

FICHAS TÉCNICAS 6ª EDIÇÃO DO BRASÍLIA RESTAURANT WEEK

4DOZE BISTRÔ

Almoço

Entrada

Pesto de agrião no *chips* de mandioca

OU

Panequete de berinjela recheada com nozes, iogurte natural e ricota, coberta por molho pomodoro caseiro e parmesão

Prato Principal

Carne de sol na manteiga de garrafa, purê de abóbora com gengibre e farofa de mandioca na flor de cebola

OU

Fettuccine ao molho branco, pesto, frango em cubos e queijo de cabra

Sobremesa

Taça de cupuaçu com calda de chocolate

OU

Trilogia de *crème brûlée* (de baunilha de Madagascar, castanha do Brasil e Amarula)

Jantar

Entrada

Berinjelas grelhadas, cebola roxa, tomates e muçarela de búfala, regados com azeite provençal

OU

Mix de *chips* de banana, cará e mandioca com pasta de alho

Prato Principal

Camarões flambados no conhaque, molho de frutas cítricas com anis estrelado e risoto de alho poró com queijo tipo *grana*

OU

Hambúguer de robalo com *endro dill* acompanhado de duas texturas de batata doce

Sobremesa

Mousse de *capuccino*

OU

Papos de anjo ao rum

Serviço 4Doze Bistrô

Endereço: CLS 412 Bloco C Loja 03 – Asa Sul

Telefone: (61) 3345.4351

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12h às 15h e das 18h a 0h, sábado das 12h à 1h e domingo das 12h a 0h

ALICE BRASSERIE

Almoço

Entrada

Carpaccio de tomates com manjeriço fresco, flor de sal, azeite extravirgem e lascas de parmesão

OU

Degustação de três queijos com frutas secas e pão artesanal

Prato Principal

Bobó de frango com leite de coco acompanhado de arroz branco

OU

Penne com berinjela, calabresa, tomates e parmesão

Sobremesa

Sorvete de creme com *chantilly*, cerejas e calda de chocolate

OU

Mousse de manga com gengibre e calda de laranja

Jantar

Entrada

Salada francesa (batata, queijo, presunto, nozes, folhas diversas e molho suave de mostarda)

OU

Verrine de abacate com pequenos camarões picantes

Prato Principal

Frango *Miroton* (peito de frango desfiado e intercalado com camadas de molho *bechamel*, azeitonas, ovos e parmesão)

OU

Penne ao molho de vodka, creme de leite, um toque de tabasco e parmesão

Sobremesa

Sorvete de creme com *chantilly*, cerejas e calda de chocolate

OU

Mousse de manga com gengibre e calda de laranja

Serviço Alice Brasserie

Endereço: SHIS CL QI 17 Bloco F Lojas 201-204 – Edifício Fashion Park – Lago Sul

Telefone: (61) 3248-7743

Horário de funcionamento: terça a sábado das 12h às 15h e de 19h30 a 0h e domingo das 12h às 16h

ALL DUBLIN RESTAURANTE E BAR

Almoço

Entrada

Salada *mix* (alface americana combinada com ricota fresca, abacaxi em cubos, camarão grelhado a moda da casa e limão a francesa para temperar)

OU

Torradas caseiras com creme irlandês de espinafre

Prato Principal

Filé de frango grelhado com muçarela, seleção de legumes salteados ao azeite e temperos com arroz branco e banana caramelada

OU

Picanha com pasta especial de alho, arroz branco, mandioca na manteiga e farofa de banana

Sobremesa

Pavê com morangos frescos

OU

Pudim de leite condensado da Vó

Jantar

Entrada

Sopa de legumes selecionados à moda do *chef*

OU

Fish cake (bolinho temperado de mandioca com recheio de bacalhau)

Prato Principal

Lombo de porco recheado com muçarela, orégano, ameixa, uva passas, cenoura e damasco acompanhado de arroz branco e molho especial de damasco

OU

Salmão grelhado ao molho de alcaparras com legumes salteados e arroz com brócolis

Sobremesa

Torta caseira de limão

OU

Brigadeirão especial

Serviço All Dublin Restaurante e Bar

Endereço: Avenida Parque Águas Claras Quadra 301 Conjunto 4 Lote 01 – Águas Claras

Telefone: (61) 3964.6582

Horário de funcionamento: terça a sexta-feira das 17h à 1h, sábado das 12h às 2h e domingo das 12 a 1h

AVENIDA PAULISTA PASTA PIZZA I VINO**Almoço****Entrada**

Polentinha *bramata doppio funghi* (polenta cremosa servida com uma camada de molho *doppio funghi*)

OU

Polentinha *bramata toscana* (polenta cremosa servida com uma camada de molho de linguiça toscana)

Prato principal

Mignon di parma (filé envolvido com presunto italiano de parma gratinado no forno a lenha com *fettuccine* ao molho dois queijos e manteiga de sálvia)

OU

Nhoque de espinafre artesanal com molho de vitela ao vinho Malbec

Sobremesa

Banana assada no forno a lenha com lâminas de amêndoas e sorvete de creme e canela

OU

Cuscuz de tapioca com calda de manga

Serviço Avenida Paulista Pasta Pizza I Vino

Endereço: SCES Trecho 02 lote 41 (ao lado da ponte JK)

Telefone: (61) 3255.6000

Horário de funcionamento: segunda das 12h às 15h, terça a sexta das 12h às 15h e das 1830 a 0h, sábado das 12h às 16h e das 18h30 à 1h

BARCELONA BAR E RESTAURANTE**Jantar****Entrada**

Mix de folhas verdes ao molho de ervas frescas e queijo de cabra

OU

Cogumelos marinados com azeite extravirgem e *mix* de folhas verdes

Prato principal

Bife de costela grelhado ao molho de manteiga de ervas e batata *gratin*

OU

Peixe do dia com arroz de limão

Sobremesa

Tuille de nozes com *mousse* de chocolate meio amargo ao *brand*

OU

Abacaxi grelhado com sorvete de creme

Serviço Barcelona Bar e Restaurante

Endereço: SCLS 206 Bloco A loja 06 – Asa Sul

Telefone: (61) 3242.1141

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado das 18h às 2h

BELINI IL RISTORANTE

Almoço

Entrada

Insalata di Cesare (selecionadas folhas de alface acompanhada de *croutons* integrais com toques de queijo parmesão ralado ao molho de mostarda)

OU

Salmo in marinata com fantasia di folhas mistas (salmão marinado com saladas de folhas mistas ao molho endro e seleção de folhas mistas ao mix de atum com ricota e delicadas fatias de cebola)

Prato Principal

Maialino all votto pancetta e salsa di vin brulé (medalhão de filé *mignon* de leitoa lardeado em pancetta italiana, em redução de *vin brulé* e acompanhado de risoto de limão siciliano)

OU

Petto di pollo parcite com parmegiano uva peli e gnocchi al sugo (peito de frango grelhado recheado com queijo parmesão ao molho de uvas e acompanhado de nhoque ao molho sugo)

Sobremesa

Profiteroles (Carolinas recheadas ao sorvete de creme e cobertura de chocolate)

OU

Mousse alla fragola (saboroso *mousse* de morangos silvestres e calda de frutas)

Jantar

Entrada

Bruscheta alla pomodoro (pão Italiano tostado ao alho coberto de tomate italiano, orégano, manjericão e azeite virgem)

OU

Insalata del chef (seleção de folhas mistas ao *mix* de atum com ricota e delicadas fatias de cebola)

Prato Principal

Bianco di pollo alla miliana (peito de frango aberto em crosta de presunto defumado, espinafre e toques de queijo parmesão acompanhado por *fettuccine* verde de massa fresca ao molho de sálvia na manteiga)

OU

Penne all salmone (massa fresca de *penne* ao molho de tomate e cubos de salmão)

Sobremesa

Panna cotta (mousse ao creme de leite fresco com gelatina e licor de sambuca e cobertura de morangos silvestres)

OU

Domus del cioccolato (domos de chocolate belga)

Serviço Belini Il Ristorante

Endereço: SCLS 113 Bloco D Loja 36 (piso superior Belini Pães & Gastronomia) – Asa Sul

Telefone: (61) 3345.0777

Horário de funcionamento: terça a sábado das 12h às 15h e das 19h a 0h. Domingos das 12h às 16h

BENDITO SUCO

Almoço

Entrada

Queijo de coalho grelhado, com cebola *baby* caramelizada e mini tapioca ao vinagrete de melado

OU

Seleção de folhas verdes orgânicas com *carpaccio* de manga, regadas ao bendito molho

Prato principal

Dom Pedro (picanha suína, *chutney* de abacaxi e risoto de açafraão)

OU

Padre Antônio Vieira (escalope ao molho de limão com espaguete e ervas frescas)

Sobremesa

Creme de fruta do conde ao *coulis* de maracujá

OU

Divina torta (torta artesanal de chocolate)

Jantar

Entrada

Seleção de folhas verdes orgânicas com *carpaccio* de manga regadas ao bendito molho

OU

Mini polenta com molho de tomates frescos e orgânicos

Prato Principal

Tornedor de filé *mignon* acompanhado de risoto ao *funghi*

OU

Espaguete com camarões flambados com molho de tomates frescos ao perfume de manjeriço

Sobremesa

Creme de fruta do conde ao *coulis* de maracujá

OU

Divina torta (torta artesanal de chocolate)

Serviço Bendito Suco

Endereço: SCES Trecho 02 Lote 08 Lojas 2/3

Telefone: (61) 3225.0249

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 16h30 a 0h, sábado e domingo das 12h a 0h

BIER HAUS

Almoço

Entrada

Salada de *carpaccio* (alface americana e rúcula coberta com fatias de *carpaccio* de filé, ovos de codorna, tomate seco, queijo parmesão e molho de mostarda)

OU

Casquinha de siri

Prato principal

Tornedor ao *drambuie* (alto mal passado ao molho *drambuie* com *shitake* e *champignon* servido de risoto do próprio molho e batata recheada com ricota e tomate seco)

OU

Peixe ao molho bisque (badejo grelhado ao molho bisque com cebola, pimentão e ervilha coberto de camarão picado, arroz do próprio molho e batata *noisette*)

