99280-4953. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h. [@alpinusgaleteriaoficial](http://alpinusgaleteriaoficial).

AMIGÃO

CRS 506, Bloco B, Loja 46, Asa Sul, (61) 3244-1109. Seg. a sex.: 11h/21h30; sáb.: 11h/18h.

BAHEA COZINHA BAIANA

QSB 8, Setor B, Lote 40, Loja 2, Taguatinga Sul, (61) 99853-8297.

Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/15h. [@o_bahea](http://o_bahea).

BISTRÔ PARAENSE

Quadra 2, Conjunto B-6, Casa 12, Sobradinho, (61) 99183-3658. Ter.: 11h30/21h30; qua. a dom.: 11h30/22h; ter. e qui.: 11h30/18h. [@bistroparaensebsb](http://bistroparaensebsb).

BRASIL VEXADO

CLS 213, Bloco C, Loja 13, Asa Sul, (61) 3543-8845. Todos os dias: 11h/22h. [@brasilvexado](http://brasilvexado). Mais 5 endereços.

BRASIS ATELIÊ GASTRONÔMICO

Rua 12, Chácara 77, Núcleo Rural Lago Oeste, (61) 99624-5655. Sex. e sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/18h. [@brasisateliegastronomico](http://brasisateliegastronomico).

BOINA COSTELARIA

Av. Areal, QS 5, Rua 100, Lote 7, Águas Claras, (61) 3797-4155. Seg.: 11h30/14h30; ter. a sex.: 11h30/14h30 e 18h/23h; sáb.: 11h30/15h30 e 18h/23h; dom.: 11h30/15h30. [@boinacostelariadf](http://boinacostelariadf).

CALANGO DO CERRADO

Av. Vereda da Cruz, Chácara 18A, Lote 2, Arqueiras, (61) 98568-4040. Todos os dias: 9h/23h. [@calangodocerradoaguasclaras](http://calangodocerradoaguasclaras). Av. Recanto das Emas, Quadra 300, Lote 15, Recanto das Emas, (61) 3575-4040/ 98568-4040. Todos os dias: 18h/23h15. [@calangodocerradorecanto](http://calangodocerradorecanto).

CARNE DE SOL 111

SHCS 111, Bloco B, Loja 4, Asa Sul,

Uma viagem ao
inesquecível.
Cozze.



cozze

MEDITERRÂNEO

QI 09 - Lago Sul

Manzuá

2º colocado na categoria PEIXES E FRUTOS DO MAR



O nome Manzuá, segundo o proprietário **Genival Lima**, faz referência a um equipamento tradicional de pesca de lagosta do Nordeste brasileiro, simbolizando a conexão do restaurante com frutos do mar frescos e de qualidade. Apesar de a especialidade ser frutos do mar, o restaurante oferece pratos variados, incluindo parrilla. As queridinhas do público são as moquecas, que conquistam gerações de clientes fiéis. O Manzuá atende, em média, 5 mil pessoas por mês e Genival já planeja expansão para novos bairros e, inclusive, estados, com foco no mesmo padrão, que fez do restaurante reconhecido.

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 99986-2958.

Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom. e feriados: 12h/0h. @manzuabsb.



Fotos: JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press

(61) 3346-0603. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h.

CASA DE MAINHA

SHCES, Quadra 205, Bloco C, Galeria Comercial, Loja 16, Cruzeiro Novo, (61) 99293-1975. Sex. a dom.: 11h30/18h. @casad.mainha.

CHEIRO VERDE

QNO 5, Conjunto P, Lote 47, Ceilândia, (61) 3047-9201. Todos os dias: 11h/15h. @cheiro_verde_ceilandia.

CIDADE LIVRE CHOPERIA

SIBS, Quadra 2, CL 3, Lote 3, Núcleo Bandeirante, (61) 3386-0404. Seg., qua. e qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h. @cidadelivre.

COZINHA DAS MINAS

CLN 312, Bloco B, Loja 29, Asa Norte, (61) 99228-7111. Seg. a sex.: 11h/16h; sáb., dom. e feriados: 11h/17h. @rcozinhadasminas.

COZINHAS DA TERRA

SHIN, Área Especial 3, Loja 2, Polo Verde, Espaço Aroeira, Lago Norte, (61) 99506-5886. Ter. a sex.: 11h30/14h; sáb. e dom.: 11h30/15h. @cozinhasdattera.

DI MINAS

CLN 105, Bloco A, Loja 28, Asa Norte, (61) 3340-4683. Seg. a sex.: 11h30/15h.

DIAMANTINA

SHN, Quadra 2, Bloco E, Kubitschek Plaza Hotel, Asa Norte, (61) 3329-3774. Todos os dias: 12h/23h.

DIVINO FOGÃO

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Piso 2, Loja 206C, Asa Norte, (61) 3327-6982. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @divino_fogao. Mais 11 endereços.

DONA GRAÇA

Acamp. Pacheco Fernandes, Rua

7, Lote 15, Vila Planalto, (61) 3032-1062. Seg. a sáb.: 11h30/15h. @donagracarestaurantedf.

DU PARÁ

SHCGN 714, Bloco G, Lojas 61/63, Asa Norte, (61) 3967-4007. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb., dom. e feriados: 11h/19h. @duparabsb.

EMBAIXADA

DE MINAS

CAUB 1, Chácara 48, Estrada Parque do Gama, Riacho Fundo II, (61) 99890-1168. Ter. a dom.: 11h30/15h30. @embaixadademinas_oficial.

EMPÓRIO

DA MATA

SHJB, Av. Caminho da Mata, Vila Empório da Mata, Chácara 15, Jardim Botânico, (61) 99977-1312. Qua. a sex.: 12h/15h; sáb.: 12h/16h; dom.: 12h/17h. @emporiodamatarestaurante.



COMIDA BOA
NÃO SE FAZ
APENAS
COM **BONS**
ingredientes

Gestão eficiente, cuidado com a saúde e a qualidade de vida dos colaboradores e atenção com o cumprimento de normas regulamentadoras são insumos que fazem toda a diferença na qualidade dos pratos que vão para a mesa do cliente

Sesi-DF

- *Programas de qualidade de vida*
- *Segurança no trabalho*
- *Consultoria em medicina e em saúde do trabalho*



sistemafibra.org.br/sesi

 [@sesi_df](https://www.instagram.com/sesi_df)

IEL-DF

- *Consultoria em Gestão*
- *Educação Executiva*
- *Estágios*
- *Pesquisas*



sistemafibra.org.br/iel

 [@iel_df](https://www.instagram.com/iel_df)

Cozze Mediterrâneo

3º colocado na categoria PEIXES E FRUTOS DO MAR



Este charmoso endereço no Lago Sul lembra um restaurante à beira do mar Mediterrâneo, com seu azul profundo dominando a decoração. Inaugurado no início de 2023, o Cozze (mexilhões, em italiano) é uma referência à origem da família do grupo Papà e lembra especialmente a costa amalfitana, no sul da Itália, onde predomina a cozinha regada a frutos do mar. Sob o comando do chef **Wesley de Oliveira**, o menu desta casa faz jus à sua essência com pratos à base de camarão, lagosta, polvo, pescados e outras delícias, combinados com massas frescas e risotos. Uma boa pedida é o **Riso allo Scoglio in Famiglia** (arroz marisqueiro com camarões, lagosta, polvo e mexilhões). Para acompanhar, é só pedir ajuda ao maître Yandy Justiz um vinho entre os 150 rótulos de adega variada, que tem, claro, destaque para tintos italianos e franceses. **SHIS, QI 9, Bloco A, Loja 12, Lago Sul, (61) 3532-4296. Ter. a qui.: 12h/16h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/1h; dom.: 12h/17h. @cozzemediterraneo.**



Fotos: JP Rodrigues/Esp. Encontro/Da Press

ESQUINA MINEIRA

SCRN 704/705, Bloco D, Loja 42, Asa Norte, (61) 99902-7373. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 11h30/16h. [@souesquinamineira](https://www.instagram.com/souesquinamineira).

FORA DO EIXO LOUNGE

SIG, Quadra 3, Bloco G, Sudoeste, (61) 99610-1777. Ter. a qui.: 17h/2h; sex. e sáb.: 12h/2h; dom.: 15h/20h. [@complexoforadoeixo](https://www.instagram.com/complexoforadoeixo).

GALETERIA BEIRA LAGO

SCES, Trecho 2, Conjunto 33, Clube Ases, Asa Sul, (61) 99994-9725. Seg. a sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/17h. [@galeteriabeiralago](https://www.instagram.com/galeteriabeiralago).

GALETERIA SERRANA

CLS 404, Bloco D, Loja 13, Asa Sul, (61) 3226-2730. Seg. e qua. a sex.: 11h/15h; ter., sáb. e feriados: 11h/22h30. SCRN 716, Bloco C, Loja 48, Asa Norte, (61) 3256-8213. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb., dom. e feriados: 11h/16h. [@galeteriaserranadf](https://www.instagram.com/galeteriaserranadf).

GALETERIA TREVISO

CLN 413, Bloco C, Asa Norte, (61) 98605-3742. Ter. a sex.: 11h20/16h; sáb., dom. e feriados: 11h20/17h. [@trevisogaleteriaasanorte](https://www.instagram.com/trevisogaleteriaasanorte).

GIBÃO CARNE DE SOL

Parque de Cidade, Lanchonete 7, Asa Sul, (61) 98103-0829. C1, Lote 3, Loja 7, Taguatinga Centro, (61) 3563-4085. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. [@gibaooficial](https://www.instagram.com/gibaooficial).

GRELHA GALETERIA

SIBS, Quadra 1, Conjunto D, Lote 11, Núcleo Bandeirante, (61) 99414-7903. QMSW 6, Bloco E, Loja 4, Sudoeste, (61) 99889-9652. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb., dom. e feriados: 11h30/16h. [@grelhagaletearia_](https://www.instagram.com/grelhagaletearia_)

IACINA RESTAURANTE

SEPS 708/907, Conjunto A, Aliança Francesa, Asa Sul, (61) 98242-2393. Ter. a qui.: 8h30/18h30; sex. e sáb.: 8h30/17h. [@iacina_restaurante](https://www.instagram.com/iacina_restaurante).

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](https://www.instagram.com/jamburita).

JIJOCABR

CLS 402, Bloco B, Loja 29, Asa Sul, (61) 3548-9180. Seg. a sex.: 12h08/15h08 e 18h08/22h38; sáb.: 12h08/22h28; dom.: 12h08/21h28. [@jijocabr](https://www.instagram.com/jijocabr).

JOÃO BRASILEIRO

STN, Conjunto J, Boulevard Shopping, Asa Norte, (61) 99564-9844. Todos os dias: 11h/22h. [@eujoaobrasileiro](https://www.instagram.com/eujoaobrasileiro).

KOME IN PÉ

Feira Central de Ceilândia, Boxes 401/402, Ceilândia, (61) 98402-4474. Qua. a dom.: 8h30/16h. [@komeinpe](https://www.instagram.com/komeinpe).

LAMPIÃO GASTROBAR

SRIA II, Polo de Moda, Rua 15, Lote 2, Guará II, (61) 3301-8002. Qua.: 17h/0h; qui.: 17h/1h; sex.: 17h/2h.

Um Senac para cada sabor

Do mise en place à alta gastronomia, oferecemos formação completa para quem deseja fazer da cozinha o seu lugar no mundo.

Também temos opções nas áreas de saúde, tecnologia, moda, beleza, economia criativa e muito mais. Desde cursos técnicos e livres até graduação e pós-graduação.

Afinal, somos um Senac para cada um.



Inscreve-se já

www.df.senac.br

@senacdf

(61) 3771-9800

LUGAR DE
OPORTUNIDADES

 **Senac** Fecomércio
Sesc

RESTAURANTES

Baco Pizzaria

2º colocado na categoria PIZZARIA



Fundada por **Gil Guimarães**, chef e pizzaiolo mineiro formado na França, a marca mantém suas unidades principais na 408 Sul e 309 Norte, expandindo-se com projetos como a Casa Baco e a Fina da Baco, sem perder a essência que a tornou icônica. "Olhamos para a tradição da pizza napolitana, mas sempre de olho na inovação e na renovação, trazendo novidades que surpreendem e encantam", explica Gil. A Baco mantém receitas clássicas que marcaram sua história, como a Calabresa Bêbada, Gorgonzola & Pera e a Abobrinha com Queijo de Cabra, e investe em criações autorais que rapidamente conquistaram os clientes, como a Alla Assassina, releitura picante da massa tradicional da Calábria, e a Cerratense, homenagem aos sabores do Cerrado.

CLS 408, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3223-0323. CLN 309, Bloco A, Praça, Asa Norte, (61) 3551-0001. Dom. a qui.: 18h/23h30; sex., sáb. e feriados: 18h/0h. @bacopizzaria.



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/Da Press

sáb.: 11h30/2h; dom.: 11h30/0h.
@lampiaogastrobar.

MACHADO'S
CLSW 101, Bloco C, Loja 48,
Sudoeste, (61) 98418-4594.
Ter. a dom.: 11h/0h.
@machadosrestaurante.

MINAS BISTRÔ
CLSW 300, Bloco B, Lojas 20/21,
Sudoeste, (61) 3341-5640. Seg. a sex.: 11h45/15h e 18h/22h; sáb. e dom.: 11h45/15h30. @minas.bistro.

MIÚDO
CLN 307, Bloco C, Loja 74, Asa Norte,
(61) 99255-5496. Qua. a sex.: 12h/0h;
sáb. e dom.: 11h/16h. @miudocc.

MOINHO
CLN 114, Bloco A, Loja 20, Asa
Norte, (61) 3032-7465. Seg. a sáb.:
11h45/14h30. @moinhorestaurante.

NAZARETH CAFÉ
SRTVS 701, Bloco O, Ed.
Multiempresarial, Asa Sul, (61)
99570-7998. Seg. a sex.: 8h/19h;
sáb.: 8h/15h. @nazarethcafe.

OLINDA BAR E RESTAURANTE
CNB 2, Lote 2, Loja 1, Taguatinga,
(61) 99622-2718. Seg. a qui.:
11h/22h; sex. e sáb.: 11h/22h30;
dom.: 11h/17h. CLS 202, Bloco B,
Loja 38, Asa Sul, (61) 99258-3670.
Seg. e dom.: 11h/16h; ter. a sáb.:
11h/22h. @olindabarerestaurante.

PANAPANÁ BISTRÔ
SHIS, QI 15, Bloco D, Área Especial,
Lago Sul, (61) 2017-4100. Seg. a
sex.: 8h/19h.

PÊ EFE
CLS 405, Bloco C, Loja 2, Asa
Sul, (61) 3242-5892. Seg. a sáb.:
11h30/21h. @peeferestaurante.

POTIGUAR
CLSW 504, Bloco B, Loja 34,
Sudoeste, (61) 3342-1747. Todos os
dias.: 11h/23h30. @potiguarbrasilia.
Mais 3 endereços.

PRIMEIRO DELIVERY
SIG, Quadra 3, Bloco B, Lote 31, Loja
23, Sudoeste, (61) 99166-1020. Seg.
a sáb.: 10h30/23h; dom.: 10h30/22h.
@primeirobar.

**QUINTAL DA
TIA SANDRA**
SIG, Quadra 6, Lote 1515, Sudoeste,
(61) 99642-6143. Dom. a qui.: 11h/1;
sex. e sáb.: 11h/2h.
@quintaldatiasandra.

RANCHO CANABRAVA
Rota do Cavalo, Núcleo Rural
Sobradinho I, Chácara 46,
Sobradinho, (61) 98147-0201. Sáb. e
dom.: 9h/17h. @ranchocanabrava.



Le Jardin
Bistrot



O SABOR DA FRANÇA
AO SEU ALCANCE!

A hospitalidade de um bistrô francês
no coração do Sudoeste.

Venha experimentar a nossa suculenta
costeleta de cordeiro jovem, servida com
molho roti e acompanhada de arroz com
pera e amêndoas tostadas.

 (61) 99661-0112



CLSW 301, BLOCO A, LOJA 14,
ED. ESPAÇO VIP, SUDOESTE.



 @lejardinbrasilia



Forneria di Capri

3º colocado na categoria PIZZARIA



Quando abriu a primeira unidade da Forneria Di Capri no Park Sul, há quatro anos, a ideia dos sócios **Matheus de Matos, Leonardo Vencato e Nicholas Batista (da esq. para a dir.)** era simples: trazer para Brasília a qualidade das pizzas que se encontra em São Paulo. "No fim do ano passado fizemos a expansão para a Asa Sul. Foi uma demanda da clientela aliada a um posicionamento diferente que buscávamos", afirma Leonardo. Entre as pizzas salgadas, a Di Capri, com presunto de parma e queijo de cabra, e a 5 Formaggi Speciale, com cinco queijos e geleia de pimenta, são as mais pedidas. Entre as doces, fazem sucesso a Antonella, com Brie, chocolate branco Lindt e calda de frutas vermelhas, e a Pistachella, com creme de pistache italiano, refletem a união entre tradição italiana e gosto brasileiro.

CLS 408, Bloco B, Loja 7, Asa Sul, (61) 3551-8001. SOF Sul, Quadra 15, Conjunto A, Lotes 1/3/5/7 Park Sul, (61) 99216-8067. Todos os dias: 18h/0h. @forneriadicapri.



Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press

RESENHA BAR E RESTAURANTE

CLS 410, Bloco D, Loja 34, Asa Sul, (61) 99165-7396. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/19h. @resenhabr.

SABOR BRASILEIRO

Quadra 301, Rua D, Conjunto 1, Lote 2, Águas Claras, (61) 99671-6722. Todos os dias: 11h/15h. @saborbrasileirodf.

SANCHO PANÇA

Galeria dos Estados, Lojas 70/72, Asa Sul, (61) 3225-6165. Seg. a sex.: 11h/15h.

SANTO JAMBÚ – COMIDA AMAZÔNICA

Rua 25 Sul, Lote 30, Park Style Mall, Águas Claras, (61) 98487-2773. Qua. a sex.: 19h/22h; sáb.: 12h/16h e 19h/22h; dom.: 12h/16h. @santojambu.

SANTÚ COMEDORIA

CNL 206, Bloco C, Loja 76, Asa

Norte. Ter. a sex.: 12h/16h; sáb.: 12h/17h; dom.: 12h/16h. @santucomedoria.

SERPENTINA ZERO GRAU

CLSW 301, Bloco A, Lojas 46/50, Sudoeste, (61) 99936-0606. Todos os dias: 11h/0h.

SEVERINA – O SABOR DO NORDESTE

Quadra 301, Rua D, Conjunto 1, Lote 10, Águas Claras, (61) 98654-0448/99116-6304. Qua. a dom.: 11h/16h. @severinaaguasclaras.