Sobremesa

Pudim de laranja

OU

Torta alemã

Jantar

Entrada

Salada de *carpaccio* de salmão (alface americana e rúcula coberta com fatias de *carpaccio* de salmão, ovos de codorna, tomate seco, queijo parmesão e molho de mostarda)

OU

Carpaccio de filé

Prato principal

Bacalhau mistério (bacalhau desfiado, servido de cebola e alho refogados no azeite extravirgem, batata palha, presunto e arroz com brócolis)

OU

Costela ao molho *barbecue* (costela suína assada regada ao molho *barbecue*, servida de arroz biro-biro e batata *sauté*)

Sobremesa

Pudim de laranja

OU

Mousse de chocolate

Serviço Bier Haus

Endereço: CSL 402 Bloco A Loja 09 – Asa Sul

Telefone: (61) 3224.3535

Horário de funcionamento: segunda a sábado das 12h às 2h e domingos das 12h a 0h

BIERFASS

Almoço

Entrada

Salada de folhas com castanhas ao molho de morango

OU

Escondidinho de carne de sol

Prato Principal

Steack à Diana (*steack* de filé grelhado ao molho de vinho, servido com arroz ao molho, batata palha e brócolis ao alho óleo)

OU

Escalopinho suíno (escalope suíno ao molho de jabuticaba servido com risoto de ervas finas e vagem no azeite)

Sobremesa

Brownie de chocolate com sorvete de creme

OU

Apfelstrudel com chantilly

Jantar

Entrada

Creme de brócolis com *croutons*

OU

Casquinha de lagosta

Prato Principal

Tornedor ao molho de café (filé alto mal passado, grelhado ao molho de café servido com risoto mediterrâneo)

OU

Risoto de bacalhau

Sobremesa

Brownie de chocolate com sorvete de creme

OU

Apfelstrudel com chantilly

Serviço Bierfass

Endereço: SHIS QL 10 Lote 09 (Pontão do Lago Sul)

Telefone: (61) 3364.3663

Horário de funcionamento: segunda-feira das 16h à 1h, terça a sexta-feira das 12h à 1h, sábado das 12h às 2h e domingo das 12h à 1h

BISTROT GOURMET

Almoço

Entrada

Brusquetas de calabresa moída temperada ao molho da casa

OU

Brusquetas de gorgonzola

Prato Principal

Picadinho do *chef* (filé picado com molho cremoso de pimenta verde, acompanhado de arroz branco e farofa especial, feita com ovos, azeitonas e bacon)

OU

Arroz carreteiro (feito com charque e carne seca bem picadinha, temperado com coentro e cheiro verde. Acompanha farofa de ovos e vinagrete, feito com tomate e cebola no azeite e vinagre)

Sobremesa

Nuvem de morango

OU

Mousse de chocolate

Jantar

Entrada

Brusquetas de calabresa moída temperada ao molho da casa

OU

Brusquetas de gorgonzola

Prato Principal

Frango da casa (grelhado com molho cremoso de alecrim, acompanhado de arroz branco, farofa de ovos e fritas)

OU

Penne siciliano (feito com molho a base limão siciliano com lascas de salmão defumado)

Sobremesa

Nuvem de morango

OU

Maria Bonita (sorvete de caldo de cana com queijo coalho quente temperado com mel)

Serviço Bistrot Gourmet

Endereço: ParkShopping

Telefone: (61) 3233.5999

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado das 10h às 22h e domingo de 12h às 20h

BSB GRILL

Almoço

Entrada

Salada Fernanda (tomate, alface americana, cebola, palmito, cenoura, queijo ralado e batata palha com molho de maionese e mostarda)

OU

Salada árabe *fatuche* (pepino, rabanete, alface, tomate, cebola, pão sírio torrado, temperada com sal, limão, *zattar*, *sumec* e azeite)

Prato Principal

Steack de picanha (200g de carne acompanhada de arroz com brócolis e farofa de ovos)

OU

Bife *ancho* (200g de carne acompanhada de arroz com brócolis e farofa de ovos)

Sobremesa

Sorvete de creme

OU

Sorvete de chocolate

Jantar

Entrada

Salada Fernanda (tomate, alface americana, cebola, palmito, cenoura, queijo ralado e batata palha com molho de maionese e mostarda)

OU

Salada árabe *fatuche* (pepino, rabanete, alface, tomate, cebola, pão sírio torrado, temperada com sal, limão, *zattar*, *sumec* e azeite)

Prato Principal

Robalo com camarão acompanhado de arroz com brócolis, batata *sauté* e brócolis grelhado

OU

Buffet árabe (quibe cru, *homus*, coalhada seca, pão sírio, arroz com lentilha, *kafta* e quibe frito)

Sobremesa

Sorvete de creme

OU

Sorvete de chocolate

Serviço BSB Grill

Endereço: CLS 413 Conjunto D Loja 36 – Asa Sul

Telefone: (61) 3346.0036

Endereço: SCHCN 304 Bloco B Loja 19 – Asa Norte

Telefone: (61) 3326.0976

Horário de funcionamento: terça a sábado das 12 a 0h e domingo das 12h às 17h

CACAHUÁ

Almoço

Entrada

Mix da chef (cogumelos recheados com *foie gras*; damasco com queijo azul; rolinho de berinjela com tomate seco e *cream cheese*)

OU

Degustação de quiches (nos sabores *mix* de cogumelos, gorgonzola com nozes e presunto com *champignon*)

Prato principal

Filé de frango recheado com parma e sálvia, arroz de amêndoas e creme de alho poró

OU

Bacalhau em crosta de azeitonas pretas, com tomate *confit* e purê de batata

Sobremesa

Tortinha de maçã com creme de baunilha

OU

Torta 3 *mousses* (chocolate meio amargo, ao leite e branco)

Jantar

Entrada

Creme de cogumelos com cobertura crocante gratinada

OU

Salada de folhas, queijos e frutas servida com molho de mostarda *ancienne*

Prato principal

Bacalhau desfiado ao gorgonzola, aspargos frescos e farofa Cacahuá

OU

Escondidinho de camarão

Sobremesa

Tortinha de noz-pecã com sorvete de creme

OU

Cheesecake de ganache de chocolate belga meio amargo com licor *Kahlúa*

Serviço Cacahuá

Endereço: SCLS 207 Bloco A Loja 37 – Asa Sul

Telefone: (61) 3443.0430

Horário de funcionamento: terça a sábado das 10h às 23h e domingo das 9 às 22h

CAFÉ ANTIQUÁRIO

Almoço

Entrada

Mix de folhas com tomate cereja e molho mostarda

OU

Caesar salad

Prato principal

Penne com salmão e raspas de limão

OU

Peito de frango ao molho de maracujá e risoto de alho poró

Sobremesa

Abacaxi com hortelã

OU

Trufa de chocolate

Jantar

Entrada

Salada caprese

OU

Pão de calabresa

Prato Principal

Escondidinho de carne seca

OU

Pizza mineirinha

Sobremesa

Pera ao vinho com creme inglês

OU

Sorvete de creme com calda de chocolate

Serviço Café Antiquário

Endereço: SHIS QL 10 Pontão do Lago Sul

Telefone: (61) 3248.7755

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 12h a 0h e sábado das 12h à 1h

CAFÉ CASSIS

Almoço

Entrada

Gaspacho com *croutons* (sopa fria de vegetais à moda ibérica)

OU

Curry puffs com molho agridoce picante (pastéis tailandeses recheados de peito de frango e batatas ao *curry*)

Prato Principal

Entrecôte com molho escuro de *champignons*, batata no azeite e salada de folhas

OU

Paillard de filé ou frango com talharim ao molho branco

Sobremesa

Cheesecake com *coulis* de frutas vermelhas

OU

Mini *brownie*

Jantar

Entrada

Muçarela de búfala gratinada com tomate seco e pesto, acompanhado de torradas

OU

Gaspacho com *croutons* (sopa fria de vegetais à moda ibérica)

Prato Principal

Risoto de bacalhau e camarão com alho poró crocante

ou

Paillard de filé ou frango com talharim ao molho branco

Sobremesa

Crumble de frutas vermelhas com sorvete de creme

OU

Mini *brownie*

Serviço Café Cassis

Endereço: ParkShopping

Telefone: (61) 3234.2968

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado de 10h às 22h, domingos das 11h às 20h

CAFÉ SAVANA

Almoço

Entrada

Salada tropical

OU

Salada de folhas

Prato principal

Escalope de filé *mignon* com molho siciliano

OU

Le poulet

Sobremesa

Torta mármore

OU

Sorvete de creme com noz-pecã

Jantar

Entrada

Consomé

OU

Salada Savana

Prato principal

Filé *mignon au poivre vert*

OU

Frango com páprica

Sobremesa

Torta mármore

OU

Sorvete de creme com noz-pecã

Serviço Café Savana

Endereço: CLN 116 Bloco A Loja 4 – Asa Norte

Telefone: (61) 3347.9403

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 11h30 a 0h e sábados das 11h30 às 2h

CANTINA DA MASSA

Almoço

Entrada

Brusqueta de pesto e rúcula

OU

Polenta frita

Prato Principal

Lasanha *Margherita* (massa integral, muçarela de búfala, molho sugo, manjericão e alho)

OU

Lasanha de quatro queijos

Sobremesa

Mini pudim de leite

OU

Creme de papaia com cassis

Jantar

Entrada

Muçarela de búfala temperada

OU

Brusqueta Margherita

Prato principal

Filé à *parmegiana* com arroz *piamontese*

OU

Capeletti in brodo (sopa de *capeletti*)

Sobremesa

Sorvete com calda de chocolate

OU

Mini pudim de leite

Serviço Cantina da Massa

Endereço: SCLS 302/303 Bloco A Loja 4 – Asa Sul

Telefone: (61) 3226.8374

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 10h30 às 15h30 e das 18h30 a 0h, sábado das 10h30 a 0h e domingo das 10h30 às 17h30

C' EST SI BON CRÊPERIE & BISTRÔ

Almoço

Entrada

Wrap de frango (massa de crepe enrolada, recheado com fatias de frango picante grelhado, *chutney* de manga, queijo *brie*, decorado com molho *tarê*)

OU

Wrap de salmão (massa de crepe enrolada, recheado com salmão desfiado, *kani*, *cream cheese*, alface, molho de maracujá e gergelim preto)

Prato principal

Crepe *chilli* com carne (carne moída, feijão temperado com *chilli*, *cream cheese*, *sour cream* e cebolinha)

OU

Zucchini galette (massa de trigo sarraceno, abobrinha, alho, manjericão, muçarela de búfala e parmesão)

Sobremesa

Mini crepe Cartola (banana da terra, canela, açúcar, chocolate ao leite e sorvete de queijo)

OU

Profiteroles (Carolinas com sorvete de canela e calda de chocolate meio amargo)

Jantar

Entrada

Panqueca aberta de berinjela (massa de crepe, caviar de berinjela, geléia de pimenta e amêndoas)

OU

Saladinha na renda de parmesão (rúcula, tomates secos, passas e molho *tarê*)

Prato principal

Risoto de bacalhau e abóbora (bacalhau em lascas, abóbora, requeijão cremoso, pimenta dedo-de-moça e parmesão)

Risoto Maria Isabel (charque, açafraão da terra, pimenta de cheiro, cheiro-verde e parmesão)

Sobremesa

Mini crepe *Suzette* (massa amanteigada flambada com licor de laranja, açúcar de confeitiro, sorvete de creme)

OU

Mini crepe *Belle Hélène* (pera em calda, chocolate meio amargo, *chantilly*, açúcar de confeitiro)

Serviço C'Est Si Bom Crêperie & Bistrô

Endereço: CLN 213 Bloco A Loja 9 – Asa Norte

Telefone: (61) 3272.1005

Endereço: CLS 408 Bloco A Loja 5 – Asa Sul

Telefone: (61) 3244.6353

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 12h a 0h, sábados das 12h à 1h

CONFRARIA DO CAMARÃO

Almoço

Entrada

Camarão ao alho e óleo

OU

Mini risoles

Prato Principal

Fettuccine al'mare (camarões puxados no azeite com alho e molho branco e raspas de limão siciliano)

OU

Camarão ao *catupiry* (camarão ao molho branco de *catupiry* acompanhado de arroz com brócolis e batata *sauté*)

Sobremesa

Sorvete artesanal de creme

OU

Sorvete artesanal de limão

Jantar

Entrada

Mini risoles

OU

Bolinho de bacalhau

Prato Principal

Risoto de banana (arroz arbóreo com camarões e cubos de banana)

OU

Espaguete Tamandaré (espaguete puxado no azeite com camarões, tomate seco, alho poró, ervas finas e manjeriço)

Sobremesa

Torta holandesa

OU

Sorvete artesanal de limão

Serviço Confraria do Camarão

Endereço: CLS 212 Bloco A Loja 04 – Asa Sul

Telefone: (61) 3346.3234

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira de 12h às 15h e das 17h às 23h, sábado das 12h às 17h e das 19h às 23h, domingos das 12h às 17h

Endereço: Terraço Shopping

Telefone: (61) 3234.7350

Horário de funcionamento: segunda-feira a sexta das 12h às 22h, sábados das 12h a 0h e domingos das 12h às 21h

CORRIENTES 348

Jantar

Entrada

Provoleta parrillera (provolone grelhado)

OU

Empanadas 348 *sapallito* de abobrinha com queijo

Prato principal

Ojo del bife (miolo de contrafilé argentino acompanhado de arroz provençal)

OU

Badejo parrillero (badejo assado acompanhado de arroz com brócolis e cebola)

Sobremesa

Budin de brigadeiro (pudim de brigadeiro com *chantilly*)

OU

Dulce de leche (doce de leite argentino)

Serviço Corrientes 348

Endereço: CLS 411 Bloco D Loja 36 – Asa Sul

Telefone: (61) 3345.1348

Horário de funcionamento: terça a sexta das 12h a 0h, sábados das 12h à 1h e domingo das 12h às 18h

CROISSANTERIE

Almoço

Entrada

Brusqueta

OU

Salada verde

Prato Principal

Escalope de filé *mignon* com purê de mandioquinha e aspargos frescos

OU

Risoto de muçarela de búfala com tomates secos e rúcula

Sobremesa

Mousse de chocolate
OU
Fatia de uma de nossas tortas

Jantar

Entrada

Brusqueta

OU

Salada verde

Prato Principal

Camarões VG (11/15) acompanhados de arroz de coco

OU

Risoto de cogumelo *shitake* com queijo *camembert*

Sobremesa

Mousse de chocolate

OU

Fatia de uma de nossas tortas

Serviço Croissanterie

Endereço: CLN 215 bloco B Loja 21 – Asa Norte

Telefone: (61) 3965.7711

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 11h a 0h e sábado das 11h à 1h

DA NOI

Almoço

Entrada

Quiche de legumes com queijos acompanhada de salada de verdes

OU

Quiche de salmão acompanhado de salada de verdes

Prato Principal

Escalope grelhado acompanhado de *penne* ao molho de extrato de *funghi secchi*

OU

Frango à *parmegiana* acompanhado de arroz e batatas fritas

Sobremesa

Tartelete de chocolate com calda de baunilha

OU

Peras cozidas no vinho acompanhadas de sorvete de creme

Serviço Da Noi

Endereço: Hotel Brasília Alvorada Hotel Golden Tulip

Telefone: (61) 3429.8100

Horário de funcionamento: 24h

DOM FRANCISCO

Jantar

Entrada

Salada de bacalhau (grão de bico com bacalhau em lascas, tomate e alho poró)

OU

Mini gratinado de berinjela

Prato Principal

Bacalhau à Braz acompanhado de arroz branco

OU

Ravióli de rabada ao próprio molho

Sobremesa

Torta de banana gelada

OU

Cheesecake de chocolate

Serviço Dom Francisco

Endereço: Shopping Pátio Brasil

Telefone: (61) 3322.1071

Horário de funcionamento: segunda-feira a domingo das 11h às 22h

Endereço: ParkShopping

Telefone: (61) 3363.3079

Horário de funcionamento: segunda-feira a domingo das 11h30 às 22h30

DONA LENHA

Almoço

Entrada

Mini salada *caesar* de salmão defumado

OU

Brandade de bacalhau ao forno

Prato Principal

Conchiglione napolitano (massa em forma de concha, recheada com muçarela de búfala e molho de berinjela, gratinada no forno a lenha)

OU

Conchiglione de bacalhau (massa em forma de concha, recheada com purê de bacalhau e creme de natas, gratinada no forno a lenha)

Sobremesa

Filo de chocolate

OU

Creme de fruta da estação com sorvete de iogurte e *praliné* de pistache

Jantar

Entrada

Mini salada *caesar* de salmão defumado

OU

Brandade de bacalhau ao forno

Prato Principal

Tagliatelle al nero de seppia (massa italiana negra, com camarões grelhados, aspargos frescos, tomate cereja e azeite extravirgem de gengibre e limão siciliano)

OU

Kafta Dona Lenha (*kafta* de picanha com especiarias turcas grelhada, servida com arroz de lentilhas, vagem provençal e molho *tzatziki*)

Sobremesa

Filo de chocolate

OU

Creme de fruta da estação com sorvete de iogurte e *praliné* de pistache

Serviço Dona Lenha

Endereço: SHCN 413 Bloco D loja 1 – Asa Norte

Telefone: (61) 3349.2323

Endereço: CLS 202 Bloco C Loja 36 – Asa Sul

Telefone: (61) 3322.1234

Endereço: SHIS CL QI 11 bloco O lojas 2 - Deck Brasil – Lago Sul

Telefone: (61) 3364.3400

Endereço: SHIS QI 5 Bloco A loja 15 - Gilberto Salomão – Lago Sul

Telefone: (61) 3364.0404

Endereço: Terraço Shopping – Sudoeste

Telefone: (61) 3363.2424

Horário de funcionamento Dona Lenha da Asa Norte, Asa Sul, Deck Brasil, Gilberto Salomão e Terraço Shopping: segunda a sexta-feira das 12h às 15h e das 18h às 23h30, sábado e domingo das 12h a 0h

Endereço: Rua 36 Bloco 05 Lote 05 – Águas Claras

Telefone: (61) 4141.4446

Horário de funcionamento Águas Claras: segunda-feira a domingo das 12h a 0h

DUDU CAMARGO BAR RESTAURANTE

Almoço

Entrada

Cuscuz de ervas frescas, condimentos e lascas de frango ao molho oriental

OU

Cuscuz de ervas frescas, condimentos, cogumelos e legumes ao molho de pesto da casa

Prato principal

Anchova negra grelhada ao molho leve de queijos acompanhado de purê de batata baroa

OU

Picadinho ao molho rústico acompanhado de *penne* ao molho Alfredo e sálvia

Sobremesa

Brownie com sorvete de creme e calda de baunilha

OU

Bolo de cenoura com calda de chocolate e sorvete de creme

Serviço Dudu Camargo Bar Restaurante

Endereço: CLS 303 Bloco A Loja 03

Telefone: (61) 3323.8082

Horário de funcionamento: segunda a quinta-feira de 12h às 15h e das 18h à 0h, sexta-feira e sábados das 12h à 1h e domingo de 12h às 17h

EMPÓRIO DA MATA

Jantar

Entrada

Salada oriental (alface americana rasgada, tirinhas de cenoura crua, pepino agri-doce e gergelim preto, com molho oriental)

OU

Brusqueta de *brie* com geléia de morango (pão italiano tostado, queijo *brie* e geléia de morango, acompanhado de *mix* de alface)

Prato principal

Filé ao molho agridoce (filé alto grelhado ao molho agridoce japonês, servido com risoto de palmito e *crisp* de alho porró)

OU

Filé de frango ao molho de maracujá e *curry* (filé de frango grelhado ao molho de maracujá e *curry*, servido com arroz branco e batata palha)

Sobremesa

Taça de manga ao coco (cubinhos de manga cozidas no açúcar queimado com leite de coco, servidos com sorvete de coco e amêndoas tostadas)