SUPREMO

St. Industrial, QI 3, Lote 220, Gama, (61) 3054-2020. Seg. a sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/23h. @supremorestaurante.

TEMPERO DA DRICA

SCLRN 712, Bloco A, Loja 64, Asa Norte, (61) 98474-2406. Ter. a sáb.: 10h/22h30; dom.: 10h/22h. @temperodadraca_712.

THE FALLS

SHS, Quadra 5, Bloco H/I, Windsor Plaza Hotel, Asa Sul, (61) 2195-1100. Todos os dias: 6h/23h30.

TIA ZÉLIA

Acamp. Pacheco Fernandes, Rua Maranhão, Lote 8, Vila Planalto, (61) 3306-1526. Seg. a sáb.: 11h30/14h30. @tiazeliarestaurante.

TUDO DO PORCO

SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa Norte, (61) 98285-0776. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. @tudodoporco.

VÉI CHICO SERTANEJO

SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa Norte, (61) 98293-4941. Dom. a qua.: 12h/0h; qui. a sáb.: 12h/2h. @veichicosertanejo.

17 anos encantando Brasília com sabor,
vinhos e **experiências únicas**.



Ticiane
WERNER

Surpreenda-se com nosso **buffet de antepastos** exclusivo no jantar,
pratos autorais e uma carta de vinhos com mais de **200 rótulos**.

RESTAURANTES

XIQUE-XIQUE

SCLRN 708, Via W3,
Bloco E, Loja 45, Asa
Norte, (61) 3274-2810.

Todos os dias: 11h/23h.

CLS 107, Bloco E, Loja 2, Asa Sul,
(61) 3244-5797. Todos os dias:
11h/23h. Quadra 301, Conjunto 4,
Lote 2, Loja 1, Águas Claras, (61)
3263-4038. Dom. a qua.: 11h/16h;
qui. a sáb.: 11h/23h.

@xiquexiquerestaurante.

Leia mais na pág. 172



COZINHA CONTEMPORÂNEA

AU FONDUE

SHIS, QI 7, Bloco B, Loja 30, Lago Sul,
(61) 3522-4462/ 98297-8042. Todos
os dias: 19h/0h. @aufondue.

CAPIM DOURADO

SHN, Quadra 5, Bloco G, Grand
Mercure, Asa Norte, (61) 3224-2000.
Todos os dias: 16h/2h.

CASA BACO

SGCV Sul, Lote 22, Shopping
Casapark, Guará, (61) 3879-9680.
Seg. a qui.: 12h/15h30 e 18h/23h30;
sex.: 12h/16h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h;
dom.: 12h/23h30. SRPN, Trecho 1,
Eixo Monumental, Mané Mercado,
Asa Norte. Dom. a qua.: 12h/0h; qui.
a sáb.: 12h/2h. SCN, Quadra 5, Bloco
A, Brasília Shopping, Piso 2, Asa
Norte, (61) 99556-8864. Todos os
dias: 12h/22h. @casa.baco.

FARO RESTAURANTE

SIG, Quadra 8, Lote 2125, Sudoeste,
(61) 3977-6161. Seg. e ter.: 12h/15h
e 19h/23h; qua. e qui.: 12h/23h; sex.
e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h.
@faro.restaurant.

FRANCISCO RESTAURANTE

SCS, Quadra 7, Bloco A, Pátio Brasil
Shopping, Piso PL, Asa Sul,
(61) 3142-1361. Seg. a sáb.: 11h/22h;
dom. e feriados: 11h/17h.
@franciscorestaurantebsb.

GENESE RESTAURANTE

CLNW 10/11, Bloco C, Lojas 7/8, Ed.
NEO Residências, Noroeste,
(61) 3968-1333/ 99444-0207. Ter.
a qui. e dom.: 17h/23h; sex. e sáb.:
11h30/0h. @geneserestaurante.



Térreo (B Hotel)

2º colocado na categoria RESTAURANTE DE HOTEL

Sob a direção do chef Lênin Palhano, o Térreo oferece uma experiência gastronômica sofisticada, combinando alta gastronomia com ingredientes regionais. O cardápio apresenta pratos autorais que refletem a riqueza da culinária brasileira contemporânea. O ambiente moderno e acolhedor, aliado a uma vista deslumbrante da cidade, proporciona uma atmosfera única para os clientes.
SHN, Quadra 5, Bloco J, Lote L, B Hotel, Asa Norte, (61) 3962-2000.
Seg. a sex.: 6h/10h, 12h/15h e 19h/23h; sáb., dom. e feriados: 6h30/11h,
13h/16h e 19h/23h. @bhotelbrasilia.



Norton Grill (Meliá)

3º colocado na categoria RESTAURANTE DE HOTEL

Situado no segundo andar do Meliá Brasil 21, o Norton tem um ambiente moderno e elegante. Oferece pratos de carnes e peixes preparados com técnicas refinadas, além de opções para compartilhar. A extensa carta de vinhos complementa a experiência.
SHS, Quadra 6, Conjunto A, Bloco D, Complexo Brasil 21,
Hotel Meliá, Asa Sul, (61) 98228-2121. Todos os dias: 6h/10h,
12h/15h e 19h/23h. @nortonrestaurante.



GRAND CRU

SHIS, QI 9/11, Bloco L, Loja 6, Lago
Sul, (61) 99859-4135. Seg. a sáb.:
10h/0h. @grandcrubrasilia.

JAMIE OLIVER KITCHEN

SCS, Quadra 8, Venâncio Shopping,
Térreo, Lojas 29/33, Asa Sul,
(61) 3710-3939. Seg. a sáb.:
11h45/23h; dom.: 11h45/17h.
@jamieoliverkitchenbr.

LUZIA GASTRÔ

QI 2, Bloco A, Loja 4, Guará, (61)
99410-5397. Dom. a sex.: 11h/23h;
sáb.: 12h/23h. @luziagastro.

MEZANINO GASTROBAR

Eixo Monumental, Torre de TV,
(61) 98189-2321. Seg.: 11h30/16h;
ter. a qui.: 11h30/15h30 e 17h30/0h;
sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.:
11h30/16h. @meza.nino.

SALLVA BAR & RISTORANTE

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul,
Lago Sul, (61) 3522-4352. Dom. a
qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h.
@sallvabsb.

SAMOSTANO – CAFÉ MOSTEIRO

SGAN 702, Santuário Nossa

Senhora da Saúde, Térreo, Asa
Norte, (61) 99520-1372. Todos os
dias: 8h/20h. @samostan.o.

SANTÉ 13

CLN 413, Bloco A, Lojas 34/40, Asa
Norte, (61) 3037-2132. Ter. e qua.:
12h/23h; qui.: 12h/0h; sex. e sáb.:
12h/1h; dom.: 12h/17h. @sante13.

SANTÉ LAGO

SCS, Trecho 2, Lote 32, Orla da
Ponte JK, Lago Sul, (61) 2099-2460.
Ter. a sáb.: 18h/0h. @santelago.

TARSO

CLN 308, Bloco C, Loja 59, Asa
Norte, (61) 99129-2034. Qua. a sáb.:
19h/22h. @tarso_restaurante.

TARUMÃ COZINHA E BAR

SCE, Área Especial 6, Lote 180,
Ponte Alta Norte, Gama, (61) 99408-
8264. Seg. e dom.: 11h/18h; ter. a
qui.: 11h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.:
11h/0h. SIG, Quadra 6, Lote 2330,
Sudoeste, (61) 99845-6208. Todos
os dias: 11/0h. @tarumacozinhaebar.

VILLA TRIACCA VINO

BAR & RISTORANTE
PAD-DF, BR-251, Km 06, Paranoá, (61)

**Mais de três décadas
celebrando a boa mesa
em Brasília**

Fundado em 1988 por Francisco Ansiliero, o Dom Francisco tornou-se referência na capital pela cozinha que une tradição, ingredientes de excelência e a paixão por receber bem.



ASBAC | (61) 99416-5548
402 Sul | (61) 99197-8172

**DOM
FRANCISCO**

RESTAURANTES

98194-9392. Todos os dias: 10h30/19h.
@villatriaccahotelvinicola.

VINALLA VINHOS

SCN, Quadra 2, Bloco D, Liberty Mall, Piso 1, Loja 312, Asa Norte, (61) 3328-8837. Seg. a sáb.: 10h/21h. SGCV Sul, Lote 22, Shopping Casapark, Guará, (61) 3202-4268. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @vinallavinhos.

WINDSOR

SHN, Quadra 1, Lote A, Via N1, Windsor Brasília, (61) 2195-1900. Todos os dias: 6h/23h.

COZINHA DO MUNDO

BLA'S COZINHA DE CULTURAS

CLN 406, Bloco D, Loja 38, Asa Norte, (61) 3879-3430. Qua. 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.: 18h30/23h30. @donfondue.

CANTÓN

SCS, Quadra 8, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 98308-0837. Seg. a qui.: 11h30/16h e 18h30/22h; sex.: 11h30/16h e 18h30/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/18h. SRPN, Trecho 1, Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa Norte, (61) 99576-1646. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. @canton.bsb.

CARECA

CLN 407, Bloco B, Loja 1, Asa Norte, (61) 3274-3291. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/22h30; sáb. e dom.: 11h30/15h30 e 19h/22h30. @restaurantecareca. Mais 4 endereços.

CHEZ FONDUE

CLS 407, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 3443-2925/ 99911-4314. Todos os dias: 18h30/23h30. @chezfondueoficial.

CHINA

CLS 103, Bloco D, Loja 2, Asa Sul, (61) 3224-3339/ 3226-9318. Seg. a

Lagash Mediterranée

2º colocado na categoria ÁRABE

Foram 27 anos de história na 308 Norte até que Maria de Fátima Hamu decidiu transformar o negócio. "Eu queria algo que fechasse sábado à tarde, não abrisse domingo, algo mais leve, pois estava cansada", conta a sócia-proprietária. Assim nasceu a proposta de um espaço menor, com apenas duas mesas e dois bancos, mas que preserva o essencial: os sabores que atravessaram gerações. O menu de almoço é enxuto, com cinco pratos principais herdados do antigo restaurante, enquanto os tradicionais quitutes sírio-libaneses seguem firmes nas encomendas. O formato "para viagem" inclui quibe cru, esfirras, coalhadas, pastas diversas e muito mais.

CLN 112, Bloco C, Loja 6, Asa Norte, (61) 3273-0098/ 99902-0098. Seg. a sex.: 10h/18h30; sáb.: 10h/15h. @lagashmediterranee.



Empório Árabe

3º colocado na categoria ÁRABE

Com unidades na Asa Sul e Águas Claras, o Empório Árabe é referência da culinária sírio-libanesa. O cardápio mistura tradição e inovação, com clássicos como kibe e esfirra e novidades como a Pirâmide Árabe. Presente em festivais gastronômicos, a casa aproxima os brasilienses da cultura árabe com pratos artesanais e menus executivos.

Rua 36 Sul, Lote 18, Águas Claras, (61) 99326-8546. CLS 115, Bloco A, Loja 34, Asa Sul, (61) 99504-2521. Todos os dias: 11h/23h. @emporioarabeoficial.



sex.: 11h30/14h30 e 19h/22h30; sáb. e dom.: 11h30/16h e 19h/23h. @chinarestaurante.

CHINA DIFĀNG

CLS 402, Bloco C, Loja 33, Asa Sul, (61) 3226-0333. Todos os dias: 11h/23h. Rua 13 Norte, Lote 14, Vitrinni Shopping, Loja 177, Águas Claras, (61) 98180-1868. Todos os dias: 11h/22h30. @china_difang.

DALE DALE EMPANADAS

ARGENTINAS

Av. das Castanheiras, Quadra 103, Lote 920, Ed. Ónix Center, Bloco C, Loja 12, Águas Claras, (61) 99543-0000. Seg.: 14h/19h; ter. a sex.: 14h/22h; sáb.: 10h/22h. @rededaledale.

DE PAULINA

SQS 405, Bloco A, Posto BR, Asa Sul, (61) 99879-7229. Eixo Monumental, Mané Mercado, Asa Norte, (61) 3435-2626. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. Av. das Castanheiras, Quadra 103, Lote

920, Ed. Ónix Center, Bloco A, Loja 6, Águas Claras, Todos os dias: 16h30/22h. @depaulina.empanadas, @depaulina.bodegon.

DON LEÓN

CLS 112, Bloco A, Loja 29, Asa Sul, (61) 99276-2727. Ter. a sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/16h. @donleonbrasilia.

Leia mais na pág. 174



DONA LENHA

CLS 202, Bloco C, Loja 36, Asa Sul, (61) 3322-1234. Todos os dias: 11h30/23h. @donalenhamediterraneo. Mais 3 endereços.

EL PASO

CLS 404, Bloco C, Loja 23, Asa Sul, (61) 3323-4618. Seg. e ter.: 11h/15h e 18h/22h; qua. a sex.: 11h/15h e 18h/23h; sáb.: 11h/16h e 18h/23h; dom.: 11h/16h e 18h/22h. CLN 110, Bloco B, Lojas 2/8, Asa Norte, (61) 3349-6820. Seg. a qua.: 11h/15h e 18h/22h; qui. e sex.: 11h/15h e



FRATELLO UNO
pizzaria
EST. 2000

25 anos de tradição, qualidade e inovação

Criada em setembro de 2000, a Fratello Uno transformou a cena gastronômica de Brasília ao apresentar um conceito de pizzaria que une forno a lenha, massa fina e combinações surpreendentes. De clássicos consagrados a receitas exclusivas, cada pizza traduz o cuidado em oferecer qualidade, sabor e experiências que atravessam gerações.

Muito além das pizzas irresistíveis, o cardápio também guarda joias que conquistaram os brasilienses, como o tradicional pão da casa, os cornecções, o canolo, as saladas frescas e as burratas cremosas. Em cada uma das três unidades – 103 Sul, 109 Norte e Terraço Shopping – a promessa é a mesma: ambiente acolhedor, serviço de excelência e momentos que ficam na memória.

Em 2021, a chegada do Chef Marcelo Petrarca trouxe um novo olhar criativo e sofisticado, ampliando o repertório da marca e reforçando a essência de ousadia e inovação, com sabores que não existem em nenhum outro lugar.

Neste ano, a Fratello Uno celebra com entusiasmo uma marca histórica: 25 anos de trajetória. E a comemoração não poderia acontecer de outra forma senão presenteando seus clientes. Duas novas criações do Chef Petrarca serão lançadas – a Pizza de Queijos Brasileiros e a Pizza de Chocolate do Chef – que unem brasiliidade, sofisticação e surpresa a cada fatia.

E as novidades não param por aí. Dia primeiro de novembro, será inaugurada a quarta casa da marca, no Manhattan Shopping, em Águas Claras. Uma conquista que só se tornou possível graças à confiança dos clientes, que inspiram a Fratello Uno a crescer e inovar continuamente.



Os sócios da Fratello Uno
João Pedro Couto,
Marcelo Petrarca, Rafael
Menezes e Elvani Couto.

RESTAURANTES

11h/23h; sáb.: 11h/16h e 18h/23h; dom.: 11h/16h e 18h/22h. SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso 1, Lojas 145/146, Octogonal Sul, (61) 3233-5197. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/22h; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb.: 12h/16h e 18h/23h; dom.: 12h/16h e 18h/22h. @elpasobsb.

FORTUNATA

SHIS, QI 9, Bloco C, Loja 60, Lago Sul, (61) 3364-6111. Seg. a sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/16h e 18h/0h. @fortunatarestaurante.

GRANDE MURALHA

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Loja 246, (61) 3224-2090. Todos os dias: 12h/22h. @grandemuralha. Mais 4 endereços.

GURUMÊ

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Espaço Gourmet, Guará, (61) 3773-4969. Dom. a qui.: 12h/22h; sex. e sáb.: 12h/23h. @gurume_oficial.

INDIAN HOUSE

CULINÁRIA INDIANA

CLN 411, Bloco D, Loja 2, Asa Norte, (61) 98173-7181. Todos os dias: 11h/16h e 18h/23h. @indianhousedf.

KAY PACHA

CLN 309, Bloco B, Lojas 36/42/48, Asa Norte, (61) 99337-0440. Seg. a sáb.: 12h/15h e 18h/22h. @restaurante_kaypacha.

LA FLEUR BISTRÔ

CLSW 302, Bloco A, Loja 8, Sudoeste, (61) 3978-2200. Seg. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 16h/0h. @bistrolafleur.

LA GUAPA

EMPANADAS

CLS 115, Bloco B, Loja 18, Asa Sul, (61) 3686-2152. Seg. a sex.: 10h/22h; sáb. e dom.: 12h/22h. SHIN, CA 4, Shopping Iguatemi, Piso Térreo, Lago Norte, (61) 3081-8344. Seg. a sáb.: 10h/22; dom.: 12h/22h. @laguapasp.

LE VIN BISTRÔ

CLN 402, Bloco A, Asa Sul, (61)

Babbo Osteria

2º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA



No Terraço Shopping, o Babbo Osteria transporta Brasília para a Toscana com massas artesanais, risotos e drinques autorais. As sobremesas, como pudim de pistache, conquistam o público, enquanto a carta de vinhos selecionada completa a experiência. Com decoração contemporânea, a casa é boa opção para encontros românticos ou jantares tranquilos.

SHC, EQ 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Octogonal Sul, (61) 3542-9638. Seg.: 12h/15h e 18h/22h; ter. a qui.: 12h/16h e 18h/22h; sex.: 12h/16h e 18h/23h; sáb.: 12h/17h e 18h/23h; dom.: 12h/17h e 18h/22h. @babbo.osteria.

Cantina Da Massa

3º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA



Com 29 anos de história, a Cantina da Massa, na Asa Sul, mantém-se como referência da cozinha italiana em Brasília. O ambiente acolhedor, com varanda charmosa e jantar à luz de velas, reforça o clima familiar e romântico. O cardápio é variado: massas, peixes, pratos veganos e menus executivos, garantindo fidelidade de gerações de clientes.

CLS 302/303, Bloco A, Loja 4, Asa Sul, (61) 3226-8374. Seg., ter., qui., sex.: 12h/15h e 18h30/23h; qua.: 12h/15h30 e 18h30/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/21h. @cantinadamassaoficial.

99253-8444. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @levinbistrobrasilia.

NEW CHINA

CLS 114, Bloco A, Loja 1, Asa Sul, (61) 3345-2525/ 98131-2651. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h30/23h; sáb.: 11h30/16h e 18h30/22h45; dom.: 11h30/16h e 18h30/21h45. @restaurante_newchina.

PACÍFICO

CLN 204, Bloco A, Lojas 37/41, Asa Norte, (61) 3326-8888/ 3326-1703. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/16h. SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Piso 1, Asa Norte, (61) 3327-0686. Seg. a sáb.: 11h30/21h45; dom.: 12h/21h45.