OU

Crème brûlée com *chips* de abacaxi e cubinhos de rapadura

Serviço Empório da Mata

Endereço: SHJB Mansões Mata da Anta – Avenida 15 – Lago Sul

Telefone: (61) 3427.1312

Horário de funcionamento: terça a quinta-feira das 19h a 0h, sexta-feira das 12h às 16h e das 19h a 0h, sábado das 12h às 16h30 e das 19h à 1h e domingo das 12h às 17h

ENCHENDO LINGUIÇA

Almoço

Entrada

Salada verde (alface, rúcula, agrião) com fatias de manga e *croutons*

OU

Casquinha de siri

Prato principal

Picanha suína grelhada, acompanhada de arroz maluco (arroz branco, ovos, presunto, batata palha), feijão tropeiro e vinagrete

OU

Badejo à provençal (filé de badejo com tomate em cubos, camarão, alcaparra e ervas), arroz com brócolis e batata *sauté*

Sobremesa

Romeu e Julieta

OU

Sorvete de creme

Jantar

Entrada

Mini porção de linguças *croc* (linguicinhas de pernil envolvidas em lâminas de batata)

OU

Mini pastéis de queijo

Prato principal

Salmão ao molho de maracujá, arroz à grega e seleta de legumes

OU

Medalhão de filé ao molho madeira com champignons, acompanhado de arroz à *piamontese* e batata *noisette*

Sobremesa

Mousse de maracujá

OU

Mousse de chocolate

Serviço Enchendo Linguica

Endereço: SCES Trecho 2 Conj 12 Loja 2 – Asa Sul

Telefone: (61) 3224.1202

Horário de funcionamento: terça-feira a sexta-feira das 12h a 0h, sábado das 12 às 2h e domingo das 12h às 18h

FORTUNATA

Almoço

Entrada

Salada especial (*mix* de folhas, tomate cereja, bacon crocante, lâminas de damasco e passas. Acompanha molho à base de espumante, mascavo e iogurte)

OU

Caprese com peito de peru (tomate especial, muçarela de búfala, peito de peru, rúcula e manjericão com redução balsâmico)

Prato Principal

Tonedor *bérnaise* (*mignon* grelhado, molho *bérnaise*, acompanhado de fritas e arroz com castanhas)

OU

Robalo afortunado (filé de robalo grelhado ao molho de vinho branco, acompanhado de arroz rico com leite de coco, creme de leite, *petit poie*, batata palha e parmesão)

Sobremesa

Torta alemã (torta em camadas com creme gelado e calda de chocolate)

OU

Sorvete *semifredo* (sorvete cremoso com amêndoas e calda de caramelo)

Jantar

Entrada

Focaccia de búfala (massa finíssima crocante recheada de muçarela de búfala, alecrim, azeite e sal grosso)

OU

Salada de figos (rúcula, agrião, figos, lascas de queijo *brie* e molho de mel)

Prato Principal

Tornedor na mostarda (*mignon* grelhado com molho de mostarda especial, acompanhado de risoto de alho poró)

OU

Camarão ao *brie* (camarões ao molho de queijo *brie* e damasco acompanhado de arroz com amêndoas)

Sobremesa

Petit gateau de doce de leite com sorvete de creme

OU

Pudim do Rei (pudim de chocolate)

Serviço Fortunata

Endereço: SHIS CL QI 09 Bloco C Loja 6 a 60 – Lago Sul

Telefone: (61) 3364.6111

Horário de funcionamento: segunda-feira a domingo das 12h às 15h e das 18 a 0h

FRED

Almoço

Entrada

Carpaccio individual (finas lâminas de carne de primeira, regadas com azeite extravirgem, salpicadas por pimenta-do-reino em grão e queijo parmesão ralado, acompanhado de torradas)

OU

Porção de salsichão alemão com molho especial da casa

Prato principal

Picadinho de frango (peito de frango picado em ponta de faca, flambado e apurado em molho *roti* especial da casa, com tomate, cebola, pimentão, páprica picante, *champignon* e bacon. Acompanha farofa de pão, banana à milanesa, ovos pochê e arroz branco)

OU

Carne de sol acebolada (carne de sol acebolada preparada na casa purê de abóbora e arroz branco)

Sobremesa

Manga flambada no *pastis* com sorvete de creme

OU

Sorvete de chocolate

Jantar

Entrada

Carpaccio individual (finas lâminas de carne de primeira, regadas com azeite extravirgem, salpicadas por pimenta-do-reino em grão e queijo parmesão ralado, acompanhado de torradas)

OU

Porção de salsichão alemão com molho especial da casa

Prato Principal

Pescada amarela ao molho de maracujá (filé de pescada amarela ao molho de maracujá e arroz temperado)

OU

Filé à Fred (filé ao molho madeira, com cogumelos, palmito, legumes cozidos, servido com arroz à *piamontese*)

Sobremesa

Sorvete de creme

ou

Brownie com calda de chocolate quente e sorvete de creme

Serviço Fred

Endereço: CLS 405 Bloco B Loja 10 – Asa Sul

Telefone: (61) 3443.1450

Horário de funcionamento: segunda-feira das 12h às 15h, terça a sexta-feira das 12h às 15h e das 19h à 0h, sábado de 12h às 16h e das 19h a 0h, domingos das 12h as 16h

GRAND CRU

Almoço

Entrada

Salada de folhas com tomate cereja e molho pesto

OU

Mix de folhas, *croutons* e molho queijo

Prato principal

Peito de frango com creme milho e arroz branco

OU

Penne ao ragu de linguiça picante

Sobremesa

Abacaxi ao caramelo de gengibre com sorvete *vanilla*

OU

Doce leite com raspas de limão

Serviço Grand Cru

Endereço: SHIS QI 9/11 Bloco L Loja 6 – Lago Sul

Telefone: (61) 3234.7871

Horário de funcionamento: terça-feira a sábado das 12h às 16h

HAMBURGUERIA GOURMET

Almoço

Entrada

Entrada salada HG (alface americana, rúcula, pickles, cebolinha em conserva, palmitos, *croutons* e molho de mostarda e mel)

OU

1/2 *onion rings* (anéis de cebolas fritos servidos com molho *ranch*)

Prato Principal

Risoto pomodoro com 200g filé alto

OU

Hambúrguer de filé, cogumelos (*shitake*), cebola caramelada, rúcula e alface americana, acompanha *noisettes*

Sobremesa

Milk shake alvinho (sorvete de leite condensado com borda de leite condensado e coco ralado)

OU

Milk shake de banana caramelada e borda de *Nutella* com pequenos pedaços de castanha de caju moída

Jantar

Entrada

Salada especial (alface americana, azeitona, palmito picadinho, queijo parmesão, *croutons* e molho de mostarda e mel)

OU

1/2 *onion rings* (anéis de cebolas fritos servidos com molho *ranch*)

Prato Principal

Salmão grelhado coberto com amêndoas laminadas e molho de mel, mostarda e azeite. Acompanha legumes ou arroz com brócolis

OU

Hambúrguer de camarão, alface americano, *shitake* e maionese especial

Sobremesa

Milk shake alvinho (sorvete de leite condensado com borda de leite condensado e coco ralado)

OU

Milk shake de banana caramelada e borda de *Nutella* com pequenos pedaços de castanha de caju moída

Serviço Hamburgueria Gourmet

Endereço: SHIS QI 11 Bloco O Loja 33 – Deck Brasil – Lago Sul

Telefone: (61) 3248.0904

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 12h a 0h e sábado das 12h à 1h

HOSTARIA DEI SAPORI

Almoço

Entrada

Brusquetas

OU

Fritti Misti

Prato Principal

Scaloppina de frango com cogumelos e ervilhas com *fettuccine* Alfredo

OU

Spaghetti carbonara

Sobremesa

Panna cotta

OU

Sorvete com cobertura de chocolate

Jantar

Entrada

Brusquetas

OU

Fritti Misti

Prato Principal

Polpette com *fettuccine* ao molho à bolonhesa

OU

Risoto com creme de lagostina

Sobremesa

Cheesecake

OU

Tiramisu

Serviço Hostaria Dei Sapori

Endereço: SCLS 212 Bloco A Loja 4 – Asa Sul

Telefone: (61) 3346.3234

Horário de funcionamento: segunda das 12h às 23h, terça a sexta-feira das 12h às 15h e das 19h às 23h, sábado das 12h às 16h e das 19h a 0h e domingo de 12h às 17h e das 19h às 23h

ILÊ

Almoço

Entrada

Vinagrete de frutos do mar com *blinis* de beiju na manteiga

OU

Panqueca de camarão gratinado no parmesão ao molho de tomate da casa

Prato Principal

Camarão na moranga com creme de *catupiry* gratinado e acompanhado por arroz de castanha de baru

OU

Conchiglione com camarões ao molho de 3 queijos

Sobremesa

Arroz doce com raspas de coco e canela

OU

Cocada branca com calda de chocolate

Jantar

Entrada

Vinagrete de frutos do mar com *blinis* de beiju na manteiga

OU

Panqueca de camarão gratinado no parmesão ao molho de tomate da casa

Prato Principal

Filé *mignon* picante, como acompanhamento arroz cremoso

OU

Arroz de frutos do mar com abacaxi gratinado no parmesão na folha de bananeira

Sobremesa

Arroz doce com raspas de coco e canela

OU

Cocada branca com calda de chocolate

Serviço Ilê

Endereço: CLS 209 Bloco C Loja 13 – Asa Sul

Telefone: (61) 3443.8099

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 11h30 às 16h e das 19h a 0h, sábado das 11h30 às 17h e das 19h a 0h e domingos das 11h30 às 17h

L'AFFAIRE BAR E RESTAURANTE

Almoço

Entrada

Ceviche de *haddock* defumado com frutas e salada de folhas ao *dressing* andino

OU

Mix de folhas verdes ao queijo fresco, tomate cereja ao molho italiano

Prato Principal

Beef Ancho (corte argentino com molho *chimichurri* acompanhado arroz ao pesto verde, farofa de ovos e batata frita)

OU

Linguado ao molho de camarões ao alho poro com purê de batata baroa

Sobremesa

Abacaxi assado em calda de gengibre e baunilha com sorvete de coco

OU

Cupcake de banana com figo recheado de banana caramelizada, *topping* de merengue italiano tostado com calda quente de doce de leite argentino e sorvete de chocolate e malte.

Jantar

Entrada

Melancia ao balsâmico, tomate cereja frito, manjeriço e mini salada frise

OU

Creme de mandioquinha com carne seca crocante

Prato principal

Robalo em crosta de *panko* japonês e cogumelos com molho de *prosecco* acompanhado de mil folhas de batata siciliana

OU

Steak de filé ao molho ferrugem, queijo *brie* empanado e risoto de *shimeji*

Sobremesa

Mousse de chocolate branco com frutas vermelhas flambadas ao *cointreau*

OU

Crostata de pera com sorvete de creme em farofa de cardamomo

Serviço L’Affaire Bar e Restaurante

Endereço: Hotel Mercure

Telefone: (61) 3326.7130

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado das 12h às 23h, domingo 12h às 15h

LAGASH

Almoço

Entrada

Salada de queijo de cabra, tomate cereja, maçã caramelada, cebola, pão torrado e castanhas

OU

Sopa de amêndoas

Prato Principal

Frango com mel, arroz aletria e passas

OU

Michui de cordeiro (contra filé em cubos e legumes no espeto) e arroz com lentilha

Sobremesa

Doce árabe

OU

Mousse de damasco

Jantar

Entrada

Salada de queijo de cabra, tomate cereja, maçã caramelada, cebola, pão torrado e castanhas

OU

Sopa de amêndoas

Prato Principal

Pescada assada, camarão, cuscuz com legumes ao molho de cereja

OU

Paleta de cordeiro com batatas laminadas ao molho de *tahine*

Sobremesa

Doce árabe

OU

Mousse de damasco

Serviço Lagash

Endereço: CLN 308 Bloco B loja 11/17 – Asa Norte

Telefone: (61)3273.0098

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado de 12h às 16h e de 19h a 0h, domingo de 12h às 17h

LIV LOUNGE

Almoço

Entrada

Mini salada "*Liv your life*" (mix de folhas, tomate, queijo gorgonzola e molho especial a base de balsâmico e mel)

OU

Mini salada caprese (fatias de tomate fresco cobertos de queijo minas, majericão e molho de mostarda com mel)

Prato principal

Filé *mignon* em tiras ao curry acompanhado de *chutney* de manga e arroz branco

OU

Frango cremoso (filé de frango coberto com molho de gorgonzola acompanhado de arroz cremoso de brócolis)

Sobremesa

Quatre-quarts de limão siciliano com calda de chocolate

OU

Verrine de goiabada (*cheesecake* com biscoito *champagne* triturado coberto com goiabada)

Jantar

Entrada

Sushi italiano (berinjela com tomate seco com queijo fresco e de abobrinha italiana com gorgonzola e aliche, temperados com azeite de oliva, ervas e parmesão)

OU

Mini salada "*Liv your life*" (mix de folhas, tomate, queijo gorgonzola e molho especial a base de balsâmico e mel)

Prato principal

Filé *mignon* ao molho *roti* e *fettuccine* ao creme de parmesão

OU

Risoto de camarões ao *funghi*

Sobremesa

Duo de *mousse* de chocolate (chocolate branco e meio amargo)

OU

Terrine de frutas vermelhas (morango, amora e *blueberry* cobertos por gelatina de vinho branco acompanhado de calda natural de morango e sorvete de creme)

Serviço Liv Lounge

Endereço: SHTN Trecho 2 Conj 3 Loja 135 – Asa Norte

Telefone: (61) 3526.9921

Horário de funcionamento: terça-feira a domingo das 8h30 a 0h

LONG FU

Almoço

Entrada

Costelinha de porco ao mel

OU

Wantan frito

Prato principal

Fatia de filé *mignon* com gengibre e cebola acompanhado de arroz americano

OU

Filé de peixe com brócolis acompanhado de arroz colorido

Sobremesa

Sorvete com morango

OU

Fruta da época (abacaxi ou papaia)

Jantar

Entrada

Camarão empanado

OU

Wantan frito

Prato principal

Salmão ao molho apimentado com arroz colorido

OU

Camarão com legumes acompanhado de arroz americano

Sobremesa

Sorvete com morango

OU

Fruta da época (abacaxi ou papaia)

Serviço Long Fu

Endereço: SHCS CL 402 Bloco C Loja 1/5 – Asa Sul

Telefone: (61) 3321.9864

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12 às 15h e das 19h às 23h, sábado e domingo das 12h às 16 e das 19h às 23h

MERCADO 153

Almoço

Entrada

Carpaccio de salmão *fumé* (lâminas finas de salmão *fumé* temperado com azeite, limão, cebolinha e ovos de codorna)

OU

Conquille de bacalhau (concha de bacalhau gratinado ao creme de natas)

Prato Principal

Vitela ao marsala (corte especial de novilho ao vinho marsala com *rigatoni* recheado de provolone ao *shimeji*)

OU

Polpetta de *mignon* (polpetta de filé recheado de queijo *brie* ao *coulis* de milho verde)

Sobremesa

Tiramisu de café com cupuaçu (torta italiana com biscoitos champagne marinados em café e creme de queijo com cupuaçu)

OU

Manga ao mascavo e *poivre vert* (manga flambada no açúcar mascavo e pimenta verde)

Jantar

Entrada

Surprise bacalhau (fatia de bacalhau sobre palmito pupunha, com surpresa da casa)

OU

Conquille de bacalhau (concha de bacalhau gratinado ao creme de natas)

Prato Principal

Filé de avestruz ao barolo (filé de avestruz na manteiga de vinho com *riso al salto*)

OU

Polpetta de *mignon* (polpetta de filé recheado de queijo *brie* ao *coulis* de milho verde)

Sobremesa

Camembert ao ganache com frutas do bosque (queijo *camembert* com creme de chocolate branco, amêndoas e frutas vermelhas)

OU

Manga ao mascavo e *poivre vert* (manga flambada no açúcar mascavo e pimenta verde)

Serviço Mercado 153

Endereço: QS 01 Rua 210 Taguatinga Shopping – Águas Claras

Telefone: (61) 3049.1840

Horário de funcionamento: segunda-feira a domingo de 10h às 22h

OLIVER

Almoço

Entrada

Salada *caeser* (alface americana com o famoso molho *caeser*)

OU

Salada caprese (tomates italianos, rúcula, muçarela de búfala, azeite extravirgem, vinagre balsâmico e manjericão)

Principal

Galinhada *paellera* (galinhada feita com arroz selvagem, lentilha, açafão espanhol e caldo da casa, em nosso *paellero*, com coração, coxa e sobre coxa de frango)

OU

Salmão com arroz cremoso (salmão em cubos com arroz à base de creme de leite, parmesão e caldo de frango)

Sobremesa

Gelatto de manga (manga batida com sorvete de creme)

OU

Banana flambada com sorvete de creme

Jantar

Entrada

Salada *caeser* (alface americana com o famoso molho *caeser*)

OU

Salada caprese (tomates italianos, rúcula, muçarela de búfala, azeite extravirgem, vinagre balsâmico e manjericão)

Prato Principal

Capellini com estrogonofe à italiana (massa italiana *al dente*, com fatias de filé *mignon*, molho de tomates italianos, creme de leite fresco, manjericão e cogumelos paris)

OU

Salmão com arroz cremoso (salmão em cubos com arroz à base de creme de leite, parmesão e caldo de frango)

Sobremesa

Le petit gateau com sorvete de creme

OU

Banana flambada com sorvete de creme

Serviço Oliver

Endereço: SCES Trecho 02 Lote 02 – Clube de Golfe

Telefone: (61) 3323.5961

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12h a 0h, sábado das 12 à 1h e domingo das 12 às 17h

OSCAR

Almoço

Entrada

Torre di calamari (lula, tomate cereja e manjeriço salteados no azeite extravirgem)

OU

Insalata tricolore (torre de muçarela de búfala, tomate e berinjela *confit* ao molho pesto)

OU

Brusqueta mista

Prato principal

Spigola in crosta di olive nere (robalo em crosta de azeitona preta servido com purê de mandioquinha)

OU

Riso com ossobuco (ossobuco com *risoni* milanês)

OU

Fettuccine al funghi (ao funghi *shitake* e *shimeji*)

Sobremesa

Granita di cocomero (granita de melancia com espuma morna de chocolate branco)

OU

Semifreddo di mandorle (de amêndoas caramelizadas com calda de café)

OU

Il tiramisù (tradicional doce italiano à base de café e creme)

Jantar

Entrada

Polipo al pomodoro (polvo em cubos, tomate *concassé* e rúcula ao azeite extravirgem e vinagre balsâmico)

OU

Tortino di formaggio com gamberetti (panetone de queijo recheado com camarão ao molho *camembert* servido com rúcula)

OU

Brusqueta mista

Prato principal

Risotto al frutti di mare (risoto de frutos do mar)

OU

Filetto di manzo al vino rosso (medalhão de filé *mignon* ao molho de vinho tinto servido com polenta frita)

OU

Fettuccine al funghi (ao funghi *shitake* e *shimeji*)

Sobremesa

Granita di cocomero (granita de melancia com espuma morna de chocolate branco)

OU

Semifreddo di mandorle (de amêndoas caramelizadas com calda de café)

OU

Il tiramisù (tradicional doce italiano à base de café e creme)

Serviço Oscar

Endereço: SHTN Trecho 1 Lote 01 – Brasília Palace Hotel

Telefone: (61) 3306.9060

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12h às 15h e das 19h às 23h, sábado e domingo das 12h30 às 16h e das 19 às 23h

PANELINHA

Almoço

Entrada

Mini tapiocas com antepastos variados

OU

Opção vegetariana: *mix* de folhas com lascas de manga, tomatinho cereja, temperado com vinagrete de tangerina

Prato Principal

Escondidinho de frutos do mar (purê de macaxeira temperado com manteiga de garrafa e queijo minas ralado sobre um *mix* de frutos do mar puxados em azeite e ervas)

OU

Opção vegetariana: escondidinho de legumes assados (*mix* de legumes brasileiros assados e aromatizados com ervas naturais da horta coberto por purê de macaxeira)