PALACE LONG FU

CLS 402, Bloco C, Loja 5, Asa Sul, (61) 3321-9864. Ter. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/16h e 19h/22h; dom.: 12h/16h.

PANDA CHINA

CLSW 301, Bloco A, Loja 33, Sudoeste, (61) 3036-4948. Seg. a

sex.: 9h30/19h30; sáb.: 11h30/22h30; dom.: 9h30/22h30.

PEQUIM

CLN 405, Bloco C, Loja 15, Asa Norte, (61) 3546-6888. Ter. a sex.: 11h/15h e 18h30/22h; sáb.: 11h/16h e 18h30/22h; dom.: 11h/16h e 18h30/21h. @restaurante.pequim.

PUEBLITO

Rua Copáiba, Lote 1, DF Plaza Shopping, Águas Claras, (61) 3686-7926. 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) 3340-4597. Seg.: 11h/15h e 19h/22h; ter. a sex.: 11h/15h e 19h/23h; sáb.: 11h/16h e 19h/23h; dom.: 11h/16h e 19h/22h.

SAGRES

CLN 316, Bloco E, Lojas 24/28, Asa Norte, (61) 3347-2234/ 99855-7031. Seg.: 11h30/16h30; ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/17h30. @sagresrestaurante

chef Marcelo Petanca

LAGO
restaurante



📍 SHIS Qi 5 Bloco D

📞 (61) 3553-9077

👤 @lagorestaurante

chef Marcelo Petanca

Bloco
C
RESTAURANTE



📍 CLS 211 bloco C

📞 (61) 3363-3062

👤 @restauranteblocoC

Galeteria Gaúcha

2º colocado na categoria COZINHA BRASILEIRA



A história da Galeteria Gaúcha, no Lago Norte, remonta à década de 1980, mais precisamente 1987, quando Arnaldo Sonda decidiu se mudar para a capital federal em busca de novas oportunidades. A galeteira nasceu com o objetivo de trazer a tradição gaúcha para Brasília, mantendo o cuidado artesanal e o sabor característico da região Sul, como conta a filha de Arnaldo, **Laura Sonda**, que atualmente comanda o negócio com a irmã, **Cláudia Sonda Bevilacqua** (à esq.). Entre os pratos que conquistaram a clientela estão o clássico galete servido na chapa, com ervas, e a famosa maionese, que se tornou uma marca registrada da casa, que conta ainda com outros acompanhamentos, como a polenta e a massa caseira. "Cada restaurante tem suas peculiaridades, mas, para se manter de pé por anos, é fundamental ter paixão e comprometimento", diz Laura.

SHIN, CA 7, Bloco A, Loja 94, Lago Norte, (61) 98621-0103. Ter. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 11h30/16h. @galeteriagaucha.



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/Da Press

SAME SAME BUT DIFFERENT

CLS 402, Bloco B, Asa Sul, (61) 99270-5042. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/22h30; sex. e sáb.: 12h/15h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @restaurantesamesame.

SIMBAZ

CLS 412, Bloco D, Loja 15, Asa Sul, (61) 3346-7540/ 98209-7570. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @simbazbrasil.

SOBAN KOREAN CUISINE

CLS 111, Bloco A, Loja 10, Asa Sul, (61) 3879-0900/ 98118-5371. Seg.: 12h/14h30; ter. a qui.: 12h/14h30 e 18h30/21h30; sex. e sáb.: 12h/15h e 18h30/21h30; feriados: 12h/15h e 18h30/21h. @soban111sul.

SSAM KOREAN STEAKHOUSE

SHS, Quadra 2, Bloco J, Bonaparte Hotel, Térreo, Asa Sul, (61) 99694-3458. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h;

dom.: 12h/16h. @ssam.coreia.

ZANTE TAVERNA GREGA

CLS 405, Bloco D, Loja 6, Asa Sul, (61) 99129-7074. Ter. a sex.: 12h/22h30; sáb.: 12h/16h e 19h/22h30; dom.: 12h/16h. @zantetavernagrega.

COZINHA LIGHT/SALADA

A TRIBO

CLN 105, Bloco B, Loja 52, Asa Norte, (61) 99372-4300/ 99668-0312. Ter. a dom.: 11h30/15h. @a_tribo_restaurante.

AMOR À NATUREZA

CLN 310, Bloco A, Loja 42, Asa Norte, (61) 3272-2055/ 99983-7855. Seg. a sex.: 8h/20h30; sáb.: 8h/15h. @restauranteamoranatureza.

APETIT NATURAL

CLN 407, Bloco B, Loja 47, Asa

Norte, (61) 98604-6581. Dom. a qui.: 9h/21h30; sex.: 9h/15h30.

@apetitnatural.bsb.

BARDANA RESTAURANTE NATURAL

CLS 405, Bloco A, Loja 22, Asa Sul, (61) 99158-7928. Todos os dias: 11h/15h. @bardana.rest.

BIO SMART FOOD

EQN 110/111, Bloco A, Loja 17, Plaza Norte Shopping, Térreo, Asa Norte, (61) 99526-2405. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/17h. @biosmartfood.

BOA SAÚDE

SRTVN 702, Conjunto P, Ed. Rádio Center, Térreo, Loja 128, Asa Norte, (61) 3328-1459. Seg. a qui.: 17h/22h; sex. a dom.: 11h/15h. @boasaudeveg.

BOALI

CLS 404, Bloco A, Loja 37, Asa Sul, (61) 98105-0187. Todos os dias: 10h/21h30. ▶

Onde a **tradição e o afeto**
se transformam em
momentos únicos.



babbo
OSTERIA

Terraço Shopping

RESTAURANTES

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 99285-2726. Seg. a sáb: 10h/22h; dom.: 11h/22h. SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Piso 1, Octogonal Sul, (61) 99372-2079. Seg. a sáb: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @boali_brasilia.

CASA BRISA

CLS 213, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3263-8447. Seg. a sex.: 10h/22h; sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/20h. @vivacasabrisa.

CANNELLE VEGGIE & CO.

CLN 213, Bloco A, Lojas 21/25, Asa Norte, (61) 99947-2422. Todos os dias: 8h30/20h. @cannelleveggie.

ESTAÇÃO DO GUARANÁ

CLS 105, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3242-1010/ 3242-0656. Todos os dias: 11h/22h15. @estacaodoguarana.

FAZ BEM – CASA VEGANA

CLN 407, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 99960-5233. Seg. a sáb.: 10h/15h. @fazbembssb.

FLOR DE LÓTUS

CLN 102, Bloco A, Loja 48, Asa Norte, (61) 99177-2397. Seg. a sáb.: 11h/15h. @restauranteflordelotus.

GIRASSOL

CLS 409, Bloco B, Lojas 15/16, Asa Sul, (61) 99987-1542. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/15h30. @restaurantegirassolbsb.

GREEN'S RESTAURANTE

NATURAL

CLN 302, Bloco B, Loja 7, Asa Norte, (61) 3326-0272. Seg. a sex.: 10h/22h; sáb. e feriados: 10h/15h30. @greensrestaurante.

Leia mais na pág. 150



MANA POKE

CLS 103, Bloco C, Loja 6, Asa Sul, (61) 3546-5926/ 99939-2030. Todos os dias: 11h/22h30. @manapoke.brasilia.

MAORI

CLN 110, Bloco D, Loja 28, Asa Norte, (61) 3201-6066. Seg. a sáb.: 11h/22h. @maorigastronomia.

Mangai

3º colocado na categoria COZINHA BRASILEIRA



O Mangai é um dos maiores restaurantes de cozinha brasileira do país, com unidades em Brasília, João Pessoa, Natal, Recife, Fortaleza e São Paulo. Em Brasília, a unidade do Lago Norte oferece bufê com mais de 200 pratos típicos nordestinos, como carne de sol com nata fresca, escondidinho de carne seca e cartola. A decoração celebra a cultura nordestina, tornando o espaço acolhedor e autêntico. **SCES**, Trecho 2, Conjunto 26, Lote 2, Lago Sul, (61) 3252-0156. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 17h30/23h; sáb.: 11h30/23h30; dom. e feriados: 11h30/22h. **SCN**, Quadra 6, Shopping ID, Asa Norte, (61) 3252-0157. Seg. a sex.: 11h30/15h e 17h30/22h30; sáb.: 11h30/22h30; dom. e feriados: 11h30/17h. @mangairestaurantes.

Taypá

2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Localizado no Lago Sul, sob o comando do chef Marco Espinoza, este restaurante é um dos ícones da cozinha internacional em Brasília. Reconhecido por prêmios e listas de melhores do Brasil, a casa combina tradição peruana e técnicas contemporâneas. O menu celebra os sabores andinos com criatividade, em pratos que variam de ceviches a criações autorais. A casa também promove experiências especiais com chefs convidados, reforçando sua vocação para inovação e para conectar Brasília ao cenário gastronômico mundial. **SHIS**, QI 17, Bloco G, Loja 208, Lago Sul, (61) 98626-0235. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @taypadelperu.

Manuelzinho

3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Localizado na 404 Sul, o restaurante é uma verdadeira homenagem à rica gastronomia portuguesa, liderada pelo experiente restaurateur **Manuel Pires** (na foto, com sua mulher, Natividade). Com passagens pelo renomado Antiquarius, no Rio de Janeiro, e pelo Tejo, em Brasília, em 2021 ele inaugurou esta casa ao lado de sua mulher, Natividade, e do chef Custódio Alves. O cardápio é atualizado periodicamente, com pratos do dia, sugestões da casa e novas criações que refletem a fusão entre tradição e contemporaneidade. Pratos emblemáticos como o Bacalhau ao Forno se destacam. **CLS 404**, Bloco A, Loja 33, Asa Sul, (61) 99654-1884. Seg.: 12h/15h; ter. a sex.: 12h/15h e 19h/23h30; sáb.: 12h/16h e 19h/23h30; dom.: 12h/17h. @manuelzinhorestaurante.

MI PETIT

CLN 402, Bloco B, Loja 17, Asa Norte, (61) 99163-9433. Rua 12 Norte, Lote 1, Ed. Águas de Vitória, Loja 8, Águas Claras, (61) 99387-8048. Rua Copaíba, Lote 1, DF Plaza Shopping, Águas Claras, (61) 99306-8448. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @mipetitoficial.

NATTU NATURETTO

CLN 405, Bloco C, Loja 51, (61) 98130-7325. Todos os dias: 11h/22h. @naturetonattu.

PALADAR VEGANO

CLN 106, Bloco C, Loja 38, Asa Norte, (61) 99852-3976. Todos os dias: 11h30/15h. @restaurantepaladarvegano.

SALAD BOWL FRESH FOOD

CLS 403, Bloco D, Asa Sul, (61) 98111-8500. Seg. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 12h/15h30. @saladbowlbr.

O Sebrae no DF segue apoiando a gastronomia local

com o **Prepara Gastronomia**,
uma jornada que continua
em 2026.

0800 570 0800
@sebraenodf

Em 2025 lançamos o **Prepara
Gastronomia**, uma iniciativa que conecta
bares e restaurantes a soluções
inovadoras, qualificando
empreendedores e impulsionando o setor
com gestão, criatividade e sabor.

Em 2026 sua empresa pode estar aqui.

encontro
Gastrô
BRASÍLIA

**PREPARA
GASTRO
NOMIA**
SEBRAE

SEBRAE

RESTAURANTES

Noru Sushi

2º colocado na categoria JAPONÊS



O nome Noru significa "crescimento e evolução constante", conceito que guia a casa e que reflete o compromisso com técnica, atendimento e experiências gastronômicas de alto nível. Liderado pelo empresário **Filipe Pataro** (à esq. na foto, com o sócio **Marcos Rodrigues**), o restaurante combina hospitalidade, tradição e inovação. Inspirado em escamas de peixe e curvas de Oscar Niemeyer, o design do salão conecta a tradição japonesa à identidade brasiliense, com elementos de decoração que remetem às quadras do Noroeste. A proposta do Omakase, menu "confiança" do Noru Sushi, permite que o cliente se entregue totalmente ao chef e deguste um menu de 10 etapas com pratos frios, quentes e sobremesas preparados na hora. Entre os pratos emblemáticos estão o niguri de enguia desconstruído sobre cama de caramelo de missô e o netabako com iguarias frescas – bluefin (otoro, chutoro e akami), vieiras japonesas, polvo espanhol, camarão carabineiro, king crab, alga wakame, ovas de mujol e ikura sobre shissô.

CLNW 10/11, Bloco B, Lojas 2/3, Condomínio Stylo, Noroeste, (61) 99554-0336. Seg.: 18h/23h; ter. e dom.: 12h/16h e 18h/23h; qua. a sáb.: 12h/16h e 18h/23h30. @norusushi.



Fotos: Fernando Pires/Esp. Encontro/Da Press

SALADA MISTA

SQS, Quadra 8, Venâncio Shopping, Piso 2, Asa Sul, (61) 3039-6081. Seg. a sex.: 7h/18h30; sáb.: 7h/14h.

SABOR VITAL

CLN 316, Bloco A, Lojas 59, Asa Norte, (61) 99923-2171. Seg. a sáb.: 11h30/15h. @saborvital_restaurante.

SUPREN VERDA

CLN 203, Bloco D, Loja 53, Asa Sul, (61) 98352-5841. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/15h30. @supren_verda.

TAPIOCA DA TIA NAY

SNO, Quadra 2, Conjunto A, Lote 402, Loja 3, Gama, (61) 99400-9487. Seg. a sáb.: 16h/22h. @_tapiocadatia.

VEGAN-SE

CLN 204, Bloco A, Loja 29, Asa Norte, (61) 99109-3119. Seg. a qui.: 11h/19h. Sex. a dom.: 12h/20h. @vegan_se.

VIVA LEVE

AOS 3/8, próximo ao Terraço Shopping, Octogonal, (61) 99293-2002. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/18h.

ZIMBRUS SURF FOOD

CLS 305, Bloco C, Asa Sul, (61) 3242-0000. Todos os dias: 11h/23h. @zimbrusbsb.

COZINHA VARIADA

ALMERIA

SCES, Trecho 2, Conjunto 17, Clube de Golfe de Brasília, Asa Sul, (61)

99202-7690 / 99337-8338. Seg.:

12h/17h; ter. a qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @almeriaresto.

Leia mais na pág. 190

CASA DA COLINA

Núcleo Rural Alexandre Gusmão, Chácara 2, Sítio 143, Brasília, (61) 99182-3794. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/12h. @casadacolinadf.

CHAMA BAR E COZINHA

SH Arniqueiras, ADE, Conjunto 12, Lote 46, Águas Claras, (61) 98674-0306. Seg. a sáb.: 11h/20h; dom.: 16h/20h. @chamabarbsb.

DAHORA

QS 1, Rua 210, Lote 40, Taguatinga Shopping, Piso 3, Loja 3005, Taguatinga, (61) 99840-1596. Seg. a





*Da Itália para sua mesa, com a
vista mais charmosa de Brasília.*



New Koto

3º colocado na categoria JAPONÊS



Tudo começou há mais de 35 anos, quando o renomado chef Ryozo Komiya abriu o "Koto", em 1988, trazendo técnicas e sabores japoneses inéditos para Brasília. O respeito e a excelência do trabalho de Ryozo transcederam fronteiras: ele chegou a preparar refeições para visitas importantes da Embaixada do Japão em Brasília, incluindo a família imperial, consolidando a reputação do restaurante e aproximando a cultura japonesa do público brasileiro. Foi nesse ambiente que **Cristiano Komiya**, filho de Ryozo, iniciou sua trajetória, aprendendo cada detalhe da cozinha e do sushibar com o pai, e absorvendo a filosofia que transformaria sua visão de gastronomia. Nos últimos anos, o New Koto incorporou ingredientes sazonais raros, como atum bluefin, enguia (unagi) e hamachi, e isso permite a criação de novos pratos sem perder a tradição.

CLS 212, Bloco C, Loja 20, Asa Sul, (61) 98677-5294. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h; dom.: 12h/15h. [@newkotooficial](http://newkotooficial).



Fotos: Cristiano Komiya/Esp. Encontro/Da Press

sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h.
@dahora.oficial.

DALVA COZINHA

CLN 108, Bloco D, (61) 99203-2002.
Seg. a sáb.: 11h40/16h e 18h/23h;
dom.: 11h40/18h. [@dalva.cozinha](http://dalva.cozinha).

DONA MARICOTA CAFÉ E BISTRÔ

CLSW 301, Bloco B, Lojas 76/78/80,
Sudoeste, (61) 3042-9549. Todos os
dias: 9h/21h. [@donamaricotacafebistro](http://donamaricotacafebistro).

DON BISTRÔ

CLSW, Quadra 300A, Ed. Belas Artes,
Sudoeste, (61) 3204-3069. Seg. a
sáb.: 11h30/15h e 17h/22h30.
@donbistrobsb.

DUDU BAR

CLS 303, Bloco A, Via
W3, Loja 3, Asa Sul, (61)
99341-0055. Seg. a qui.:
12h/15h e 18h/0h; sex.:
12h/2h; sáb.: 12h/1h30;



dom.: 12h/17h. [@dudubaroficial](http://dudubaroficial).
[Leia mais na pág. 112](http://leiamaisnapag112)

FAISÃO DOURADO

CLS 314, Bloco D, Lojas 2/6, Asa Sul,
(61) 3245-6521. Ter. a sex.: 11h/23h;
sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h.
@faisaodouradorestaurante.

FRED

CLS 405, Bloco B, Loja 10, Asa Sul, (61)
99381-9841. Seg.: 12h/15h; ter. a sex.:
12h/15h e 19h/23h30; sáb.: 12h/16h
e 19h/23h30; dom.: 12h/16h. Rua
Manacá, Lote 1, Águas Claras, (61)
3026-3399. Seg.: 12h/15h; ter. a sex.:
12h/15h e 19h/22h30; sáb.: 12h/16h e
19h/22h30; dom.: 12h/16h.
@fredrestauranteoficial.

GRILETTO

QS 1, Rua 210, Lote 40, Taguatinga
Shopping, Águas Claras, (61) 3028-
6687. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.:
12h/22h. QNM 34, JK Shopping,

Taguatinga. Todos os dias: 11h/22h.
@grilettooficial.

JOY FLAVORS

SCRN 702/703, Bloco H, Entrada 49,
Joy Hostel, Asa Norte, (61) 99559-
0638. Todos os dias: 7h/21h45.
@vemprojoy.

MORMAI SURF BAR

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul,
Lago Sul, (61) 3248-1265. Seg. a
qui.: 12h/0h; sex. a dom.: 12h/0h30.
SCES, Trecho 2, Conjunto 57, Orla da
Ponte JK, (61) 99102-6270. Ter. a qui.:
14h/22h; sex. a dom.: 12h/23h.
@surfbarormmai.