Sobremesa

Cocada de colher (feito a partir da própria fruta com açúcar, leite condensado e especiarias)

OU

Pudim ao leite com calda de gengibre

Jantar

Entrada

Salada de bacalhau com feijão fradinho e acelga (lascas de bacalhau misturadas com feijão fradinho cozido, acelga e aromatizado com fatias de cebolas roxas e cheiro verde)

OU

Opção vegetariana: *consomé* de batata doce, alho poró e curry

Prato Principal

Filé de surubim grelhado com crosta de pesto de jambu ao leite de *musseline* de banana da terra assada, guarnecido por arroz crocante de castanhas sertanejas (licuri, coco do sertão da Bahia e xerém de castanha de caju)

OU

Opção vegetariana: moqueca de palmito pupunha com banana da terra acompanhada de arroz branco

Sobremesa

Mousse de cupuaçu

OU

Sorvete de creme com banana flambada na cachaça, *mix* de gergelim preto, baru torrado e suco de laranja

Serviço Panelinha

Endereço: CLN 316 Bloco E Loja 18 - Asa Norte

Telefone: (61) 3041.5070

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado de 12h às 23h e domingo das 12h às 16h

PARFAIT CROISSANT

Jantar

Entrada

Brusqueta de tomate e pesto de manjeriço (pão italiano regado com azeite extravirgem coberto com cubinhos de tomates frescos e pesto de manjeriço)

OU

Cuscuz marroquino (com passas, castanha do Brasil, cubinhos de cenoura e pimentão vermelho)

Prato Principal

Picadinho de filé (cubinho de filé *mignon* flambado com cogumelos salteado na manteiga e *shoyo*) com *mix* de cogumelos (*paris*, *shitake* e *shimeji*) acompanhado de batata assada com *cream cheese*

OU

Panelinha de bacalhau desfiado gratinado e arroz branco (bacalhau desfiado, cebola, batata, creme de leite fresco e parmesão com farinha de rosca)

Sobremesa

Parfait de goiabada (creme branco com camada de goiabada e farofa de biscoito salgado)

OU

Fricote (creme de chocolate com doce de ambrosia)

Serviço Parfait Croissant

Endereço: SHIS QI 09 Bloco 1 Loja 46 – Lago Sul

Telefone: (61) 3248.1239

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 12h às 22h e sábado de 12h às 23h

PARRILLA MADRID

Almoço

Entrada

Salada verão

OU

Mix surpresa de antepasto

Prato Principal

Bife de *chourizo* com *chimichourri* e arroz *parrillero*

OU

Peito de frango com *aliole* e arroz *parrillero*

Sobremesa

Creme de *freddo* de iogurte com calda de morango

OU

Compota de banana caramelizada com sorvete de creme

Jantar

Entrada

Salada verão

OU

Mix surpresa de antepasto

Prato Principal

Lagostines perfumadas com manteiga de ervas e risoto cítrico

OU

Tornedor de filé *mignon* com *aliole* e risoto cítrico

Sobremesa

Creme de *freddo* de iogurte com calda de morango

OU

Compota de banana caramelizada com sorvete de creme

Serviço Parrilla Madrid

Endereço: CLS 408 Bloco D Loja 01 – Asa Sul

Telefone: (61) 3443.0698

Horário de funcionamento: segunda a quinta-feira de 12h às 15h e das 18h a 0h, sexta-feira e sábado de 12h à 01h e domingo de 12h às 17h

PEPERONCINO

Almoço

Entrada

Mini salada caprese (*mix* de folhas verdes com tomate cereja e muçarela de búfala)

OU

Polenta com ragu de carne (polenta cremosa coberta com molho à bolonhesa)

Prato Principal

Spezzatino alla brasiliana (picadinho de carne e champignon, servido com arroz branco e farofa de ovo)

OU

Risoto de gorgonzola e pimentões (arroz italiano cremoso com queijo gorgonzola e pimentões vermelhos e amarelos)

Sobremesa

Petit gateau (bolo morno de chocolate servido com sorvete de creme e calda de maracujá)

OU

Panna cotta (pudim italiano de baunilha servido com calda de morango)

Jantar

Entrada

Creme de aspargos e cogumelos frescos (sopa cremosa de aspargos frescos, cogumelos frescos e chips de queijo *grana padano*)

OU

Polpetine com molho apimentado (mini almôndegas servidas com molho apimentado de tomate)

Prato Principal

Ravióli de calabresa e alho poró com molho de tomate (massa fresca de fabricação caseira e recheada com calabresa e alho poró e servida com molho de tomate)

OU

Talharim com molho de pêra, gorgonzola e nozes (massa fresca de fabricação caseira servida com molho de pêra, gorgonzola e nozes)

Sobremesa

Tiramissu (tradicional sobremesa italiana à base de queijo cremoso, biscoito com café e cacau em pó)

OU

Petit gateau (bolo morno de chocolate servido com sorvete de creme e calda de maracujá)

Serviço Peperoncino

Endereço: CLS 405 Bloco C Loja 02 – Asa Sul

Telefone: (61) 3443.0227

Horário de funcionamento: segunda-feira das 12h às 15h, terça a sexta-feira das 12h às 15h e das 19h às 23h, sábado das 12h às 16h e de 19h às 23h e domingo das 12 às 16h

PLACES

Jantar

Entrada

Caprese de *melanzana*

OU

Salada com pato *confit* e pera caramelada

Prato Principal

Filé ao molho de erva doce com *riso nero*

OU

Peixe ao forno em crosta de pistache e tomilho

Sobremesa

Torta *mousse* de chocolate com damascos e calda de laranja

OU

Kneffe (doce árabe à base de queijo e nata)

Serviço Places

Endereço: SHS Quadra 05 Bloco H – Asa Sul

Telefone: (61) 3223.1526

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado das 12h às 23h e domingo das 12h às 16h

RAYUELA

Almoço

Entrada

Mini crepe verde com creme de palmito e alho poró

OU

Creme de mandioca com frango e coentro ao dois *currys*

Prato principal

Picadinho de filé ao molho de cerveja escura e *champignon*, arroz cremoso com parmesão e brócolis na manteiga de alho

OU

Roll de alcatra com bacon e abacaxi, *tagliatelle* de *funghi* na manteiga de sálvia e saladinha de rúcula, palmito e tomate cereja

Sobremesa

Sorvete de leite condensado com farofa de *cookie*

OU

Vulcãozinho de doce de leite

Serviço Rayuela

Endereço: CLS 412 Bloco A loja 37 – Asa Sul

Telefone: (61) 3346.9006

Horário de funcionamento: segunda-feira das 10h a 0h, terça a quinta-feira de 10h à 1h, sexta-feira e sábado das 10h às 2h

RESPEITÁVEL BURGER

Almoço

Entrada

Caesar salad

OU

Coslow (salada feita com cenoura, repolho, *catchup* e uvas passas)

Prato principal

Hambúrguer de fraldinha acompanhado de batatas Respeitável (recheada com requeijão e *bacon*)

OU

Hambúrguer de frango acompanhado de salada de arroz de cogumelos

Sobremesa

Torta paulista

OU

Sorvete de creme com calda de chocolate e farofa Respeitável

Jantar**Entrada**

Batata frita com *cheddar*

OU

Batata frita com *cheddar* e *bacon crisp*

Prato principal

Omelete sírio

OU

Sanduíche globo da morte (hambúrguer, muçarela, *bacon crisp*, presunto, ovo, alface, tomate verde e maionese Respeitável)

Sobremesa

Mini *milk shake* de *Ferrero Rocher*

OU

Mini *milk shake* de sorvete de tapioca com calda de goiabada e vinho tinto

Serviço Respeitável Burger

Endereço: CLS 402 Bloco B Loja 25 – Asa Sul

Telefone: (61) 3224.8852

Horário de funcionamento: domingo a quinta-feira das 12h às 2h, sexta-feira e sábado das 12h às 6h

ROADHOUSE GRILL**Jantar****Entrada**

Caesar salad

OU

House salad

Prato Principal

Assado de tira

OU

Parma *chicken*

Sobremesa

Petit gateau

OU

Petit Brownie

Serviço Roadhouse Grill

Endereço: Terraço Shopping

Telefone: (61) 3034.8535

Horário de funcionamento: segunda à quinta-feira das 12h às 15h e de 17h30 às 22h30, sexta-feira das 12h às 15h e de 18h às 23h30, sábado das 12h às 23h e domingo das 12h às 22h

Endereço: SCES Trecho 2 Conjunto 35 – Asa Sul

Telefone: (61) 3321.8535

Horário de funcionamento: segunda a quinta-feira das 12h às 15h e das 18h às 22h30, sexta-feira das 12h às 15h e das 18h a 0h, sábado das 12h a 0h e domingo das 12 às 23h

SAGRES RESTAURANTE

Almoço

Entrada

Bolinhos de bacalhau

OU

Misto de azeitonas e tremoços

Prato Principal

Bacalhau à Braz (bacalhau desfiado com batatas em cubinhos, fritos no azeite, cebola, salsinha e azeitonas pretas ligados com ovos)

OU

Arroz de mexilhões

Sobremesa

Torange

OU

Barriga de freira

Jantar

Entrada

Bolinhos de bacalhau

OU

Misto de azeitonas e tremoços

Prato Principal

Arroz de bacalhau com grão de bico (arroz com bacalhau em lascas, salsa, e azeitonas pretas e grão de bico)

OU

Bacalhau do amigo João (bacalhau ligeiramente desfiado, com batatas em cubos, ovos cozidos e azeitonas pretas portuguesas refogadas no azeite)

Sobremesa

Torange

OU

Barriga de freira

Serviço Sagres

Endereço: CLN 316 Bloco E LojaS 24/28 – Asa Norte

Telefone: (61) 3347.2234

Horário de funcionamento: terça-feira a sábado das 12h a 0h, domingo das 12h às 17h

SAN LORENZO RISTORANTE

Jantar

Entrada

Brusqueta (pão *San Lorenzo* recheado com berinjela, tomate e muçarela de búfala)

OU

Salada *San Lorenzo* (salada de folhas verdes, berinjela, abobrinha, aspargos, azeitonas, palmito e frango defumado)

Prato principal

Tiras de filé (tiras de filé *mignon* ao molho de gorgonzola, servido com espaguete na manteiga e sálvia)

OU

Fettuccine al salmon (pasta servida com lascas de salmão flambado ao vinho branco e molho branco)

Sobremesa

Sorvete de creme com calda de chocolate

OU

Creme de papaia com cassis

Serviço San Lorenzo Ristorante

Endereço: CLSW 103 Bloco B Lojas 8/12 - Sudoeste

Telefone: (61) 3201.2161

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12h às 15h e das 19h a 0h, sábados das 12h às 16h e das 19h à 1h e domingo das 12h às 17h

SURI SUSHI BAR

Almoço

Entrada

Suri couve (enrolado de salmão, empanado e frito com *cream cheese* e *crisp* de couve)

OU

Anchova *lemon grass* (*carpaccio* de anchova negra, regado ao molho especial de ervas e azeite)

Principal

Combinado *Suri fusion* de 18 peças (2 *Suri* camarão, 5 *sashimis* de salmão massaricados, 2 *niguiris* de salmão, 1 *nigui*ri de atum, 1 *nigui*ri de peixe branco, 1 *nigui*ri de camarão, 2 acelgas *makis* especiais, 2 *dyo shimeji*, 2 *dyo* salmão e cebolinha)

OU

Salmão grelhado com crosta de gergelim e arroz *yakimeshi*

Sobremesa

Profiteroles com sorvete de creme e calda de chocolate

OU

Sweet hool (enrolado de banana na massa crocante empanado, frito com canela, açúcar, sorvete de creme e chocolate)

Jantar

Entrada

Cevite (*mix* de peixes e frutos do mar, marinados no limão e na laranja, regado a azeite e levemente apimentado)

OU

Lula recheada com cogumelos (lula cozida e recheada com cogumelos refogados e depois grelhada na chapa)

Prato principal

Combinado *Suri fusion* de 18 peças (2 *Suri* camarão, 5 *sashimis* de salmão massaricados, 2 *niguiris* de salmão, 1 *nigui*ri de atum, 1 *nigui*ri de peixe branco, 1 *nigui*ri de camarão, 2 acelgas *makis* especiais, 2 *dyo shimeji*, 2 *dyo* salmão e cebolinha)

OU

Teppanyaki de frutos do mar (salmão, polvo, camarão, kani, lula, acompanha arroz *yakimeshi* e legumes grelhados)

Sobremesa

Profiteroles com sorvete de creme e calda de chocolate

OU

Sweet hool (enrolado de banana na massa crocante empanado, frito com canela, açúcar, sorvete de creme e chocolate)

Serviço Suri Sushi Bar

Endereço: CLS 404 Bloco C Loja 35 – Asa Sul

Telefone: (61) 3244.8130

Horário de funcionamento: terça a sexta-feira das 12h às 15h e de 18h30 a 0h, sábado das 12 às 16h e das 18h30 à 1h e domingo de 12h às 16h e de 18h30 à 1h

TAYPÁ

Almoço

Entrada

Causa de salmão com molho *teriyaki*

OU

Ceviche criollo

OU

Peixe branco com leite de tigre e creme de coentro e cebolas em tempurá

Prato Principal

Filé ao molho de pimenta amarela com batatas ao creme aromatizado

OU

Crocante de peixe com molho *nikkei* e arroz ao gengibre

Sobremesa

Morango gratinado com creme de baunilha

OU

Tiramisu de lucuma com calda de *toffe*

Serviço Taypá

Endereço: SHIS QI 17 Bloco G Loja 208 – Lago Sul

Telefone (61) 3248.0403

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12h às 15h, sábado das 12h às 16h e domingo de 12h às 18h

THREE BURGERS

Jantar

Entrada

Crunchy chicken (iscas de frango empanadas em flocos de milho crocantes acompanhadas de *aioli*)

OU

Crunchy shrimp (camarões empanados em flocos crocantes acompanhados de *chutney* de abacaxi)

Prato Principal

Jack Daniel's ribs (costelinha suína preparada em baixa temperatura e finalizada no *char broiler* com molho especial aromatizado com *Jack Daniel's* e acompanhada de *french fries*)

OU

Brie burger (*burger* bovino elaborado com carne de primeira maturada, recheado e coberto com queijo brie e acompanhado de *caesar salad*)

Sobremesa

Fudge brownie com sorvete e calda de chocolate

OU

Cheesecake com calda de frutas vermelhas

Serviço Three Burgers

Endereço: SCLN 413 Bloco E Loja 63/67 – Asa Norte

Telefone (61) 3033.3136

Horário de funcionamento: terça-feira a domingo das 17h30 às 23h30

TICIANA WERNER RESTAURANTE E EMPÓRIO

Jantar

Entrada

Salada *week* (*mix* de folhas com tomate seco, parmesão e azeitonas pretas *carcereña* aromatizadas em azeite de ervas)

OU

Buffet de antepastos (folhas, legumes, frutas e molhos para você montar a sua salada. Variedade de queijos, pastas e pães, azeitonas, palmito, alcaparras, anchovas, aspargos e frutas secas)

Prato principal

Medalhões ao *mix* de cogumelos frescos (*filé mignon* grelhado ao molho de cogumelos, *shitake*, *shimeji* e *funghi*, saborizados no manjericão, acompanhado de polenta italiana cremosa salpicada de amêndoas)

OU

Rodízio de risotos (10 sabores - cada tipo de risoto é servido pelos garçons diretamente das frigideiras no prato do cliente, em pequenas porções, para que cada um possa saborear todos os tipos de risotos)

Risoto Werner

Risoto de *funghi* e manjericão

Risoto de alho poró com damascos

Risoto de queijo com castanha do Brasil

Risoto de filé

Risoto de carne seca com abóbora

Risoto de frango com pimenta *jalapeño*

Risoto de linguiça apimentada

Risoto de bacalhau

Risoto de camarão com manga

Sobremesa

Crème brûllé (suave creme de baunilha em favas acompanhado de *chantilly* de amoras)

OU

Profiteroles (Carolinas recheadas com sorvete de creme, acompanhada de calda de chocolate quente e bola de sorvete de creme)

Serviço Ticiania Werner Restaurante e Empório

Endereço: CLS 201 Bloco C Loja 11 – Asa Sul

Telefone: (61) 3322.6497

Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado das 18h30 a 0h

TMAKI SUSHI BAR

Almoço

Entrada

Salada especial *week* (*mix* de folhas, tomate cereja, pepino japonês, camarões batidos e romã, regados ao azeite e em molho de mostarda com semente, mel e molho *teriyaki*)

OU

Salada *sunomono week* (tiras de pepino, nabo, cenoura e kani, camarão, gergelim e molho da casa)

Prato Principal

Especial crostas de salmão (sanduíches de arroz com *cream cheese* e cebolinha, cobertos por uma crosta de lascas de salmão grelhado ao molho de ostra e alho poró crocante)

OU

Combinado *17th week* (8 peças de *sushi*, 4 peças de *sashimi*, 4 *niguiris* e 1 mini *temaki*)

Sobremesa

Petit gateau week (bolinho de chocolate recheado com doce de leite, acompanha sorvete de creme e calda de morango)

OU

Combinação perfeita *week* (camadas de casquinha de sorvete, brigadeiros preto e branco, doce de leite e calda de morango, servidos em um pequeno copo, com uma bola de sorvete no topo)

Jantar

Entrada

Salada especial *week* (*mix* de folhas, tomate cereja, pepino japonês, camarões batidos e romã, regados ao azeite e em molho de mostarda com semente, mel e molho *teriyaki*)

OU

Salada *sunomono week* (tiras de pepino, nabo, cenoura e kani, camarão, gergelim e molho da casa)

Prato principal

Especial filé oriental (filé *mignon* salteado ao molho *tarê* e *shitake*, risoto de morango com hortelã e creme siciliano)

OU

Combinado *21th week* (10 peças de *sushi*, 6 peças de *sashimi*, 4 *niguiris* e 1 mini *temaki*)

Sobremesa

Petit gateau week (bolinho de chocolate recheado com doce de leite, acompanha sorvete de creme e calda de morango)

OU

Combinação perfeita *week* (camadas de casquinha de sorvete, brigadeiros preto e branco, doce de leite e calda de morango, servidos em um pequeno copo, com uma bola de sorvete no topo)

Serviço Tmaki Sushi Bar

Endereço: SCES Trecho 02 Conj 32 Parte Loja R 05 – Asa Sul

Telefone: (61) 3226.6219

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira 12h a 0h, sábado das 12h às 2h

TOUJOURS BISTROT

Almoço

Entrada

Salade du jour (mix de folhas verdes com tomates em cubos ao molho de aceto balsâmico reduzido)

OU

Mini *steak tartar* (filé fresco picado finamente e temperado com azeite e ervas, acompanhado de batatas fritas)

Prato Principal

Escalope de filé *mignon sauce moutarde* (escalopes de filé *mignon* ao molho de mostarda. Acompanha batatas *sautés*)

Poisson du jour (filés de tilápia dourados na manteiga de ervas, tomate *concassé*, acompanhados de purê de batatas)

Sobremesa

Crepe Suzette (crepe em calda de laranja, com sorvete de creme)

OU

Tarte tatin (torta invertida de maçãs em caramelo com sorvete de creme)

Jantar

Entrada

Salade du jour (mix de folhas verdes com tomates em cubos ao molho de aceto balsâmico reduzido)

OU

Mini *steak tartar* (filé fresco picado finamente e temperado com azeite e ervas, acompanhado de batatas fritas)

Prato Principal

Escalope de filé *mignon au poivre vert* (escalopes de filé *mignon* ao molho de pimentas verdes. Acompanha batata gratinada)

Risotto de Morue (risoto de bacalhau)

Sobremesa

Crepe Suzette (crepe em calda de laranja, com sorvete de creme)

OU

Crème brûlée (creme a base ovos, creme de leite e baunilha em fava, com crosta de açúcar caramelizado)

Serviço Toujours Bistrot

Endereço: SCLS 405 Bloco D Loja 16 – Asa Sul

Telefone: (61) 3242.7067

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 12h a 0h, sábados das 12h à 1h e domingo das 12h às 16h