OSCAR

(BRASÍLIA PALACE)
SHTN, Trecho 1, Brasília
Palace Hotel, Asa Norte,
(61) 3306-9000. Todos os
dias: 6h/23h.

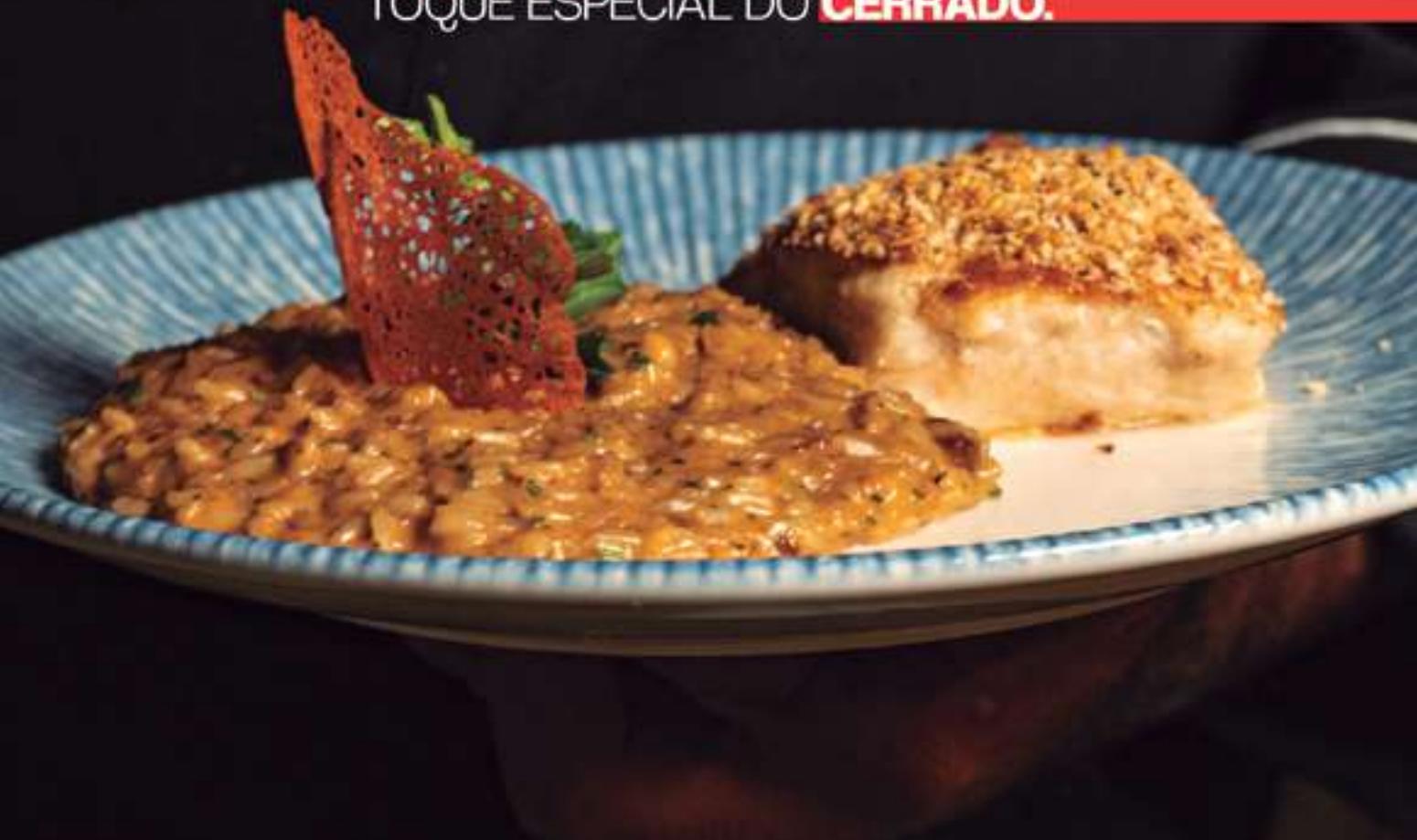
[Leia mais na pág. 156](http://leiamaisnapag156)





cerratto.

CULINÁRIA CONTEMPORÂNEA COM UM
TOQUE ESPECIAL DO **CERRADO**.



Le Jardin Bistrot

2º colocado na categoria BISTRÔ



O restaurante comemora oito anos de sucesso na capital federal com a ampliação da casa. "Uma das novidades" conta a sócia e sommelière **Márcia Cruz**, "é a cafeteria, com boas opções de chá da tarde". A cozinha de **Tiago Santos (no centro)** dá preferência a ingredientes frescos. "As massas são artesanais e os molhos, como o de tomate, por exemplo, são feitos na casa", explica o chef e coproprietário. No cardápio, pratos como Magret de pato com demi-glace de laranja e manga, e o recém-introduzido Cordeiro braseado, roti e couscous marroquino e legumes. A adega conta com 70 rótulos escolhidos a dedo pela sommelière. O terceiro sócio, **Marcus Vinícius Oliveira**, cuida da administração e do atendimento, desempenhando também a função de maître.

CLSW 301, Bloco A, Loja 66, Ed. Espaço Vip, Sudoeste, (61) 99661-0112. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @lejardinbrasilia.



Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press

PANELINHAS DO BRASIL

SDN, Conjunto A, Shopping Conjunto Nacional, Piso 2, (61) 3034-5473/99213-8429. Seg. a sáb.: 9h/21h45; dom. e feriados: 12h/19h45. Mais 7 endereços. @panelinhasdobrasil.

QUITINETE GOURMET

CLS 209, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 3242-0506. Qui. a ter.: 6h/0h; qua.: 6h/23h. Av. das Araucárias, 1325, Águas Claras, (61) 3435-8006. Todos os dias: 6h/22h. @quitinetegourmet.

RAÍZES BISTRÔ

SH Park Way, Colônia Agrícola NB2, Núcleo Bandeirante, (61) 99231-6551. Ter. a sáb.: 8h/17h; dom.: 9h/16h. @raizesbistrocozinhafetiva.

RESTAURANTE UNIVERSAL

CLS 210, Bloco C, Loja 18, 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;

e dom.: 12h/16h. @restauranteuniversal.

ROSSONI

CLS 307, Bloco B, Loja 3, Asa Sul, (61) 99696-2598. Todos os dias: 12h/23h30. SRES, Quadra 1, Cruzeiro Velho, (61) 3234-1119. Ter. a dom.: 12h/23h30. @rossonipastelaria.

RUBINHO EXPRESS

QS 1, Rua 210, Lote 40, Taguatinga Shopping, Piso 3, Loja 3025, Águas Claras, (61) 3541-6981. SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Piso 2, Asa Norte, (61) 3039-4532. Todos os dias: 10h/22h.

ITALIANO

ABBRACCIO CUCINA ITALIANA

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Guará, (61) 2323-1272. Seg. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/22h. SHIN, CA 4, Lote A,

Iguatemi Shopping, Lago Norte, (61) 3468-4854. Seg. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/22h. @abbraccioristorante.

BAROLO TRATTORIA

SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Guará, (61) 2099-1181/ 2099-1182. Seg. a qui.: 12h/15h30 e 18h30/22h; sex.: 12h/15h30 e 18h30/23h; sáb.: 12h/23h; dom. e feriados: 12h/20h. @barolobrasilia.

BENITA PANINOTECA

CLS 402, Bloco B, Loja 19, Asa Sul, (61) 98556-0123. Ter. a sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/16h. @benitapaninoteca.

CANTINA GRATINATA

CLS 409, Bloco C, Lojas 6/10, Asa Sul, (61) 3442-1169. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @cantinagratinata. **Leia mais na pág. 192**



cantina gratinata



BUON APPETITO

Sabores que contam histórias. Vinhos que celebram momentos.

ADEGA PRIVATIVA | ESPAÇO INFANTIL | EVENTOS CORPORATIVOS



@cantinagratinata



(61) 3442-1169

RESTAURANTES

CANTUCCI OSTERIA

CLN 403, Bloco E, Loja 3, Asa Norte, (61) 3328-5242. Todos os dias: 12h/23h. Av. das Araucárias, 635, Loja 3, Águas Claras, (61) 99636-9684. Todos os dias: 12h/23h. CLS 108, Bloco C, Loja 1, Asa Sul, (61) 3536-4525. Seg.: 18h/23h; ter. a dom.: 12h/23h. @cantucciosteria.

DOC CUCINA

CLS 406, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 99884-2148. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. @doccucina.

GASTRONOMIA GATTO NERO

SHIS, QI 7, Bloco B, Loja 105, Lago Sul, (61) 3248-1609. Seg. a qui.: 10h/18h; sex. e sáb.: 10h/23h; dom. e feriados: 10h/17h. CLS 208, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3253-4177. Ter. a sex.: 10h/18h30; sáb.: 10h/17h; dom.: 10h/15h. @gattonerobrasilia.

ITALIANÍSSIMO

CLN 412, Bloco B, Asa Norte, (61) 3964-4442. Seg.: 12h/15h e 18h30/22h; ter. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h30/0h; dom.: 12h/16h e 18h30/22h. @italianissimobsb.

LUCCA GALETERIA ITALIANA

SHS, Quadra 6, Conjunto A, Bloco F, Complexo Brasil 21, Piso 1, Asa Sul. Funcionamento temporário no Bloco B do Brasil 21. (61) 3218-4746. Seg. a sex.: 12h/15h. @lucca_restaurante.

MAMA CARLITA

SPO, Fórum Desembargador José Júlio Leal Fagundes, Lotes 4/6, Setor Militar, (61) 99669-1976. Seg. a sex.: 9h/17h. @mamacarlitagastronomia.

NINNY COSE BUONE TRA AMICI

CLN 309, Bloco A, Loja 6, Asa Norte, (61) 3963-0404. Ter., qua. e sex.: 12h/15h e 19h/22h; qui.: 12h/15h30 e 19h/22h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @ninnystaurante.

NONNO CANTINETTA

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Piso 2, Loja 88, Asa Norte, (61) 3060-1890. Seg. a qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/23h; dom.: 12h/17h e 19h/22h. @nonnocantinetta.

La Chaumière

3º colocado na categoria BISTRÔ

O La Chaumière preserva a elegância francesa desde 1966. O bistrô mantém viva a tradição em pratos clássicos, como o steak au poivre, além do icônico filé Sevê-Rã, criado pelo atual chef e proprietário, Severino Alves Xavier. Frequentado por figuras políticas e personalidades nacionais, o restaurante tornou-se parte da memória da capital. Entre mesas discretas e clima intimista, a casa oferece uma experiência que une história, sofisticação e sabor.

CLS 408, Bloco A, Loja 13, Asa Sul, (61) 98105-0325. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/15h30. @lachaumiere1966.



PAPÀ CUCINA

SHIS, QI 5, Bloco M, Gilberto Salomão, Loja 4, Lago Sul, (61) 3547-7774/ 99686-0148.



Seg. a qua.: 11h50/16h e 18h/22h; qui.: 11h50/17h e 18h/22h; sex. e sáb.: 11h50/17h e 18h/23h; dom.: 11h50/17h. @papacucina_

Leia mais na pág. 170

PAROLE GASTRONOMIA

SHIN, QL 16, Conjunto 6, Clube do Congresso, Lago Norte, (61) 98633-8317. Qua. e qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/22h. @parolegastonomia.

PECORINO BAR E TRATTORIA

CLS 210, Bloco B, Asa Sul, (61) 3443-8878. Seg. a sex.: 11h45/15h30 e 18h/23h; sáb.: 11h45/0h; dom.: 11h45/17h. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Guará, (61) 3967-1105. Seg. a sex.: 11h/15h e 19h/22h; dom.: 12h/20h. @pecorinobr.

PEPE NERO

St. Tradicional, Quadra 56, Praça Coronel Salviano Monteiro, Lote 2, Planaltina, (61) 99553-0777. Seg.: 11h/16h; ter. a dom.: 11h/0h. @pepeneristorante.

REGALI DELLA CUCINA

CRNW 510, Bloco B, Unidade 2, Loja 9, Noroeste, (61) 99884-0669. Seg. a qui.: 11h45/15h e 18h/22h; sex.: 11h45/15h e 18h/23h; sáb.: 11h45/23h; dom. e feriados: 11h45/17h. @regalidellacucina.

ROMA

CRS 511, Via W3, Bloco B, Loja 61, Asa Sul, (61) 98142-9844. Seg. a sáb.: 11h/15h e 18h/22h; dom.: 11h/16h. @restauranteromabrasilia.

NINO

CLS 403, Bloco D, Loja 34, Asa Sul, (11) 3368-6863. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @ninocucina.

SAN LORENZO

SHC AE, AOS 4/5, Bloco D, Ed. Pampulha, Loja 9, Octogonal, (61) 3546-6423. Ter. a sex.: 12h/15h e 19h/22h30; sáb.: 12h/16h e 19h/22h30; dom.: 12h/16h.

SOLO RISTORANTE

CLS 403, Bloco C, Loja 22, (61) 3879-1889. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h30; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/16h. @solo.ristorante.

TIMO CANTINA

SCS, Quadra 8, Venâncio Shopping, Térreo, Asa Sul, (61) 98186-9586. Seg. a sáb.: 12h/22h30.

VELOCE RISTORANTE

SHIS, QI 11, Bloco O, Shopping Deck Brasil, Lago Sul, (61) 3364-2477. Dom. a qui.: 11h30/22h; sex. e sáb.: 11h30/23h. EQN 110/111, Bloco H, Lote A, Plaza Norte, Loja 23, Asa Norte, (61) 3246-4352. Todos os dias: 11h30/22h. @velocerestaurante.

VERONA RISTORANTE

CLS 402, Bloco A, Loja 33, Asa Sul, (61) 99628-7823. Seg. a sáb.:

Incomparável.
Irresistível.
Italiano.



Qi 17, Lago Sul
Reservas 61 3248-1672

Trattoria
Da Rosario

extrema

Fazenda Churrascada

2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



Localizada no Clube de Golfe, a unidade de Brasília foi inaugurada em 2022. O projeto arquitetônico, assinado pelo escritório MAAI, combina toques coloniais com elementos que remetem ao interior. Segundo o gerente Cristiano Balena, a proposta da casa (que tem entre os sócios **Ana Gabriela Roriz** e **André D'Alessandro**) vai muito além do churrasco. "Nosso objetivo é criar um espaço versátil, onde famílias, amigos e eventos corporativos se sintam à vontade. Aqui, cada encontro é especial e as pessoas acabam ficando mais tempo do que imaginam, porque se sentem em casa." A experiência gastronômica é liderada pelo chef Andrey Angelim, responsável por cortes premium no fogo de chão, parrilla e pit smoker, além de hambúrgueres artesanais e drinks autorais.

SCES, Trecho 2, Clube de Golfe de Brasília, Asa Sul, (61) 99000-2320.

Ter. a qui.: 12h/23h; sex.: 12h/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/19h. [@fazendachurrascadabsb](http://fazendachurrascadabsb).



Fotos: Fernando Pires/Ésp. Encontro/DA Press

12h/15h e 19h30/0h; dom.: 12h/16h. [@veronaristorantebsb](http://veronaristorantebsb).

VERO TRATTORIA ITALIANA

Rua 36 Sul, Lote 15, Lojas 3, 4 e 5, Águas Claras, (61) 99807-2940. Ter. a dom.: 12h/15h e 19h/23h. [@verotrattoriaitaliana](http://verotrattoriaitaliana).

VILLA TEVERE

CLS 115, Bloco A, Loja 2, Asa Sul, (61) 3345-5513/ 98434-8541. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h30/23h; sex. e sáb.: 12h/15h e 19h30/23h30; dom.: 12h/15h30. [@villatevere](http://villatevere).

VITTORIA D'ITALIA

CLN 214, Bloco D, Loja 19, Asa Norte, (61) 3547-0795. Qua. e qui.: 12h/14h30 e 18h45/22h; sex.: 12h/14h30 e 18h30/23h; sáb.: 12h/15h30 e 18h30/23h; dom.: 12h/16h e 18h30/22h. [@vittoria_ditalia](http://vittoria_ditalia).

JAPONÊS

ALOHA NI HAO

Rua das Carnaúbas, Quadra 301, Rua A, Lote 4, Plaza Mall, Loja 14, Águas Claras, (61) 99917-2306. Todos os dias: 11h/22h. [@aloha_ni_hao](http://aloha_ni_hao).

BENDITO SUSHI

Rua 25 Sul, Lote 30, Bloco A, Park Style Mall, Loja 6, Águas Claras, (61) 3551-4501. Todos os dias: 11h/23h. [@benditosushi.bsb](http://benditosushi.bsb).

DEBU JAPANESE FOOD

Rua das Paineiras, Lote 6, One Park Mall, Loja 4, Águas Claras, (61) 99439-6664. Seg. a sáb.: 18h/23h30; dom. e feriados: 18h/23h. [@sushidebu](http://sushidebu).

DONBURI – COZINHA NIKKEI

SBS, Quadra 2, Bloco Q, Ed. João

Carlos Saad, Asa Sul, (61) 99427-5001. Todos os dias: 10h30/22h. [@donburicozinhanikkei](http://donburicozinhanikkei). Mais 3 endereços.

GOEMON

CLSW 105, Bloco C, Loja 2, Sudoeste, (61) 99187-0075. Ter. a sex.: 12h/14h30 e 18h/23h; sáb.: 12h/15h30 e 18h30/23h; dom.: 12h/15h30. [@restauranteegoemon](http://restauranteegoemon).

HANÁ

CLS 408, Bloco B, Loja 35, Asa Sul, (61) 3244-9999. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h30/23h; sex.: 12h/15h e 18h30/0h; sáb.: 12h/16h e 18h30/23h. [@hanajapones](http://hanajapones).

IZAKAYA GAIJIN

SCLRN 716, Bloco F, Loja 33, Asa Norte, (61) 99885-4349. Ter. a sáb.: 18h/23h; dom.: 17h/22h. [@gaijin.bsb](http://gaijin.bsb).