TRIPLEX

Almoço

Entrada

Mini salada caprese

OU

Brusquetas de caponata

Prato Principal

Picadinho de *mignon "asian fusion"*

OU

Camarões em molho cítrico com arroz 7 grãos

Sobremesa

Mousse de chocolate com pimenta

OU

Panna cotta com calda de morango

Jantar

Entrada

Mini *ceviche* de robalo

OU

Mini salada figo com *jamon*

Prato Principal

Medalhões de filé com risoto de pera e gorgonzola

OU

Risoto de camarões, rúcula e limão siciliano

Sobremesa

Brigadeiro de colher com calda de framboesa

OU

Creme de papaia com cassis

Serviço Triplex

Endereço: SCES Trecho 02 Lote 08 Loja 4 – Asa Sul

Telefone: (61) 3226.8869

Horário de funcionamento: terça-feira a sexta das 12h às 15h e das 18h a 0h, sábado das 12h às 15h30 e das 18h à 1h e domingo de 12h às 15h30

UNANIMITÀ

Almoço

Entrada

Salada de mini *penne* com calabresa, tomate cereja, muçarela de búfala e molho pesto de rúcula com manjeriço

OU

Salada de mini *penne* com lascas de salmão, alho poró e molho de limão siciliano

Prato Principal

Picadinho ao molho leve de queijos com gorgonzola acompanhado de arroz de frutas frescas

OU

Involtini de frango recheado de tomate seco ao molho leve de creme com arroz de pesto de rúcula

Sobremesa

Panna cotta com calda de frutas vermelhas

OU

Mini torta de limão da roça

Serviço Unanimità

Endereço: CLS 408 Bloco C Loja 05 – Asa Sul

Telefone: (61) 3244.0666

Horário de funcionamento: segunda a quinta-feira de 12h às 15h e das 19h a 0h, sexta-feira de 12h às 15h e das 19h à 1h, sábado de 12h às 16h e das 19h à 1h e domingo de 12h às 17h

VALENTINA PIZZARIA

Jantar

Entrada

Cornecciones (massa branca com azeite, sal e orégano) gratinados no parmesão

OU

Cornecciones (massa branca, azeite, sal e orégano)

Prato Principal

Pizza Bianca (azeite, muçarela, presunto de parma ao forno, orégano, coberta com mini rúcula – porção individual)

OU

Pizza *Ananas* (azeite, muçarela, gorgonzola, abacaxi e orégano – porção individual)

Sobremesa

Sorvete de creme com calda de goiabada ao vinho

OU

Sorvete de creme com calda de chocolate

Serviço Valentina Pizzaria

Endereço: CLS 310 Bloco A Lojas 2,6 e 8 – Asa Sul

Telefone: (61) 3242.6001

Horário de funcionamento: domingo a sexta-feira das 18h30 a 0h e sábado das 18h30 a 0h30

Endereço: CLN 214 Bloco A Lotes 9/11

Telefone: (61) 3273.7009

Horário de funcionamento: segunda-feira a domingo a sexta-feira das 18h30 a 0h

VELOCE

Almoço

Entrada

Trio de *arancini* (croquetes de arroz de risoto à milanesa, recheados com gorgonzola e muçarela e servidos com *chutney* de tomates);

OU

Mini salada de *carpaccio* (lâmina de *carpaccio* sobreposta com alface americana, molho *caesar*, tomate cereja, *croutons* e lâminas de parmesão)

Prato Principal

Polpettone sfacciato (*polpettone* de cordeiro com muçarela de búfala e pesto de hortelã, acompanhado de *fettuccine* com manteiga de ervas)

OU

Frango *crispy* Veloce (peito de frango à milanesa com farinha especial feita na casa, coberto com presunto de parma e servido com espaguete ao pesto de nozes)

Sobremesa

Sorvete de iogurte com *coulis* de frutas vermelhas

OU

Palha italiana (brigadeiro caseiro feito com biscoito triturado)

Jantar

Entrada

Trio de *arancini* (croquetes de arroz de risoto à milanesa, recheados com gorgonzola e muçarela e servidos com *chutney* de tomates);

OU

Mini salada de *carpaccio* (lâmina de *carpaccio* sobreposta com alface americana, molho *caesar*, tomate cereja, *croutons* e lâminas de parmesão)

Prato Principal

Espaguete com frutos do mar (lulas e camarões grelhados no azeite de alho e alecrim, vinho branco, molho de tomate *Veloce* e salsa fresca)

OU

Risoto de camarão, queijo *brie* e aspargos frescos (arroz arbóreo, camarões grelhados em azeite extravirgem, queijo *brie* e aspargos frescos)

Sobremesa

Sorvete de iogurte com *coulis* de frutas vermelhas

OU

Palha italiana (brigadeiro caseiro feito com biscoito triturado)

Serviço Veloce

Endereço: SHIS QI 11 Bloco O Loja 05 - Deck Brasil – Lago Sul

Telefone: (61) 3364.2477

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira de 12h às 15h e das 18h às 23h30. Sábado e domingo de 12h a 0h

VILLA BORGHESE

Almoço

Entrada

Involtini de robalo ao creme (pequenos cubos de peixe fresco temperados com azeite e ervas envolvidas em massa fresca, cobertas com creme aveludado)

OU

Saladinha de grão de bico, robalo com ervas e azeitonas, regada a azeite extravirgem

Prato Principal

Surpresa de frango recheado com mistura de queijos, servida com molho cremoso ao *curry* e marmelada de laranja. Acompanha arroz com passas

OU

Bombom de peito de frango recheado com ricota e damascos com molho de queijo cremoso e arroz com ervas

Sobremesa

Taça tricolor (sabores de leite condensado, banana e chocolate mesclados)

OU

Mousse de limão siciliano e *coulis* ao *cointreau*

Jantar

Entrada

Verrine de berinjela com *tuille* de parmesão (creme de berinjela e ervas servido com crocante dourado de queijo parmesão)

OU

Cuscus marroquino com lascas de filé *mignon* ao molho picante

Prato Principal

Arroz cremoso de camarões, alho crocante e anéis de poro

OU

Filé com molho “segredo da *chef*” servido com arroz fantasia

Sobremesa

Taça tricolor (sabores de leite condensado, banana e chocolate mesclados)

OU

Mousse de limão siciliano e *coulis* ao *cointreau*

Serviço Villa Borghese

Endereço: CLS 201 Bloco A Loja 33 – Asa Sul

Telefone: (61) 3226.5650

Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira 12h às 15h e das 19h a 0h, sábado 12h às 16h e das 19h à 1h e domingo das 12 às 16h e das 19h a 0h

VILLA TEVERE

Almoço

Entrada

Crostatta di pollo e funghi (torrada rústica com creme de frango e cogumelos)

OU

Insalatta primavera

Prato Principal

Picatta romana com pasta al limone & basilico (escalope de filé *mignon* ao molho de marsala com *penne* ao molho cremoso de parmesão, limão siciliano e manjeriço fresco)

OU

Spaghetti campestre (pasta longa ao azeite extravirgem, tomate em cubinhos, rúcula ao alho crocante, *pancetta* italiana e muçarela de búfala)

Sobremesa

Sorvete de café com molho de menta

OU

Sorvete de limão com toque de *limoncello* e hortelã

Jantar

Entrada

Ravioloni di zuca al burro & sálvia (massa artesanal recheada com abóbora com molho de manteiga e sálvia)

OU

Insalatta caprese

Prato Principal

Risotto alpino con gamberini provençal (risoto de queijos suíços com ervilhas e camarões à provençal)

OU

Filetto Riviera (filé *mignon* em cubos ao molho de mostarda e ervas finas, servido com risoto de tomate seco)

Sobremesa

Papos de anjo

OU

Sorvete de *vanilla* com cacos de merengue e *coulis* de morango

Serviço Villa Tevere

Endereço: CLS 115 Bloco A Loja 2 – Asa Sul

Telefone: (61) 3345.5513

Horário de Funcionamento: segunda das 19h a 0h, terça a sexta-feira das 12h às 15h e das 19h a 0h, sábado das 12h às 15h e das 19h à 1h e domingo das 12h às 17h

YOUR'S

Jantar

Entrada

Salada de sete grãos com salmão e alho poró

OU

Salada de sete grãos com legumes crocantes e ervas frescas

Prato Principal

Escalope ao molho leve de queijos com arroz inferno

OU

Ravióli de muçarela ao molho de tomate seco, salada de rúcula e presunto de parma

Sobremesa

Profiteroles de doce de leite com sorvete de creme

OU

Torta de chocolate com duas texturas e calda de frutas vermelhas

Serviço Your's

Endereço: QI 11 Bloco I loja 40/46 – Gilbertinho

Telefone: (61) 3248-0184

Horário de funcionamento: Terça a quinta das 19h à 1h. Sexta e sábado das 12h às 16h e das 19h às 2h e domingo de 12h às 17h

ZACKS

Almoço

Entrada

Onion Rings (anéis de cebola empanados e molho *barbecue*)

OU

Caesar (alface americana, *croutons*, queijo parmesão e molho especial)

Prato principal

Mustang 68 (cubinhos de *mignon* ao molho madeira, arroz branco, fritas, farofa, ovo mexido e banana à milanesa)

OU

Barbarella (*burger* de mistura de fraldinha e calabresa levemente picante, queijo provolone, alface e tomate)

Sobremesa

Torta de limão

OU

Apple pie (torta de maçã servida quente)

Jantar

Entrada

Hot crockets (croquetes de carne levemente picante)

OU

Doris *brie* (pasteizinhos *Zacks* recheados de queijo *brie* e geleia de damasco)

Prato principal

Cassius Clay (dois *burgers* picanha, cogumelos frescos, queijo prato, *cheddar* e tomate)

OU

Salmão (com arroz de brócolis e *ratatouille*)

Sobremesa

Strawberrie dream

OU

Zacks fondue (chocolate derretido acompanhado de frutas)

Serviço Zacks

Endereço: Brasília Shopping

Telefone: (61) 3328.0004

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 8h às 23h, sábado das 9h às 23h,
domingo das 12h às 22h