Tradição que nasceu no Nordeste, criou raízes em Brasília e **há mais de 45 anos** transforma refeições em **memórias inesquecíveis.**



Faça sua **reserva!**

ASA NORTE

📍 SCLRN 708, VIA W3 NORTE, S/N – LOJA 45

ASA SUL

📍 QUADRA 107 SUL BLOCO E, 2,

ÁGUAS CLARAS

📍 Q. 301 CONJUNTO 04 LOTE 02 LOJA 01

© xiquexiquerestaurante

Pobre Juan

3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



Instalado há 15 anos no Shopping Iguatemi, o Pobre Juan tem, desde abril, outro endereço na capital – desta vez no ParkShopping. Com dois salões com capacidade total para mais de 200 pessoas, é a 17ª unidade da rede que nasceu em São Paulo, há 21 anos, e ganhou o Brasil ao longo das décadas, pelas mãos dos sócios **Luiz Marsaioli** e **Cristiano Melles**. “Este é um ano muito representativo para nós, no qual celebramos a história da marca, ao mesmo tempo em que fincamos o nosso olhar no futuro, com muitos projetos em curso”, diz Melles. No cardápio, cortes assados na parrilla, além de clássicos da cozinha argentina. Entre os preferidos estão o Bife Pobre Juan, o Bife Ancho e o Bife de Chorizo. O wagyu, considerada a carne de melhor qualidade do mundo, é importado do Japão e aparece em duas versões: **Wagyu Tataki** (finas fatias de wagyu levemente selado, com molho oriental e purê de wasabi) e o Sirloin Steak (wagyu, emulsão de cabotiã com raspas de limão-siciliano e farofa de pistache).

SHIN, CA 4, Lote A, Shopping Iguatemi, Térreo, Lago Norte, (61) 3034-5727/ 98316-1168. SMAS, Trecho 1, ParkShopping, Piso 2, Loja 246, (61) 3049-9636. Seg. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @restaurante_pobrejuan.



Foto: Divulgação

KATSU LAMEN

HOUSE

CLS 208, Bloco B, Loja 18, Asa Sul (61) 3526-9392. Ter. a dom.: 18h/22h. @katsulamen. Mais 4 endereços.

KAWA

CLS 213, Bloco B, Loja 5, Asa Sul, (61) 98343-2121/ 98242-3534. Seg. a sex.: 19h/23h30; sáb.: 12h/15h e 19h/23h30. @kawa_brasilia.

KAZUKI

SHJB, Condomínio Solar de Brasília, Quadra 2, Bloco A, Loja 4, Jardim Botânico, (61) 98131-5933. Todos os dias: 18h/23h. @kazuki.bsb.

KINJO NIKKEI

SHIS, QI 17, Bloco G, Fashion Park, Lojas 201/204, Lago Sul, (61) 99197-1287. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. @kinjobrasilia.

KOJIMA RESTAURANTE

CLS 406, Bloco C, Loja 13, Asa Sul, (61) 3443-0118/ 99633-7313. Seg. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30. @kojibsb.

KONI STORE

CLS 209, Bloco B, Loja 39, Asa Sul, (61) 98116-2333. Todos os dias 11h30/23h30. Mais 11 endereços. @konistore.

MAKI SAN TEMAKERIA

CLSW 301, Bloco B, Loja 12, Sudoeste, (61) 3579-8688. Todos os dias: 12h/23h. @makisanbrasilia.

MONTAROSUSHI

CLS 414, Bloco A, Loja 15, Asa Sul, (61) 98103-3346. Seg. a sáb.: 12h/15h e 19h/22h. @montarosushi_omakase.

NAZO SUSHI BAR

CLN 214, Bloco D, Loja 1, Asa Norte, (61) 99564-6534. Seg. a qui.:

11h30/15h30 e 18h/0h; sex. e sáb.:

11h30/1h; dom.: 11h30/22h30. @nazojapanesefood. Mais 3 endereços.

NIPPON

CLS 207, Bloco B, Loja 12, Asa Sul, (61) 98376-0067. Seg. a qui.: 12h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/16h30. CLS 403, Bloco A, Loja 5, Asa Sul, (61) 98376-0178. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. @nipponbrasilia.

RAIZ SUSHI

CLN 407, Bloco D, Loja 40, Asa Norte, (61) 99593-9810. Todos os dias: 11h30/23h. SHVP, Rua 3, Residencial Maranata, Vicente Pires, (61) 98654-2869. Todos os dias: 11h/23h. @raizsushioficial.

SUNSAKI

CLS 405, Bloco A, Asa Sul, (61) 99179-3179. Seg. a qui.: 12h/15h



Às margens do Lago Paranoá, o Soho é mais do que um restaurante: é um convite para uma experiência completa que une alta gastronomia, ambiente sofisticado e momentos inesquecíveis.

Com uma proposta única, o Soho traz o melhor da culinária japonesa contemporânea, elaborada com ingredientes selecionados e técnicas refinadas, proporcionando um cardápio que equilibra tradição e inovação.

Dos sushis e sashimis impecáveis aos pratos autorais que surpreendem o paladar, cada detalhe é pensado para encantar.

O espaço, elegante e acolhedor, é o cenário perfeito para encontros especiais, celebrações e experiências memoráveis.

Além de um atendimento impecável, o Soho oferece uma vista privilegiada do pôr do sol, transformando cada refeição em um momento para ser lembrado.

Seja para desfrutar de um jantar a dois, reunir amigos em um happy hour exclusivo ou celebrar grandes conquistas, o Soho é o destino certo para quem busca uma experiência gastronômica de excelência em Brasília.

Soho: A experiência gastronômica à beira do lago

Onde o sabor encontra a sofisticação.



RESTAURANTES

Dom Francisco

2º colocado na categoria CARTA DE VINHOS e 3º colocado na categoria COZINHA VARIADA



Desde sua inauguração, em 22 de julho de 1988, o Dom Francisco consolidou-se como referência da gastronomia em Brasília. Com unidades na 402 Sul e na Asbac, à beira do Lago Paranoá, a casa é comandada pelo chef **Francisco Ansiliero** e administrada pela filha Giuliana Ansiliero, que reforça a essência familiar. O cardápio nasceu da trajetória do chef: da tradição sulista, vieram a picanha e variações de churrasco; da convivência com portugueses em São Paulo, o **bacalhau**; da Amazônia, o tamaqui. "Desde que abrimos, bacalhau, picanha e tamaqui na brasa seguem sendo os pratos mais vendidos, ano após ano. Eles representam nossa tradição e a conexão com os clientes", justifica Giuliana. A casa também se destaca pela extensa carta de vinhos, considerada uma das maiores do país.

SCES, Trecho 2, Conjunto 31, Asbac, Lago Sul, (61) 3224-8429 / 99416-5548. Seg. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. **CLS** 402, Bloco B, Lojas 9/15, Asa Sul, (61) 3224-1634 / 99152-3836. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 19h/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. [@domfranciscorestaurante](http://www.domfranciscorestaurante.com.br).



Fotos: JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press

e 18h30/23h; sex.: 12h/15h e 18h30/0h; sáb. e dom.: 12h/15h e 18h30/23h30. [@sunsakibrasilia](http://www.sunsakibrasilia.com).

SHOIO SUSHI LOUNGE

CLS 201, Bloco B, Loja 9, Asa Sul, (61) 3703-4133. Seg. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/15h e 18h/0h. [@shoiosushi](http://www.shoiosushi.com).

SOHO

SHIS, QL 10, Pontão do Lago Sul, Lago Sul, (61) 3547-2221 / 99432-6908. Todos os dias: 12h/0h. [@sohobrasilia](http://www.sohobrasilia.com).

[Leia mais na pág. 176](#)



SUMÔ SUSHI LOUNGE

CLS 202, Bloco A, Loja 24, Asa Sul, (61) 3551-0555 / 99162-2388. Seg.: 18h30/23h; ter. a sáb.: 12h/15h30 e 18h30/23h30; dom.: 12h/15h30 e 18h/22h. [@sushisumo](http://www.sushisumo.com).

SUSHI SAN EXPERIENCE

CLS 106, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 99285-9631. Ter. a qui.: 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/16h e 18h/23h. [@sushisanbrasilia](http://www.sushisanbrasilia.com).

SUSHILOKO

CLS 213, Bloco C, Loja 35, Asa Sul, (61) 3263-8424. Todos os dias: 11h30/23h. [@sushilokooficial](http://www.sushilokooficial.com). Mais 19 endereços.

TAIKAN FAST SUSHI

CLN 412, Bloco D, Asa Norte, (61) 3038-1344. Todos os dias: 11h/0h. [@taikanfastsushi](http://www.taikanfastsushi.com). Mais 4 endereços.

UZUK SUSHI

CLS 403, Bloco D, Loja 10, Asa Sul, (61) 3546-5073. Ter. a dom.: 12h/15h e 18h/22h. [@uzuk.sushi](http://www.uzuk.sushi).

WAY SUSHI

CLS 213, Bloco A, Loja 9, Asa

Sul, (61) 99812-8413. Seg. a sáb.: 17h/23h; dom.: 17h/22h45. [@waysushidelivery](http://www.waysushidelivery.com). Mais 5 endereços.

YASU SUSHI

Rua 33 Sul, Lote 5, Loja 13, Águas Claras, (61) 3021-1200. Seg.: 18h/23h; ter. a dom.: 11h/15h e 18h/23h. [@yasusushibrasilia](http://www.yasusushibrasilia.com).

PEIXES/FRUTOS DO MAR

CAMARADA CAMARÃO

SCN, Quadra 6, Shopping ID, Asa Norte, (61) 99824-5858. Seg. a qui.: 11h30/22h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom. e feriados: 11h30/22h. [@camaradacamarao.bsb](http://www.camaradacamarao.bsb).

COCO BAMBU

SCN, Quadra 5, Bloco A, Brasília Shopping, Asa Norte, (61) 3038-1818. Seg. a qui.: 11h30/15h30





Ravage

são paulo

mainboard

new forces

comercial

Cada vez mais evoluído,
***principal agência de modelos de
Brasília*** agora expande para o
mercado de *São Paulo*

A Ravage Models é uma agência internacional de modelos fundada em 2018 em Brasília. A agência foi criada por um grupo de agentes de modelos de Brasília que buscavam mudar a forma como as agências trabalhavam com seus modelos, priorizando o mercado internacional.

Em apenas 6 anos, a agência cresceu e se tornou uma das mais fortes do Brasil, sendo uma das 13 agências brasileiras qualificadas na plataforma internacional **models.com**, onde listamos 4 modelos masculinos predominantes, como **Jhonathan Burjack, Kamal Sad, Douglas e Cesar Diaz**.

Ao longo desses 6 anos, a Ravage expandiu seu alcance nacional e internacionalmente, lançando sua divisão boutique exclusivamente masculina (**@man.mgmt**), que representa mais de 80 modelos masculinos internacionais de todo o mundo. Modelos do Marrocos, Rússia, Argentina, Irã e muitos outros países são representados e gerenciados 100% por nossa equipe.

Em 2024, lançamos nossa divisão feminina internacional (**@woman.mgmt**), que está crescendo e representando muitas modelos talentosas ao redor do mundo. Finalmente, em março de 2025, a Ravage expandiu seu alcance e abriu seu segundo escritório na capital da moda brasileira, São Paulo. Já tendo participado do maior evento de moda do Brasil, a semana de moda de São Paulo, além de eventos inovadores como a Casa dos Criadores, entre muitos outros.

Com mais de 20 anos de experiência, Wesley, sócio-gerente, busca expandir os limites da agência, sem nunca limitar sua participação em uma plataforma global. À medida que avançamos, buscamos renovar a indústria local, trazendo cada vez mais clientes, modelos e, acima de tudo, a cultura empresarial internacionais para influenciar o mercado da moda brasileiro em constante mudança.



@RAVAGEMGMT



Bloco C

3º colocado na categoria CARTA DE VINHOS



A adega do restaurante, comandada pelo sommelier **Flávio Ferreira**, tem mais de 500 rótulos e abrange uma enorme variedade de estilos. Destaque para os vinhos nacionais e locais, como os da Vinícola Brasília, mas se o cliente quiser degustar um vinho japonês também vai encontrar lá. O cardápio é amplo, e inclui de clássicos da cozinha internacional, como filet ao poivre, a receitas brasileiras regionais, como a carne de panela como baíão de dois, queijo coalho e farofa do chef. As massas são frescas, mas o carro-chefe do menu é o Filet com Rapadura, ao molho rôti com risoto de Grana Padano com rapadura, que harmoniza perfeitamente com um italiano sangiovese ou um merlot ou syrah nacional de qualidade. O Bloco C foi vencedor na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA. Leia mais na pág. 188

CLS 211, Bloco C, Loja 17, Asa Sul, (61) 3363-3062/ 99995-2292.

Seg. a sex.: 12h/15h30 e 19h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h30/0h. [@restaurantebloco.c](http://restaurantebloco.c)



Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/DA Press



JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press

e 17h/0h; sex. a dom.: 11h30/0h.

Mais 5 endereços.

[@cocobambuoficial](http://cocobambuoficial).

Leia mais na pág. 146

CONFRARIA DO CAMARÃO

SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Octogonal, (61) 3257-8210. SCS, Quadra 8, Venâncio Shopping, Asa Sul, (61) 3999-1143. Todos os dias: 11h30/22h. [@confrariadocamarao](http://confrariadocamarao).

DA MARINO

CLS 402, Loja 35, Asa Sul, (11) 3368-6863. Ter. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. [@da.marino](http://da.marino).

KI-MUKEKA

SHTN, Trecho 2, Conjunto 5A, Asa Norte, (61) 3306-1015/ 3306-3134. Ter. a qui.: 12h/16h; sex. a dom. e feriados: 12h/17h. [@kimukeka.brasilia](http://kimukeka.brasilia).

MANATÍ

QS 1, Rua 210, Lote 8, Águas Claras, (61) 98491-4194. Seg.: 11h30/16h; ter. a dom.: 11h30/0h. [@manatirestaurante](http://manatirestaurante).

MARÉ – CAMARÕES & MAR

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

NAU FRUTOS DO MAR

SCES, Trecho 2, Conjunto 41, Lago Sul, (61) 3252-0155. Seg. a qui.: 11h30/15h30 e 17h30/0h; sex. a dom.: 11h30/0h. SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Octogonal, (61) 3252-0187. Seg. a qui.: 12h/15h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom. e feriados: 11h30/22h. [@nau.brasilia](http://nau.brasilia).

OCEAN

SCES, Trecho 2, Parte A, Conjunto 3, Lote 9, Asa Sul (61) 99416-4998. Ter. a dom.: 12h/23h. [@oceanbrasilia](http://oceanbrasilia).

O REI DO CAMARÃO

EPCT, QS 3, Lote 11, Loja 12E, Águas Claras, (61) 98111-6858. SHTN, Trecho 1, Conjunto 9, Asa Norte, (61) 98351-9011. Ter. a sáb.: 11h30/16h e 19h/23h; dom.: 11h30/16h e 19h/22h. [@oreidocamaraobsb](http://oreidocamaraobsb).

OURIÇO RESTAURANTE

CLS 405, Bloco C, Loja 16, Asa Sul, (61) 99267-2967. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. [@ouricorestaurante](http://ouricorestaurante).

PEIXE NA REDE

EQN 110/111, Plaza Norte, Asa Norte, (61) 3340-6937. Seg. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/17h. [@peixenarede](http://peixenarede). Mais 11 endereços.

TRAÍRA SEM ESPINHA

Acamp. DFL, Rua 4, Lote 1, Vila Planalto, (61) 3306-2596. Seg.: 11h/16h e 18h/22h; ter. a sáb.: 12h/16h e 18h/22h; dom.: 11h/22h. [@traira_semespinha](http://traira_semespinha).



Mais que feijoada, servimos tradição.

Um lugar onde Brasília se encontra aos sábados e também todos os dias.

Pra celebrar, conversar, fechar negócios ou só matar a saudade.

Gente que vem pela feijoada, mas fica pela tradição, pelo ambiente, pelas histórias.

Aqui, cada mesa tem um motivo.
E cada prato, um pouco da cidade.

Lake's
RESTAURANTE

402 SUL - Reservas: 61 3323.1029

Aroma

2º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



O cardápio deste que é um dos melhores endereços de Brasília para degustar a verdadeira alta gastronomia autoral tem sempre alguma novidade. Melhor para quem já sabe que a cozinha do chef **Ronny Peterson** (à dir.) é instigante, mas, sobretudo, saborosa. Ele não se faz de rogado e não se acomoda com o sucesso de sua casa, inaugurada há seis anos, depois que já tinha acumulado grande experiência entre as panelas do extinto Gero brasiliense. Por isso mesmo, Ronny – que trabalha ao lado da mulher, **Célia**, e do filho, **Kevin** – está sempre buscando novas referências e revisitando receitas. Acaba de incrementar ao menu algumas novidades, como a **Prime Rib Suína** (acompanhada de pêra com gorgonzola, farofa de bacon, glacê de porco com risoto zaferano). O menu com 36 opções, da entrada à sobremesa, também tem magret de pato com molho poivre e aligot de mandioca. Ele ainda fez uma releitura do tiramisú com chocolate negro e tuille de biscoito. E o que dizer do croquete de carne seca com aioli defumado?

CLS 407, Bloco A, Lojas 34/36, Asa Sul, (61) 99599-1546. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sex.: 12h/15h e 19h/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. @aromabrasilia.



Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press

VISTA LINDA

Núcleo Rural Lago Oeste, Rua 14, Chácara 379, Sobradinho, (61) 99622-6004. Sáb. e dom.: 8h/18h. @vistalindabrasilia.

PIZZARIA

ALFREDO'S PIZZARIA

CLN 408, Bloco C, Loja 10, Asa Norte, (61) 3967-3968. Seg. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h30; dom.: 18h/22h. @alfredos.pizzaria. Mais 3 endereços.

ARABELLA PIZZARIA

CLN 116, Bloco D, Loja 40, Asa Norte, (61) 99136-8574. CLS 302, Bloco C, Loja 2, Asa Sul, (61) 98572-1665. Seg. a qui.: 17h30/23h;

sex. e sáb.: 17h30/23h30; dom.: 17h30/22h30.

AVENIDA JK

SCES, Trecho 2, Orla da Ponte JK, Asa Sul, (61) 3255-6000. Seg. a qui.: 12h/14h30 e 18h/23h30; sex.: 12h/14h30 e 18h/0h30; sáb.: 12h/15h e 18h/0h30; dom.: 12h/15h e 18h/23h30. @avenidajk.

BOUTIQUE DA PIZZA

QE 42, Conjunto A, Lote 1, Guará II, (61) 99934-8875. Ter. a qui.: 11h/15h; sex. a dom. e feriados: 11h/15h e 18h/23h30. @boutiquedapizza.

BRUNO'S PIZZA

AOS 4/5, Bloco C, Lojas 50/55, Octogonal, (61) 3543-2585. Todos os dias: 18h/23h. @brunospizzadaf.

CAPITAL PIZZARIA

CLN 306, Bloco A, (61) 3447-1717. Ter. a dom.: 16h/23h30. Quadra 301, Conjunto 1, Residencial Viver Melhor, Loja 2, Samambaia, (61) 99952-1082. Qua. a dom.: 18h/22h50.

CHÃO DE ESTRELAS

CLN 302, Bloco D, Loja 53, Asa Norte, (61) 99242-5576. Seg.: 11h/14h30; ter., qua. e dom.: 11h/14h30 e 18h/23h; qui. a sáb.: 11h/14h30 e 18h/0h. @chaodeestrelasbsb.

DOM BOSCO

CLS 107, Bloco D, Loja 20, Asa Sul, (61) 3443-7579. Todos os dias: 8h/23h. @pizzasdomboscbsb. Mais 5 endereços.



29 Anos

O Jeito Fácil
de ser
saudável

302 norte . Brasília . DF

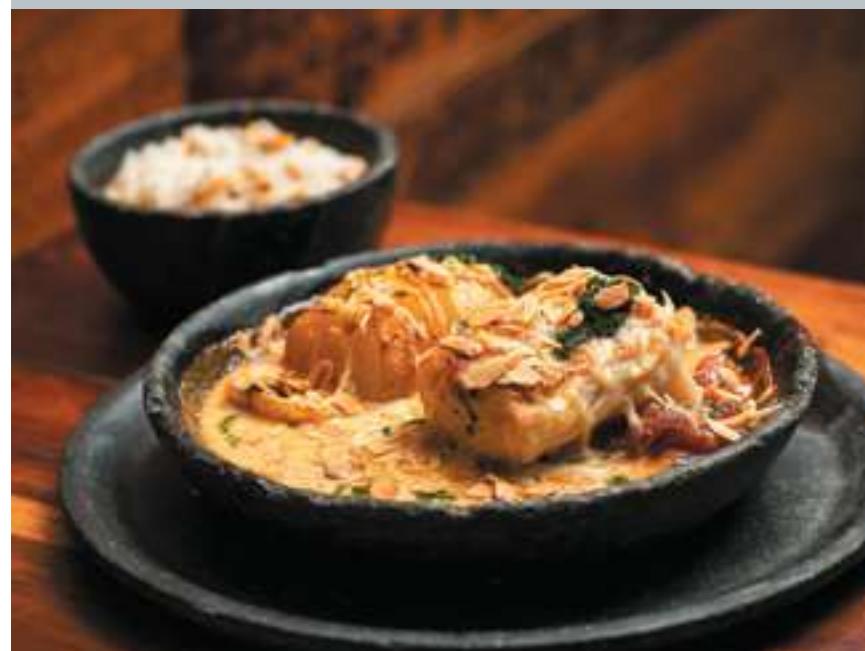
Lago Restaurante

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



Esta casa, cujo nome homenageia um dos cartões-postais de Brasília, nasceu há oito anos com a proposta de ser mais descontraída e com uma cozinha mais despojada que o Bloco C, o primeiro restaurante de **Marcelo Petrarca**. Aqui, como ele diz, "a pegada é do mundo", então inovar é quase uma obrigação para o chef que envereda por outras cozinhas e experiências. Em outubro, ele lança novo cardápio para comemorar o aniversário do Lago, enquanto vai agitando a casa com eventos e novidades. Toda sexta-feira tem Parrilla do Chef, com direito a música ao vivo e casa cheia. No cardápio da casa, um prato que não pode faltar, mesmo quando muda o menu, é o **Bacalhau com Galette de Pêra**. A Torta de Sorvete também não sai de moda. Comer bem e ser feliz também não.

SHIS, QI 5, Lago Sul, (61) 99862-5199. Ter. a qui.: 12h/15h30 e 19h30/0h; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h30/1h; dom.: 12h/17h. @lagorestaurante.



Fotos: Telmo Ximenes/Esp. Encontro/Da Press

DOMINO'S

CLS 211, Asa Sul, (61) 3686-1111. Todos os dias: 12h/23h45. @dominospizzabrasil. Mais 11 endereços.

DON GIOVANNI

SHIS, QI 11, Bloco H, Lojas 12/16, Lago Sul, (61) 3248-4018. Todos os dias: 18h30/23h.

DON ROMANO

CLN 209, Bloco D, Loja 59, Asa Norte, (61) 3546-1871. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 12h/23h. SHIS, QI 11, Bloco F, Loja 30, Lago Sul, (61) 3248-0078. Seg. a qua.: 11h30/23h30; qui. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 12h/23h. @donromanopizzaria.

FAMIGLIA PASTRINI

SCES, Trecho 2, Conjunto 35, Asa Sul (61) 99947-4174. Seg. a sáb.: 18h/23h. @famigliapastrini.

FRANCESCA PIZZARIA ARTESANAL

Acamp. Rabelo, Lote 7, Vila Planalto, (61) 3306-1414/ 99144-5099. SH São Bartolomeu, Condomínio Quintas da Alvorada, Lote 521, Jardim Botânico, (61) 3367-3367/ 99507-1541. Seg. e ter.: 18h30/22h30; qui. e dom.: 18h30/23h; sex. e sáb.: 18h30/23h30. @francescapizzaria.

FRATELLO UNO

CLS 103, Bloco A, Loja 36, Asa Sul, (61) 3321-3213. Dom. a qui.: 18h/23h; sex.



e sáb.: 18h/23h30. CLN 109, Bloco B, Loja 19, Asa Norte, (61) 3447-3360.

Dom. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30. SHC AOS, EQS 2/8, Lote 5, Terraço Shopping, Loja 136/137, Octogonal, (61) 3256-0011. Seg. a qui. 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30; dom.: 17h/23h. @fratellouno.

Leia mais na pág. 154

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. Seg. a sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/16h e 18h/0h. @fortunatarestaurante.

Celebre ao sabor de



Da nossa família para a sua: receitas de gerações, temperos autênticos e todo o sabor da culinária árabe!



RESTAURANTE GASTRONOMIA ÁRABE / EVENTOS PARTICULARES E CORPORATIVOS

Asa Sul: CLS 106 / Tel.: (61) 3443-0329

Asa Norte: SCRN 708/709 / Tel.: (61) 3202-0329

Sudoeste: SCLSW 303, Bloco C, Lojas 2 e 4 / (61) 4062-1515

Mané Mercado: Eixo Monumental Norte, Estádio Mané Garrincha

www.marzuk.com.br sac@marzuk.com.br

[/marzukemporioarabe](https://www.facebook.com/marzukemporioarabe) (61) 9 9338-8229

Lake's

2º colocado na categoria COZINHA VARIADA



Localizado na Asa Sul, o restaurante de **Zeli Ribeiro** é sinônimo de sofisticação e variedade gastronômica. O cardápio combina clássicos da culinária brasileira e internacional, com pratos como a picanha grelhada, confit de pato, polvo braseado e camarão ao creme de trufas, sempre preparados com atenção aos detalhes. A carta de vinhos reúne mais de 120 rótulos, valorizando a experiência à mesa. Frequentado por diferentes gerações, o Lake's mantém viva sua tradição: a feijoada de sábado, preparada com cuidado artesanal e celebrada como um verdadeiro encontro de família. **A casa, inclusive, foi vencedora da categoria FEIJOADA.** Leia mais na pág. 156.

CLS 402, Bloco C, Loja 9, Asa Sul, (61) 3323-1029/ 98156-1214. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @lakesrestaurante.



Instagram/divulgação

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

GRANO & OLIVA PIZZARIA

CLN 403, Bloco E, Loja 59, Asa Norte, (61) 3328-5242. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. CLS 108, Bloco C, Asa Sul, (61) 3536-4525. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. Av. das Araucárias, 635, Loja 3, Águas Claras, (61) 99636-9684. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. @granooleivapizzeria.

GORDEIXOS

CLSW 304, Bloco A, Loja 42, Sudoeste, (61) 3344-5559. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/23h; sáb., dom. e feriados: 11h/23h. @gordeixos.

LA FORNACELLA

CLN 312, Bloco B, Loja 43, Asa Norte, (61) 3033-2345. Ter. a dom.: 18h/23h30. @laifornacellapizzaria.

LA GIOCONDA

CLS 102, Bloco D, Loja 35, Asa Sul, (61) 3224-4989/ 98366-4242. Todos

os dias: 11h30/0h. @lagiocoondabrasilia.

MODA DA CASA PIZZARIA

SH Mestre D'Armas, Etapa IV, Chácara 7, Arapoangas, (61) 99408-4598. Todos os dias: 11h/15h e 17h/23h45. Quadra 19, Módulo 3, Lote 2, Loja 4, Planaltina, (61) 99205-2860. Todos os dias: 18h/23h. @modadacasa5.

MOEMA

ST. Tradicional, Av. Independência, Quadra 23, Lote 6, Planaltina, (61) 3049-3039/ 3049-3007. SHVP, Rua 10, Chácara 176, Lote 2, Vicente Pires, (61) 3579-0006. Todos os dias: 18h/23h30. @moemapizzaria.

NATHELY PIZZARIA

CLN 107, Bloco D, Asa Norte, (61) 3347-0177. Todos os dias: 16h/23h30. Av. das Castanheiras, Ed. Park Mall, Águas Claras, (61) 3382-

0394. Todos os dias: 16h/23h30. 2ª Avenida, Blocos 227/359 A, Núcleo Bandeirante, (61) 3036-5780. Seg.: 16h/23h; ter. a dom.: 16h/23h30. @nathelypizzas.

NONNA AUGUSTA PIZZERIA E TRATTORIA

CLN 413, Bloco E, Loja 69, Asa Norte, (61) 98275-0420. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h. @nonnaaugusta.

PAPY MASSAS

SCRLN 712, Bloco E, Loja 6, Asa Norte, (61) 99881-5598. Qua., qui. e sáb.: 17h/22h45; sex.: 17h/23h; dom.: 17h/22h. @papy.massas.

PEDACINHO

CLN 108, Bloco B, Lojas 4/8, Asa Norte, (61) 3349-0010. Todos os dias: 16h/0h. CLSW 302, Bloco B, Ed. Park Center, Lojas 46/48, Sudoeste, (61) 3343-1010. Todos os dias: 16h/23h. @pedacinhopizzas.

Essência.
Tradição.
Experiência Papà.



papà
CUCINA

Gilberto Salomão, Lago Sul.

Piselli

2º colocado na categoria ITALIANO e 3º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE BRASÍLIA



Para Juscelino Pereira, o Piselli Brasília é mais que um restaurante: é a concretização de uma trajetória de vida marcada por paixão, família e dedicação. Nascido em Joanópolis (SP), filho de um avô mineiro fã de Juscelino Kubitschek, Juscelino cresceu ouvindo histórias de Brasília e desenvolvendo um vínculo profundo com a cidade que viria a receber seu projeto. Sobre a origem do nome, ele lembra: "O nome Piselli veio da minha primeira horta de ervilhas, que deu errado. Mas foi ela que me impulsionou a buscar novos caminhos e conhecer a gastronomia italiana". No Piselli Brasília, tradição italiana e brasiliidade se encontram, criando uma experiência gastronômica que vai além dos pratos, celebrando histórias, memórias e sabores que permanecem na memória de cada cliente. Juscelino enfatiza a importância de sua equipe: **Joyce Oliveira**, bisneta de seu avô, trabalha com ele há mais de 20 anos e hoje é a responsável pelo Piselli Brasília, enquanto o chef **Adenilton dos Santos** também se juntou ao projeto, transferindo-se de São Paulo.

SHIN, CA 4, Lote A, Shopping Iguatemi, Térreo, Loja 22, Lago Norte, (61) 99913-7191.

Seg. a sáb.: 12h/23h; dom. e feriados: 12h/20h. [@pisellibrasilia.](mailto:@pisellibrasilia)



Fotos: Mateus Ferreira/Esp. Encontro/DA Press

PINOLI PIZZA

CLN 307, Bloco E, Loja 34, Asa Norte, (61) 3532-9914. Dom. a qui.: 18h/22h; sex. e sáb.: 18h/22h45. [@pinolipizza.](mailto:@pinolipizza)

PIZZARIA PURO SABOR

SH Contagem, Condomínio Casa Rosada, Sobradinho, (61) 3485-0521/ 99316-3858. Todos os dias: 17h30/23h30. [@pizzaria_puro_sabor22.](mailto:@pizzaria_puro_sabor22)

PIZZA À BESSA

CLS 214, Bloco C, Loja 40, Asa Sul, (61) 3345-5252/ 98412-6621. Seg. a qui.: 18h/23h30; sex. a dom.: 18h/0h. Av. Parque Águas Claras, Quadra 301, Conjunto 2, Lotes 1/3, Águas Claras, (61) 3436-0505. Todos os dias: 18h/0h. [@pizzaabessa_.](mailto:@pizzaabessa_)

PIZZA CÉSAR

CLSW 302, Bloco B, Subsolo, Loja 77, Sudoeste, (61) 3341-1001. Todos os

dias: 18h/23h30. [@pizza_cezar.](mailto:@pizza_cezar) Mais 12 endereços.

PIZZA HUT

CLS 213, Bloco A, Loja 9, Asa Sul, (61) 99991-0085. Todos os dias: 11h30/23h. [@pizzahutbrasil.](mailto:@pizzahutbrasil) Mais 5 endereços.

PIZZAIOLI

CLS 208, Bloco A, Loja 34, Asa Sul, (61) 3345-7878/ 98123-4971. Todos os dias: 17h/23h.

PRETENSIOSAMENTE MODESTO

SHIN, CA 7, Lote 32, Bloco F, Térreo, Loja 33, Lago Norte, (61) 99453-3737. Ter. a qui. e dom.: 18h/22h30; sex. e sáb.: 18h/23h30. [@modesto_pretensiosamente.](mailto:@modesto_pretensiosamente)

PRIMO PIATO

CLN 208, Bloco D, Loja 17, Asa Norte, (61) 99342-5880. Todos os

dias: 11h20/23h. [@primopiat.](mailto:@primopiat) Mais 3 endereços.

QUARTETO MASSA PIZZARIA

Av. Samdu Norte, QI 3, Lojas 1 e 2, Taguatinga, (61) 3246-7900. Todos os dias: 18h30/23h. [@quartetomassa.](mailto:@quartetomassa)

QUATTRO PIZZA BAR

Av. Pau Brasil, Lote 11, Lojas 27/32, Ed. Via Azaleas Mall, Águas Claras, (61) 3037-7200. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h; dom.: 18h/23h30. [@quattro_pizza_bar.](mailto:@quattro_pizza_bar)

RESTAURANTE E PIZZARIA SÃO PAULO

CLS 311, Bloco A, Lojas 4/5, Asa Sul, (61) 3550-6691/ 99429-7054. Todos os dias: 18h/23h. Av. Elmo Serejo, Taguatinga, (61) 3550-6691. Todos os dias: 18h/23h. St. Central, Gama, (61) 3550-6691. Todos os dias: 19h/23h. [@saopaulopizzariaasasul.](mailto:@saopaulopizzariaasasul)

De pai para filha: a Chef Mari Angelez
mantém viva a tradição espanhola!



112 Sul | Reservas: 61 99276-2727

Don León

À Mano

3º colocado na categoria ITALIANO



A massaria à vista revela o segredo da casa: massas frescas feitas sob o olhar dos clientes, enquanto os pratos que atravessam gerações — nhoque trufado com filé, nhoque de lagosta com batata-doce e bife à cavalo — continuam a conquistar paladares. A reforma recente trouxe mais amplitude ao salão e jovialidade, com mosaicos inspirados em Brasília, reforçando a identidade do restaurante como uma verdadeira "casa dos amigos". A filosofia do À Mano combina técnica e atenção artesanal sem perder a proximidade com o cliente. "Temos um tratamento muito pessoal, que se identifica com o cliente. Isso não é garantia de sucesso, mas é algo que prezamos e um dos diferenciais da casa", explica o sócio **Tiago Boita** (na foto, com os sócios **Antônio Carlos de Almeida** e **Leandro Pompeu**), que destaca não só a aceitação do público brasiliense, mas também da parcela transitória que frequenta a cidade, como políticos, servidores e empresários. "Brasília nos abraçou." **CLS 411, Bloco D, Asa Sul, (61) 3245-8235. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @amanorestaurante.**



Divulgação e Telmo Ximenes/Esp. Encontro/D.A. Press.

SAN MARINO

SQS 209, Bloco A, Loja 3, Asa Sul (61) 98481-0262. Ter. a dom.: 11h15/23h30. [@pizzariabsbsanmarino.](http://pizzariabsbsanmarino)

SESCONETTO'S PIZZERIA

SIG, Quadra 8, Lotes 2265/2275, Sudoeste, (61) 98309-9151. Ter. a dom.: 18h/23h30. Rua 12, Chácara 152/1, Vicente Pires, (61) 98379-2670. Seg.: 18h/23h; ter. a dom.: 18h/23h30.

SESTETTO PIZZERIA

NAPOLETANA

CLSW 105, Bloco C, Loja 122,

Sudoeste, (61) 99244-2334. Ter. a dom.: 18h/23h. [@sestettopizza.](http://sestettopizza)

VALENTINA

SQN 214, Bloco A, Lojas 5/7/9, Asa Norte, (61) 3340-9898. Seg. a sex.: 18h/23h15; sáb. e dom.: 12h/15h30 e 18h/23h15. CLS 310, Bloco A, Lojas 6/8, Asa Sul, (61) 3242-6000. Seg. a sáb.: 18h/23h15; dom.: 12h/15h30 e 18h/23h15. SMDB, QI 23, Conjunto 23, Lote 2, Posto Ipiranga, Lago Sul, (61) 99571-6969. Seg. a sex.: 18h/23h30; sáb. e dom.: 12h/23h15. [@valentinapizzaria.](http://valentinapizzaria)

VILLAZZA SLICE

SHCNW SQNW 310, Bloco LRS, Noroeste, (61). Ter. a dom.: 18h30/22h30. [@villazza.slice.](http://villazza.slice)

VINNY'S PIZZERIA

NAPOLETANA

CLS 205, Bloco A, Loja 27, Asa Sul, (61) 99926-1463. Todos os dias.: 17h/22h40. [@vinnyspizzerianapoletana.](http://vinnyspizzerianapoletana)

VITORINO PIZZERIA

E RISTORANTE

CLS 116, Bloco B, Loja 7, Asa Sul, (61) 3223-1193. Todos os dias: 8h/23h.

Onde a tradição
encontra a
alta gastronomia.

Marie.



Marie
CUISINE

CLS 103 - Asa Sul

RESTAURANTES

Nk Sushi

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

O NK nasceu de uma proposta ousada: unir Japão, China e Coreia e manter a filosofia de "comer menos, comer melhor". A casa passou por uma transformação completa desde a reabertura em 2024. Novos ambientes, cardápio renovado e mudanças na liderança marcaram esta fase. À frente da casa estão o chef-executivo William Chen, o chef de sushi bar Paulo Yu e o chef de sala Jailson Alves. Sem rodízio, o NK Sushi investe em ingredientes exclusivos e de qualidade: cinco variedades de ovas de frutos-do-mar, shoyu japonês, arroz vietnamita de arrozais antigos, atum exportado para o Japão, limão-caviar e siri mole.

SHS, QI 7, Bloco C, Lago Sul, (61) 99276-5849.
Ter. 18h/23h; Qua. a sáb.: 12h/15h
e 18h/23h; dom.: 12h/16h. @nk.sushi.



Lagares Gastronomia & Lazer

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

Inaugurado em 2024, no Setor Habitacional Vicente Pires, é o primeiro restaurante de um grupo de sócios que vieram do ramo de material de construção. Desde o início, a proposta foi oferecer uma experiência gastronômica que combinasse três pilares: atendimento acolhedor, gastronomia de excelência e ambiente agradável, pensado para proporcionar momentos especiais aos clientes. "A grande virada foi quando percebemos a necessidade da região em ter um espaço como esse", diz o sócio Thiago Andrade. Um dos pratos de destaque no cardápio – que conta com muitas opções para compartilhar, além de drinques – é a tilápia recheada com camarão, empanada e servida na chapa. **SHVP, Rua 5A, Vicente Pires, (61) 99882-2394.** Todos os dias: 11h/0h. @lagaresgastronomiaelazer.



Fotos: JP Rodrigues/Esp. Encontro/DA Press

Trattoria Da Rosario

2º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE BRASÍLIA



Uma cozinha italiana com toda a pompa que a alta gastronomia requer. Assim é esta casa de **Rosario Tessier**, que este ano tem muito o que comemorar: é o Chef do Ano, afinal! Seu restaurante prima pelas massas e frutos do mar – como o **Ravioli do Papa** (massa recheada de espinafre, ricota de búfala, queijo grana padano, molho de tomate e camarões selecionados) –, tão típicos do sul da Itália, de onde ele veio. Mas, claro, há espaço também para outros insumos, como carnes menos "nobres", e até ingredientes bem brasileiros, como o queijo canastra. A Trattoria tem espaço para 200 pessoas e está sempre movimentada. Tanto entra e sai de clientes faz com que Rosario tenha de manter um time bem completo: entre chefs e ajudantes, a cozinha dá trabalho a 16 pessoas – entre eles **Edivaldo Araújo, Edson Teixeira de Souza, Adelison Texeira e Marcos Alves** –, que se dividem entre almoço e jantar. Para atender a quem chega e ver como andam as coisas pelas mesas, ele conta com dois chefs e dois souschefs em cada turno. Assim, pode investir no que mais aprecia: criar novidades e pesquisar ingredientes. A casa também foi vencedora nas categorias **CARTA DE VINHOS** e **ITALIANO**. Leia mais na pág. 186. **SHS, QI 17, Bloco H, Loja 215, Lago Sul, (61) 3248-1672.** Ter. a sex.: 12h/15h e 19h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h30/0h; dom.: 12h/17h. @trattoriadarosariooficial. ■

FOGO DE CHÃO

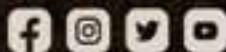
NEM TODA ARTE
SE EXIBE NO MUSEU.



RECONHECIDA PELO GUIA
"MELHORES DE SÃO PAULO 2025"

do DATAFOLHA.

FOGODECHAO.COM.BR



FOGODECHAOBR

O SEU BAR FAVORITO JÁ NÃO É MAIS O MESMO.
AGORA, O **TETA** TAMBÉM BRILHA NO ALMOÇO.



TETA CHEESE · BAR /
RESTAURANTE

SQS 103 · ASA SUL ☎ 61 9452-6594



OSCAR

RESTAURANTE

Premiado 5 vezes como o Melhor Restaurante de Hotel de Brasília

Envolto de linhas naturais e traços modernos, o Oscar Restaurante coloca à mesa o prazer de viver, regado com boas doses de sossego. O restaurante é cercado de um amplo jardim com uma vista que se desdobra até as margens do Lago Paranoá.

O cardápio, cuidadosamente elaborado por nosso Chef, é inspirado na cozinha italiana com pitadas de elementos da culinária brasileira. Os pratos tem ingredientes frescos e itens produzidos na casa, como as massas artesanais, os molhos, as caldas doces, os pães e as irresistíveis sobremesas, inclusive os sorvetes.

Ligue e reserve: 61 3306 9000

Henio Rodrigues

Mais do que um chefe de salão

Atenção, conhecimento e simpatia. São requisitos para um bom profissional da arte de receber os convivas em um restaurante. É um cartão de visitas de uma casa que se preza. Henio Rodrigues, maître da Trattoria do Rosario, sabe muito disso: “O maître é um artista social e gestor de experiências, alguém que cria memórias positivas e garante que cada cliente se sinta exclusivo”, diz o vencedor da categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília 2025**. Boa definição para um trabalho que parece até fácil, quando se olha de fora, mas não é.

O maître é aquele que sabe tudo da casa. Da comida, dos vinhos, do funcionamento e ainda deve conhecer as preferências dos clientes mais assíduos. Estar sempre bem-disposto e elegante. Henio é assim. Com 15 anos de experiência na gastronomia e há seis na Trattoria da Rosario, ele se sente muito à vontade para falar do que faz. Aos 40 anos, o sempre sorridente brasiliense do Gama teve outra experiência profissional, antes de descobrir o talento no comando dos salões do restaurante. Foi funcionário administrativo da Funai, na Coordenação Geral Educação Indígena, até que, em 2008, começou a trabalhar em restaurante e se apaixonou pela profissão, como conta.

Antes da Trattoria, Henio liderou equipes em casas como Dona Lenha, Peixe na Rede e Coco Bambu. Na premiada e concorrida casa do chef Rosario Tessier, ele se sente muito à vontade entre os colegas e se aprimora nas tarefas e nos estudos. Para acompanhar melhor a dinâmica dessa cozinha italiana, com uma das melhores cartas de vinhos de Brasília, investe no conhecimento. Atualmente, faz, já em fase final, o curso de sommelier pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RS). Sempre atento aos detalhes, diz que não existem segredos, mas “é preciso tratar cada cliente como único, equilibrando formalidade e calor humano”. E completa, definindo seu papel: “O maître é mais do que um chefe de salão”. Outra dica é “saber lidar com situações delicadas sem perder a compostura”. O salão é todo dele!



Henio Rodrigues trabalha na Trattoria da Rosario há seis anos: “É preciso tratar cada cliente como único, equilibrando formalidade e calor humano”. diz



Maître do Ano



*Veja perfil na pág. 256



Simpatia e profissionalismo

O cubano **Yandy Justiz** deu um salto bem grande em pouco mais de um ano e meio trabalhando no grupo Papà. Sommelier do Cozze Mediterrâneo – que lhe rendeu o prêmio em 2024 por **Encontro Gastrô** –, ele assumiu de vez os salões do restaurante no Lago Sul e agora atua jogando em várias posições com domínio total do que faz: é sommelier, maître e gerente. Atende com simpatia e profissionalismo a clientela e segue fazendo o que mais gosta: "Cada dia é uma experiência nova. Estou sempre aprendendo. Aproveito os treinamentos de vinhos ao máximo", diz, com um português cada vez melhor. No Cozze, como sommelier, Yandy, que estudou e trabalhou em Cuba antes de transferir para o Brasil, esmera-se em oferecer ao cliente a melhor escolha entre os 150 rótulos da boa carta de vinhos, para acompanhar a culinária mediterrânea da casa. Um sucesso.

Atento a cada detalhe

O paraense **Rafael Coelho Souto** começou a trabalhar na área em 2009, no Restaurante Pilão, em Goiânia. "Sou uma pessoa muito detalhista e organizada no trabalho, o que levou a um convite para ser maître no Mourão, por dois anos". Em 2017, decidiu ir para Portugal, onde trabalhou em uma churrascaria. Voltou para o Brasil para se casar e um ano depois foi contratado como garçom pelo Grupo Coco Bambu. Quando o Vasto da 108 Sul, pertencente ao grupo, foi inaugurado, Rafael fazia parte da equipe, ocupando a função de chefe de fila. Em novembro de 2023, foi promovido a maître da unidade. No dia a dia, ele se dedica a ajudar o cliente a ter uma excelente experiência no restaurante: "Um bom maître precisa ter total domínio do cardápio, ótima relação com todos os colaboradores, ser educado, solícito, proativo e disposto a ajudar a todos".



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

“Nossa paixão é mineira, *nossa história é feita de pessoas.*”

Em 2025, a Casa de Biscoitos Mineiros celebrou 29 anos de história. Mais que uma confeitoria, somos parte da vida de tantas famílias, presentes em cafés da manhã, lanches, festas e nas pequenas celebrações do dia a dia. *A nossa missão sempre foi além de adoçar paladares: queremos criar memórias, despertar sorrisos e aquecer corações.*



 @casadebiscoitosmineiros



Dona Maria

Tudo começou em João Pinheiro, com Dona Maria, cujo talento conquistava amigos e familiares com pães, bolos e quitutes.

Da mudança para Brasília até a abertura da primeira loja na Asa Norte, foram muitos os desafios e também as conquistas.

Foi então que Dona Maria se uniu à sua filha, Régilla Márcia, e juntas deram vida à nossa maravilhosa Casa de Biscoitos Mineiros na Asa Norte.

Até hoje, Dona Maria acompanha de perto a produção, preservando o sabor artesanal que vem de Minas e atravessa gerações.

Tradição que se renova todos os dias

Muitos ingredientes vêm diretamente de Minas, preservando a autenticidade que é marca registrada da nossa história.

Porque, para nós, cada fornada é mais que produção: é afeto em forma de quitute.



Leonildo Santana

Profissional para lá de qualificado

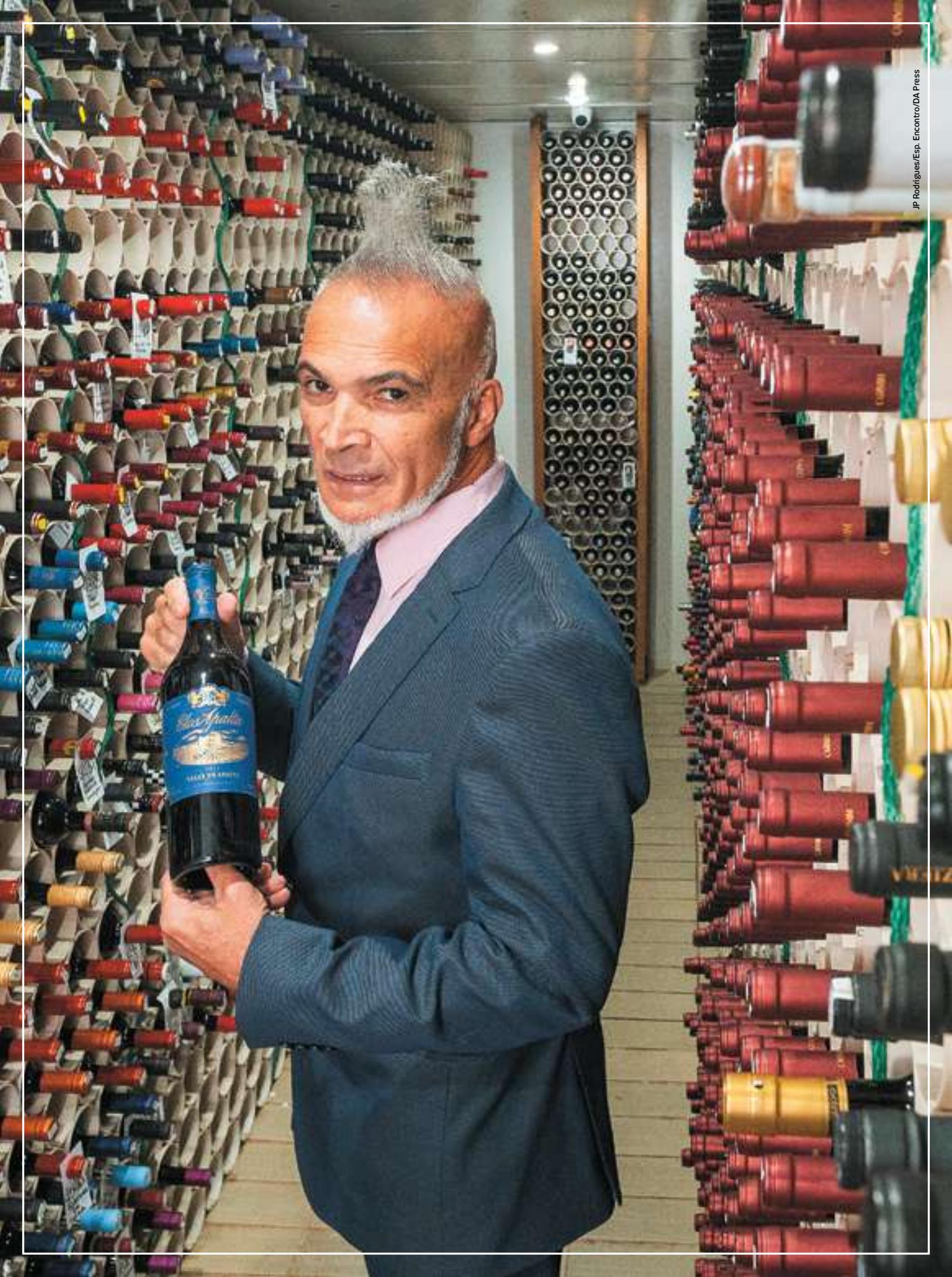
Leonildo Santana, 61 anos, é um dos privilegiados que ganha a vida fazendo o que gosta: “Trabalho com prazer”, garante o sommelier. “Quando não estou trabalhando, estou degustando com algum colega e aprendendo. Quando estou de férias, certamente estou em alguma região que tenha vinho.” Natural de Nova Cantu (PR) e dono de um estilo inconfundível, com barba e topete brancos, ele iniciou carreira no ramo de food service há quatro décadas. Em 1989, veio para Brasília, onde passou por alguns estabelecimentos, entre eles a extinta pizzaria Kasebre 13, famoso reduto de políticos e empresários. Contratado pelo Dom Francisco em 1999, foi lá que se interessou pelo serviço de vinhos.

Em 2001, quando a ABS Brasília foi inaugurada, ele aproveitou a chance: “Acredito que tenha feito todos os cursos disponíveis naquela época”, lembra. E não parou por aí: entre outras qualificações, é certificado pela Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori), e detentor do bóton verde e amarelo concedido pela ABS Brasil após rigorosa seleção teórica e prática. Leonildo também cursou gastronomia. “Acredito ser um desafio, para os sommeliers, buscar tudo o que é relacionado a vinho e comida”, diz.

Ele se sente muito à vontade na adega do Dom Francisco Asbac, uma das mais completas do país e trabalha ao lado de um chef de cozinha que é um dos maiores convededores de vinhos da capital. Afinal, um sommelier não atua somente sugerindo bebidas aos consumidores; participa ativamente do processo de seleção dos rótulos e administração da cave. E, mais importante, é responsável pela prova das bebidas: não é possível sugerir harmonizações de pratos e vinhos sem degustar os sabores de ambos. No entanto, um bom profissional não pode esquecer que seu objetivo principal é proporcionar a melhor experiência possível aos frequentadores da casa: “Além de conhecimento técnico e prático, é necessário que tenha empatia e elegância, tanto com o cliente quanto com os colegas de trabalho, para que a jornada seja sempre prazerosa.”



Leonildo Santana na adega do Dom Francisco da Asbac: para ele, não é possível sugerir harmonizações de pratos e vinhos sem degustar os sabores de ambos



Sommelier do Ano



*Veja perfil na pág. 260



Conhecedor de vinhos únicos

O primeiro emprego que **Flávio Lima Ferreira** teve, no setor de alimentos e bebidas, foi no Dom Durica, em 2001. "Meu objetivo era trabalhar como sommelier", conta. Tempos depois, chegou lá: tornou-se profissional certificado pela ABS-DF, cuidou do serviço de vinhos do Camarada Camarão e, finalmente, assumiu a posição no Bloco C. Como essa é uma que exige muito conhecimento e atualização, Flávio estuda muito, faz cursos e participa de degustações: "Gosto de conhecer vinhos únicos que tenham características próprias", diz, embora garanta que a vida de sommelier envolve bem mais do que sugerir harmonizações e atender bem o cliente: "Ela também tem o lado nada interessante, que é carregar caixas, armazenar os vinhos, fazer controle de estoque e limpeza. Nem tudo são flores", diz, bem-humorado.

Para superar a expectativa

Quando **Eduardo Nobre** decidiu passar um tempo nos Estados Unidos, seu objetivo era estudar mergulho profissional: queria trabalhar em plataformas de petróleo. "Fui parar no mundo da gastronomia por necessidade", conta. A planejada temporada de seis meses se transformou em 15 anos, período em que trabalhou em várias casas da Califórnia. Foi cumim, garçom, lavador de pratos, gerente geral e sommelier: "Na verdade, nunca me imaginei trabalhando com vinhos", admite. No entanto, ao perceber que a função envolvia mais trabalho intelectual do que braçal, decidiu investir: "Fiz minha primeira graduação na Court of Masters Sommelier". Proprietário do IVV SwineBar, Eduardo diz ainda que "o que mais gosto no meu dia a dia de trabalho, com certeza, é conseguir superar a expectativa do cliente".



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

** Critério de desempate: mais votado pela internet

(***) Eduardo Nobre ficou como terceiro colocado na votação após a desclassificação de Rosinaldo Laurentino (do Marie Cuisine), que, depois de várias negativas para conceder entrevista para esta edição, pediu para não participar do prêmio. Por essa razão, ele foi desclassificado da votação e não participa mais de premiações organizadas por Encontro Gastrô Brasília.



CLSW 105 BL B
Eliá Sudoeste
(61) 99932-9929

@eliaspa.sudoeste



Eliá Spa Sudoeste, você vai encontrar um ambiente ideal para **vivenciar experiências relaxantes, terapêuticas, banhos aromáticos** e procedimentos estéticos que elevam a verdadeira essência do **bem-estar**.



Daiti Ieda e Renato Araújo

Dupla dinâmica da capital federal

Pela primeira vez, uma dupla é premiada em **Encontro Gastrô – O Melhor de Brasília** na categoria Chef Revelação: Daiti Ieda e Renato Araújo, à frente das cozinhas fria e quente, respectivamente, do Gurumê. A rede de culinária japonesa contemporânea, inaugurada em 2015 por Jerônimo Bocaiúva e, depois, incorporada pelo Grupo Trigo, hoje conta com 10 unidades: sete no Rio, uma em Niterói, outra em São Paulo e uma em Brasília. Ieda e Renato são ambos chefs executivos e, com trajetória consolidada, entregam suas criações desde março de 2024 no ParkShopping.

No ambiente amplo, com capacidade para 186 pessoas, os pratos mais pedidos pelos brasilienses, segundo o gerente geral Wilkys Ohara, são usuzukuri (cortes milimétricos de shashimi feitos com faca longa do tipo yanagiba), combinado do chef e pipoca de camarão. “Nossa filosofia é a de democratizar a boa culinária”, define Daiti Ieda, 40 anos.

Dessa forma, todos podem ir ao Gurumê com a família e os amigos. “Nosso foco é na gastronomia quente e na sobremesa”, completa o cearense Renato, de 40 anos, responsável pela criação desses dois menus. O cardápio oferece risoto de limão-siciliano com salmão, pipoca de camarão com maionese apimentada e outras delícias, antes de chegar aos doces, onde o gelato tem sabores como baunilha, matcha e pistache.

Com dupla nacionalidade, o filho de japoneses nascido no Rio de Janeiro mantém o sotaque carioca mesmo depois de longas temporadas no Japão. Daiti Ieda lembra que, logo depois de se formar em educação física, foi encontrar a família em Tóquio, onde ficou por seis anos: “Eu trabalhava das 19h às 7h num restaurante de sushi em um enorme mercado de peixe”, conta. Lá, ele acolheu a genética e enxergou que a gastronomia estava presente na vida dos antepassados, dos avós e dos tios. Com 18 anos de profissão, Ieda diz que, no tempo livre, costuma ir a uma churrascaria, pedir uma picanha, um wagyu, ou prepara algo para o filho de 5 anos.

Com mais de 20 anos de cozinha, Renato, nascido na roça em Mucambo (CE) e pai de gêmeos de 5 anos, prefere um baião de dois, uma carne de sol e um queijo coalho. “Todo momento festivo tem comida”, conclui o amigo japonês carioca, que entende o poder que a culinária tem de mexer com emoções: “No Rio, uma cliente começou a se emocionar quando provou nossa pasta à base de missô”, diz Ieda. “Depois, ela explicou que a avó fazia esse prato para ela.”



Filho de japoneses nascido no Rio de Janeiro, Daiti Ieda leva a tradição de seus antepassados à sua cozinha: “Nossa filosofia é a de democratizar a boa culinária”

Diretamente de Mucambo, interior do Ceará, Renato Araújo tem mais de 20 anos de cozinha e, quando não está no Gurumê, se esbalda com o baião de dois



Zhao Beatriz/Divulgação

Chef Revelação

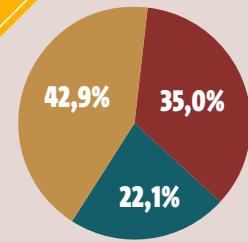
1º
TURNO

Votação do júri e internet que elegeu os finalistas

2º
TURNO

RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

PROFISSIONAIS		VOTAÇÃO DO JURI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	Renato Araujo/Daiti Ieda (GURUMÉ)	16	3	19
2º Lugar	Marco Silva (Casa Baco)	4	2	6
3º Lugar	Rodrigo Carpaneda (DOC)	4	1	5



*Veja perfil na pág. 264



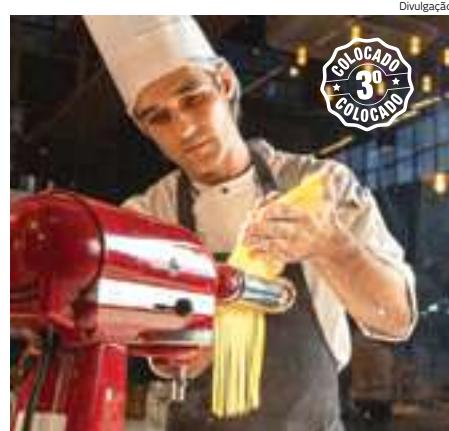
Experiência no currículo

O primeiro emprego na cozinha de **Marco Silva**, nascido e criado no Distrito Federal, foi no Olivae, do chef Agenor Maia, em 2011. Determinado a adquirir mais experiência e repertório, algum tempo passou três meses no DOM, do chef Alex Atala, e ficou um ano no Grand Cru. Voltou para o Olivae para assumir a subchefia entre 2016 e 2020. Saiu de lá para fazer a abertura da Sal e Brasa de Brasília, como chef. Meses depois, passou a ocupar a mesma função na Casa Baco. Desde o ano passado, é chef executivo do Grupo Baco. "Hoje, rodo as seis casas do grupo, me mantendo mais entre as duas Casa Baco (CasaPark e Brasília Shopping)", explica. "Eu e o Gil [Guimarães, dono das casas] buscamos sempre atualizar nosso cardápio com produtos da nossa terra e pratos regionais, imprimindo essa identidade também nas pizzas."

Um apaixonado pelas massas

O brasiliense **Rodrigo Carpaneda** conta que se tornou chef de cozinha graças ao pai, Ocacyr Junior. "Apesar de cego, foi ele quem me ensinou as primeiras receitas e me trouxe para Brasília para estudar gastronomia, em 2016". Não chegou a se formar porque, logo no início do curso, foi contratado pelo restaurante Authoral, de André Castro, "que me ensinou a ser um cozinheiro". Passou pelo Così e pelo Aroma, até que em 2022 foi contratado pelo Grupo Rock's, a convite de Luiz

Trigo, "que hoje me ensina o que é ser um chef". No comando da cozinha do DOC há dois anos, ele cuida da montagem e supervisiona a saída dos pratos no almoço e no jantar e é responsável pela produção de massas e pães que chegam à mesa dos clientes. "Sou apaixonado por massas! Nas poucas vezes que tenho tempo para receber amigos em casa, quase sempre é o que faço para eles".



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025



Sweet Cake

Irresistível há
mais de 30 anos

Asa Sul - CLS 412
Asa Norte - CLN 408
Lago Sul - SHIS QI 21
Noroeste - SHCNW 08/09

SAIBA MAIS



Rosario Tessier

Palmas para ele,
que ele merece!

O veterano napolitano de nascença e brasiliense por opção está estreando em um papel que lhe cabe perfeitamente: o de Melhor Chef de Brasília por **Encontro Gastrô 2025**. Enfim!, dirão os muitos admiradores de Rosario, um mestre da cozinha de sua terra natal que faz a felicidade de quem frequenta sua Trattoria. Sim, este é um prêmio que, com toda a justiça, chega às mãos de um incansável descobridor de sabores, texturas e composições gastronômicas.

Reconhecido por seus pares, Rosario é um incentivador da gastronomia da capital e faz coro com aqueles – como seu amigo Francisco Ansiliero, do Dom Francisco – que querem ver surgir novos e bons cozinheiros todos os dias. Ele aplaude os mais jovens com entusiasmo e senta-se à mesa com eles para falar do que mais gosta de fazer: cozinhar para os outros. De vez em quando se aventura no YouTube, onde prepara suas receitas com seu forte sotaque. Simpatia e irreverência também estão no cardápio.

Com mais de 30 anos de experiência como cozinheiro, Rosario nasceu em Nápoles, no sul da Itália, e está no Brasil há 32 anos. Da terra natal, ele trouxe o gosto e a tradição de trabalhar com frutos do mar e massas, especialmente. Antes de chegar a Brasília, onde vive desde 1994, ele passou por Rio de Janeiro e Maceió, e foi essa trajetória que formou o chef que é hoje, transitando com fluência pela culinária contemporânea moderna. Seu restaurante na QI 17, uma “trattoria gourmet, nome comum na região de onde venho”, como diz, completou 23 anos em abril. “É sempre um momento de festa, de reunir os amigos”, conta.

O ritual diário do chef é rigoroso: Rosario cria o prato, prova a comida e passa para os ajudantes. E o trabalho na cozinha começa cedo. Às 7h entra uma turma e às 17h, outra. Ele está lá, para acompanhar tudo de perto e não deixa de passar pelo salão para ver como andam as coisas nas mesas. Também é com muito critério que escolhe os ingredientes que usa em seus pratos e não se cansa de pesquisar muito. “O mais importante é a matéria-prima; quero qualidade, não preço”, diz. “Ela representa 70% do prato e os outros 30% são o toque pessoal”, explica. Um toque especial que faz toda a diferença. Aplausos de pé para este chef, que ele merece!



Rosario Tessier é eleito pela primeira vez o Chef do Ano por **Encontro Gastrô**: na cozinha ou no salão de sua Trattoria ele faz toda a diferença

Trattoria Da Rosario



Chef do Ano



*Veja perfil na pág. 268

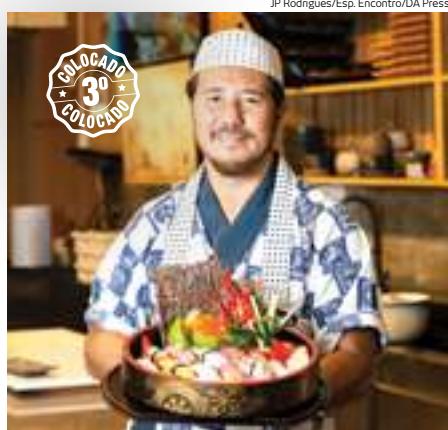


Seu trabalho é se reinventar

Um entusiasta da cozinha contemporânea com forte influência do conhecimento de ingredientes e pratos brasileiros de sua memória afetiva, o superpremiado **Ronny Peterson** não para de inventar. Quando fala de seu trabalho é com um orgulho tão transparente, que é de admirar. O chef à frente do Aroma, que ele cuida com toda a devida atenção em cada detalhe, agora é consultor e assina o cardápio do novíssimo Cantina Gratinata, também na Asa Sul. Comemorando 26 anos de carreira, este pernambucano faz planos de expandir sua atuação para mais perto de onde mora (Águas Claras), "com um negócio de comida simples, do dia a dia", em Taguatinga. Ele continua, como diz, "criando todos os dias", porque seu trabalho é se reinventar sempre. E manter a qualidade que fez sua fama de restaurateur. "Quem erra aqui, já era", diz. É por isso que ele acerta em tudo o que faz.

Culinária japonesa autêntica

Cristiano Komiya, 46 anos, iniciou sua trajetória profissional aos 12, aprendendo cada etapa do trabalho com o pai, Ryozo Komiya. Para tanto, desempenhou as mais diversas funções, desde o caixa até a cozinha. Foi então que absorveu técnicas e segredos que só poderiam ser mesmo transmitidos a quem daria continuidade a um legado de família. Autodidata, estudou os livros do pai e praticou por anos até dominar cada detalhe da culinária japonesa, incluindo cortes, preparo de molhos e receitas tradicionais. Cristiano mantém viva a filosofia familiar de cuidado com ingredientes, fornecedores locais e qualidade em cada prato. Segundo ele, "o restaurante está dentro da gente, e cada colaborador carrega um pouco dessa semente". Para Cristiano, preservar a autenticidade da culinária japonesa é também preservar memórias, histórias e a própria identidade do New Koto.



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bsb de 10/07 a 31/08 de 2025

Lilie. A pâtisserie que virou desejo em Brasília.

Lilie



Lilie

PÂTISSERIE & BOULANGERIE



Para reservas
accesse o QR Code

@liliebrasilia

211 SUL

A dama dos sabores

Nome do jornalismo gastronômico da capital, respeitada por críticos e profissionais da área, Liana Sabo ultrapassou as fronteiras do DF, com seu estilo verdadeiro, direto e sem preconceito

TERESA MELLO

A grande dama do jornalismo gastronômico de Brasília vai a eventos quase toda noite. Às vezes, a mais de um. Porque a gaúcha Liana Sabo acredita que jornalismo é missão. Encara como dever o fato de sair para conhecer um pequeno restaurante ou um local de chef famoso. E a recompensa chega por meio da repercussão, quando a matéria sai na coluna *Favas Contadas*, em atividade desde 1998 no jornal *Correio Braziliense*. “Depois que ela publica, as pessoas ligam para agradecer”, conta a amiga Sueli Maestri. “Nossa amizade transcendeu a gastronomia, ela é uma irmã que Deus me deu.”

Formada em jornalismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Liana chegou a Brasília e ao *Correio* em 1968 – ano de grandes protestos de estudantes na Universidade de Brasília (UnB) –, onde a jovem repórter tinha de enfrentar a polícia para conseguir acesso ao local do confronto. Fez reportagens no Palácio do Planalto e no Itamaraty, viajou com presidentes e ministros, até dar voz ao público feminino no Caderno Mulher, onde iniciou a seção Mesa.

Sempre desenvolveu olhar afiado para as novidades da capital desde os restaurantes construídos em madeira na então Cidade Livre, atual Núcleo Bandeirante. Até hoje, uma recepção em embaixada e uma visita a uma cozinha acanhada, mas surpreendente,

ocupam o mesmo lugar na pauta da repórter de religião luterana. Escolheu uma epígrafe bíblica – “Até aqui o Senhor Deus nos ajudou” – para a biografia *Histórias dos Sabores que Vivi*, lançada em setembro de 2021, mês em que faz aniversário.

E histórias não faltam no cardápio de vida da jornalista: “Admiro a capacidade dela de memorizar tudo, ela é uma grande contadora de histórias e com requinte de detalhes”, diz Sueli, parceira de viagem por vinícolas italianas, por restaurantes em São Paulo, ou em Pirenópolis (GO): “Depois de uma degustação de vinhos em Piemonte, na Itália, onde desfrutamos de grandes Barolos [tinto conhecido como o vinho dos reis], perdemos o trem para Milão”.

O italiano Rosario Tessier conheceu Liana Sabo quando trabalhava no antigo Gaf, no Gilberto Salomão, em 1993. Além de admirar a profissional que ela sempre foi, o chef destaca uma qualidade: “Ela é muito sincera, transparente, clara e, para mim, isso é fundamental”. Não à toa, Liana é madrinha de Pedro, de 21 anos, filho mais velho do Rosario: “Meu restaurante [Trataria da Rosario] tem 23 anos. Ela viu o Pedro crescer aqui”.

Na convivência familiar, a grande dama amolece, se emociona. Rodeada por uma irmã mais velha, sobrinhos e sobrinhos-netos, além de amigos de uma vida, Liana lembra sobre as visitas aos pais em Ijuí, cidade onde nasceu e a 400 quilômetros de Porto Alegre: “Eu sempre voltava no ônibus chorando”.



Liana Sabo assina a coluna *Favas Contadas*, em atividade desde 1998 no jornal *Correio Braziliense*



Quando os sabores contam uma história

Na Brasília de hoje, a política e a arte se juntam à capital da gastronomia. São três pratos cheios que temperam a vida, fazem pulsar os sentidos e elevam brasilienses e turistas à celebração da diversidade de sabores de cada região do Brasil. Especialmente do cerrado. Brasília, território equidistante de um imenso país, é ponto de encontros e experiências que se refletem na mesa nacional e internacional. A capital, planejada para acolher pessoas de todos os cantos do Brasil e hospedar mais de 145 representações diplomáticas, tornou-se um caldeirão cultural que se revela na sua vida gastronômica. Em cada prato servido na cidade, há uma história de origem e pertencimento. Do pequeno goiano, que colore receitas, ao tamaqui amazônico que conquistou cardápios nacionais, passando pelo pão de queijo mineiro, a carne de sol nordestina, o churrasco gaúcho, as moquecas baianas e capixabas e o açaí paraense, Brasília se afirma como palco de uma cozinha plural. A gastronomia brasiliense não tem fronteiras: ela é feita de raízes, mas também de inovação, valorizando ingredientes locais e técnicas que traduzem a alma do cerrado.

Como secretário de estado de Turismo, sei muito bem o valor desse segmento. Mais do que a arte e a ciência da boa comida, a gastronomia abrange pesquisas, estudos dos alimentos, técnicas culinárias e a relação com a cultura e a história. A gastronomia vai além da cozinha. Está ligada ao contexto popular, étnico e sensorial da alimentação. O governador Ibaneis Rocha, com sua sensibilidade política e empresarial, não mede esforços para que eventos, como o Prêmio Encontro Gastrô Brasília, consolidem-se e engrandecem a capital brasileira. Ele sabe que essa identidade abre espaço para que chefs, investidores, produtores diversos, inclusive de vinhos – essa nova paixão do cerrado – e amantes da boa mesa se reúnam para compartilhar sabores e memórias.

Ibaneis está convicto de que, mais do que degustar, essas iniciativas possibilitam viver uma experiência cultural que une tradições, contemporaneidade e são capazes de promover o turismo, movimentar a economia e criar conexões afetivas. Comer bem em Brasília é descobrir o mundo em uma só mesa, onde cada receita ganha alma com o toque da brasiliidade.

Encontro Gastrô Brasília é o reflexo desse espírito: uma premiação para valorizar a produção local, os talentos da cozinha e a arte de reunir pessoas em torno de bons pratos. A capital do país merece ser reconhecida não apenas como símbolo arquitetônico, mas também como destino gastronômico. Afinal, Brasília é a síntese perfeita da arte de fazer política com a arquitetura moderna e a gastronomia de qualidade. ■

“O governador Ibaneis Rocha, com sua sensibilidade política e empresarial, não mede esforços para que eventos, como o prêmio Encontro Gastrô Brasília, consolidem-se e engrandecem a capital brasileira”

Aeroportos

VIP
CLUB

TEM SEMPRE UMA SALA VIP PERTO DE VOCÊ!

No Aeroporto de Brasília você pode escolher entre cinco Salas VIP para aguardar o seu voo.

SALA VIP DOMÉSTICA



SALA VIP EXPRESS SUL

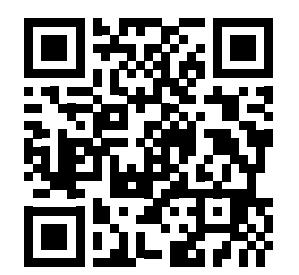
SALA VIP EXPRESS NORTE



SALA VIP INTERNACIONAL



SALA VIP BRB EXCLUSIVA PARA CLIENTES BRB



Acesse o QR Code e confira os serviços e as condições de acesso de cada uma.

descubra o
frescor
de cada dia



ōba
HORTIFRUTI

Tudo fresquinho, delicioso e irresistível!

Todos os produtos que você encontra em nossas lojas têm garantia de origem. Conhecemos nossos fornecedores de perto, acompanhamos os seus processos e também contribuímos para o desenvolvimento e aprimoramento

da qualidade destes produtos. Por isso, quando você compra com a gente, sabe que está levando para casa mais frescor, mais sabor, mais qualidade. O Oba Hortifrutti faz tudo do jeito que você merece, do jeito que você gosta!



Hortifrutti



Açaougue



Frios e
Laticínios



Peixaria



Caldos
e Sopas



Mercearia



Padaria



Adega



Floricultura



Orientais

Compre na loja, no site, no app,

obahortifruti.com.br

ou em nossos
canais parceiros: