

GUIA DE RESTAURANTES



B R A G A N Ç A P A U L I S T A



19
6ª EDIÇÃO



13-31
AGOSTO



DIRETO DA
FABRICA

É MUITO MAIS DO QUE VOCÊ IMAGINA.

CONHEÇA A MAIOR LOJA DE
TERNOS, CAMISAS E ACESSÓRIOS
MASCULINOS DA REGIÃO.



COMPRETERNO.COM

LOJA FÍSICA

Rua São Pedro, 38
Centro, Bragança Paulista

LOJA ONLINE

www.compreterno.com



compreterno

(11) 3403•0101

☎ (11) 97357•2736

CLASSIC

R\$ **44**

PREMIUM

R\$ **61**

ENTRADA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA



VEJA OS MENUS DE
CASA OU DO CELULAR:

tasteweb.com.br



FOTÓGRAFO RESPONSÁVEL: MÁRIO COELHO

ÍNDICE



- 06** AB COSTELARIA
- 07** ACONTECE BEER
- 08** AMITY
- 10** ARCOS DI LUNA
- 11** BEM-DITA SEMENTE
- 12** BEMDITO BURGER
- 14** BUFFALO BILL
- 16** CERVEJARIA BRAGANTINA
- 17** CHOCOLATTI NICOLATTI
- 18** CHOPP TIME
- 20** DECK GAÚCHO
- 21** EMPÓRIO EUROPA
- 22** FESTVALL FAMILY
- 24** FORNERIA RAZERA
- 26** GATTI GASTRO VINO
- 27** GONZA
- 28** HAW-LAI
- 30** KEIK
- 31** MISÔ
- 32** MOSTARDA EM GRÃO
- 34** OSO
- 35** QUINTAL DE CASA
- 36** RED PEPPERS
- 38** SABOREART
- 40** SALOMÉ BAR
- 41** TH HAMBURGUERIA
- 42** TRIANON



INSTITUIÇÃO QUE APOIAMOS:

A cada menu vendido, R\$1,00 será destinado a ABCC - Associação Bragantina de Combate ao Câncer.



(11) 94066 7910

Av. São Francisco
de Assis, 35A - Jd.
São José



Seg-Sex: 18h00 - 23h00

Sábado: 12h00 - 15h00
/18h00 - 23h00

Tem Delivery Não cobra 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

ENTRADA

Salada Hungria.

PRATO PRINCIPAL

Lanche AB especial (Rúcula, tomate, cebola caramelizada, hambúrguer 150g costela e cheddar) + batata.

SOBREMESA

Mini torta de limão.



MENU 02
Premium R\$61,00

ENTRADA

Salada Hungria.

PRATO PRINCIPAL

Mix AB Costelaria
Costela no bafo, hambúrguer de costela, linguiça de costela, mandioca cozida, pão de alho, vinagrete e farofa.

SOBREMESA

Mini torta de limão.



MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Bolinho de batata doce
recheado com linguiça
bragantina.

PRATO PRINCIPAL

Fish and chips de tilápia com
maionese de gengibre.

SOBREMESA

Mousse napolitana.

MENU 02

Classic R\$44,00



ENTRADA

Um Chopp Bragantina
de 500ml.

PRATO PRINCIPAL

Filé mignon recheado com
cogumelos frescos e fettuccine
puxado na manteiga de ervas
e molho de mostarda dijon.

SOBREMESA

Mousse napolitana.



(11) 4034-3762
Av Dom Pedro I, 46 -
Taboão



Seg-Sex: 12h00 - 19h30
Sábado: 12h00 - 18h00



Não tem Delivery



Cobra-se 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

ENTRADA

Salada com croutons de pão Amity.

PRATO PRINCIPAL

Polenta mole com ragu de carne e creme de queijo de castanhas.

SOBREMESA

Mousse de chocolate belga com nibs de cacau.

Menu sem glúten e sem lactose.



MENU 02
Classic R\$44,00

ENTRADA

Salada com croutons de pão Amity.

PRATO PRINCIPAL

Polenta mole com ragu de cogumelos e creme de queijo de castanhas.

SOBREMESA

Mousse de chocolate belga com nibs de cacau.

Menu sem glúten e sem lactose.





NO TASTE WEEK

#EU VI NOTASTE

APROVEITE O TASTEWEEK E
VENHA SABOREAR ESSA PROMOÇÃO!

A MAIS TRADICIONAL PASTELARIA DE BRAGANÇA PAULISTA

14^{RS}
90



COMBO LANCHE

X SALADA + FRITAS
+ SUCO DE LARANJA

6^{RS}
90



COMBO PASTEL

1 PASTEL
(QUEIJO, CARNE E PALMITO)
+ 1 REFRIGERANTE KS



R. DR. CÂNDIDO RODRIGUES, 32



PRAÇA RAUL LEME, 133

PROMOÇÃO VÁLIDA SOMENTE DURANTE O PERÍODO DO TASTEWEEK



MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de legumes cremosa
com crostini.

PRATO PRINCIPAL

Saint Peter a moda baiana
com arroz de coco e pirão.

SOBREMESA

Panacota com geléia de
morango.

MENU 02

Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de legumes cremosa
com crostini.

PRATO PRINCIPAL

Tornedor de filet mignon
a moda do chefe e arroz
piamontese.

SOBREMESA

Panacota com geléia de
morango.



☎ (11) 9 4344 4321
(11) 9 6381 1824
📍 Rua Nicola Organizo,
104 - São José

🕒 Ter - Sáb: 12h00 - 16h00

🚚 Não tem Delivery 🍷 Não cobra 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

🌿
menu
vegetariano



MENU 02
Classic R\$44,00

🌿
menu
vegetariano

ENTRADA

Salada de folhas verdes com
pãozinho de tapioca.

PRATO PRINCIPAL

Moqueca de banana da terra
servida com arroz, farofa e
conserva de maxixe.

SOBREMESA

Doce de mamão verde com
farofa de castanha de caju.

ENTRADA

Salada de folhas verdes com
chapati.

PRATO PRINCIPAL

Curry de Espinafre com tofu
assado servido com arroz.

SOBREMESA

Mousse de chocolate vegano.



☎ (11) 2473-3687
(11) 9 7416 2576
📍 Praça José Bonifácio,
8 - Centro



Ter-Dom: 16h00 - 23h00

Sex-Sáb: 16h00 - 00h00



Tem Delivery



Não cobra 10%

MENU 01

Classic R\$44,00



disponível
vegetariano

ENTRADA

Batatas rústicas com pulled pork (porco defumado desfiado).

PRATO PRINCIPAL

BemDito Cheddar (pão brioche, burger 180g, cheddar fundido, bacon, cebola caramelizada).

SOBREMESA

Mousse de Nutella com morangos e raspas de chocolate.

MENU 02

Premium R\$61,00



disponível
vegetariano

ENTRADA

Mandioca frita com maminha na cerveja preta.

PRATO PRINCIPAL

BemDito Camarão (pão brioche, burgão 180g, tomate confit, camarões empanados na panko).

SOBREMESA

Mousse de Nutella com morangos e raspas de chocolate.

INTEGRAL!

ENSINO FORTE



UNIDADE I

8º e 9º / Médio e Pré Vest
Rua Coronel João Leme, 410
(11) 4033-1118 / 4481-9700

UNIDADE II

Infantil / Fundamental 1º ao 7º
Av. Salvador Markowicz, 571
(11) 4032-4971



(11) 2473 3320
Av. Europa, 480
Jd. Europa
www.bbsteak.com.br



Ter-Qui: 17h00 - 23h00
Sex-Sáb: 17h00 - 23h00



Não tem Delivery



Não cobra 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

ENTRADA

Coleslaw salada de repolho.

PRATO PRINCIPAL

Cupim casqueirado com
mandioca cozida.

SOBREMESA

Sorvete de chocolate com
ganache de chocolate.



MENU 02
Premium R\$61,00

ENTRADA

Empanada argentina.

PRATO PRINCIPAL

Picanha Angus com purê de
batatas com queijo.

SOBREMESA

Sorvete de chocolate com
ganache de chocolate.



NÃO É SÓ UMA ACADEMIA...
É XPRIME.

AQUI É TAXA

ZERO

DE ANUIDADE!

- TREINO DE QUALIDADE
- EQUIPAMENTOS IMPORTADOS
- ÚNICO E EXCLUSIVO
SISTEMA DE ATENDIMENTO
X-ON SYSTEM

A PARTIR DE

79,99*

* CONSULTE CONDIÇÕES NA UNIDADE

**NA XPRIME VOCÊ TEM HORÁRIO
LIVRE PARA TREINO**

AV. SALVADOR MARKOWICZ, 51
LAGOS DE SANTA HELENA | 11 3403 0510

Xprime
ACADEMIA



(11) 4032-0990

R. Boa Vontade, 169 –
Centro

www.cervejariabragantina.com.br



Ter-Qua:	17h00 - 22h00
Quinta:	17h00 - 23h00
Sexta:	17h00 - 00h00
Sábado:	11h00 - 00h00
Domingo:	12h00 - 18h00

✖ Não tem Delivery ✖ Não cobra 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

ENTRADA

Cerveja de 300ml a escolha.

PRATO PRINCIPAL

- Burger de pørnil com bacon, guacamole e maionese de páprica.
- Burger recheado com gorgonzola e abacaxi com barbecue.
- Burger com provolone, crispy de couve e maionese de bacon.

SOBREMESA

Doces de massa de panqueca recheados com Oreo.



MENU 02
Classic R\$44,00

ENTRADA

Cerveja de 300ml a escolha.

PRATO PRINCIPAL

Costelinha de porco ao molho barbecue, Buffalo Wings, Mac'n'Cheese com linguiça bragantina acompanhado de bolo de milho.

SOBREMESA

Brownie de chocolate com calda de cerveja.



MENU 01
Classic R\$44,00

ENTRADA

Caprese – Pão Focaccia, pesto de manjeriçao, mozzarella de búfala fresca, tomate e alho confitado.

PRATO PRINCIPAL

Steak Diane – Mini Medalhões de Filet Mignon com molho à base de Mostarda Dijon, Molho Inglês e Cogumelo Paris, acompanhado de Risotto de Alho Poró e Mix de Folhas.

SOBREMESA

Chocotorta Argentina – Bolacha de chocolate embebida no café e doce de leite. Acompanha marshmallow.



MENU 02
Premium R\$61,00

ENTRADA

Caprese – Pão Focaccia, pesto de manjeriçao, mozzarella de búfala fresca, tomate e alho confitado.

PRATO PRINCIPAL

Fideuá à Brasileira – Uma releitura da clássica receita valenciana: Macarrão cabelo de anjo à base de Leite de Coco e azeite de Dendê com Camarões e Tentáculos de Lula.

SOBREMESA

Chocotorta Argentina – Bolacha de chocolate embebida no café e doce de leite. Acompanha marshmallow.



MENU 01
Classic R\$44,00

ENTRADA

Salada de folhas com molho do Chef.

PRATO PRINCIPAL

Filet Chopp Time (Filet alto grelhado coberto com molho de queijo roquefort, aspargos e champignon sauté, batata palha e arroz com brócolis).

SOBREMESA

Mini torta de maçãs.



MENU 02
Classic R\$44,00

ENTRADA

Salada de folhas com molho do Chef.

PRATO PRINCIPAL

Tagliarini ao molho de camarão (molho sugo, cubos de tomate, manjericão e camarão).

SOBREMESA

Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate.

**COSTEIRA
ALIMENTOS**



**CARNES NOBRES
CAMARÃO
VIEIRA
BACALHAU
LAGOSTA**

11 4603-2857

 [costeira_alimentos](https://www.instagram.com/costeira_alimentos)

www.costeiraalimentos.com.br

SABOREIE O NOBRE



☎ (11) 4035-0032

📍 Praça Cônego Francisco
Claro de Assis, 112 - Vila
Bianchi



Dom-Qui: 10h00 - 16h00

Sex-Sáb: 10h00 - 22h00



Não tem Delivery



Cobra-se 10%

MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de Rúcula.

PRATO PRINCIPAL

Costelinha Barbecue,
acompanhado com arroz,
feijão, batata frita, farofa e
vinagrete.

SOBREMESA

Petit Gateau.

MENU 02

Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de Rúcula.

PRATO PRINCIPAL

Tilápia ao molho branco com
polenta frita e arroz à grega.

SOBREMESA

Petit Gateau.



(11) 4033-6000
Av. dos Imigrantes,
465/1 - Taboão



Seg-Sáb: 07h00 - 22h00
Domingo: 08h00 - 21h00



Não tem Delivery



Não cobra 10%

MENU 01
Classic R\$44,00



menu
vegetariano

ENTRADA

Catupiry® ao forno com azeite, ervas frescas e lascas de alho grelhado. Acompanha torradinhas de baguete francesa.

PRATO PRINCIPAL

Cappelle de Gorgonzola e figo fresco com molho branco ao limone. Massa fresca 100% artesanal.

SOBREMESA

Eclair de chocolate.

MENU 02
Classic R\$44,00



menu
vegetariano

ENTRADA

Catupiry® ao forno com azeite, ervas frescas e lascas de alho grelhado. Acompanha torradinhas de baguete francesa.

PRATO PRINCIPAL

Ravioli de queijo gouda e manjericão salteado com azeite e ervas de provença. Massa fresca, 100% artesanal.

SOBREMESA

Eclair de limão siciliano.



(11) 2277-0428
(11)9 9988-6233
Av. Carlos de Campos,
27 - Jd. São José



Qua-Dom: 18h00 - 23h00



Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%



MENU 01

Classic R\$44,00

disponível
vegetariano



MENU 02

Premium R\$61,00

disponível
vegetariano

ENTRADA

Nachos ao molho de cheddar artesanal, com guacamole, sour cream e bacon.

PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer de porco chili abacaxi grelhado ao chilli, blend de 200g de picanha suína, cheddar cremoso artesanal, crispy de pururuca e barbecue no Pão de Brioche.

SOBREMESA

Hambúrguer de churros recheado de doce de leite artesanal da casa.

ENTRADA

Bruschetta de Napolitana.

PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer a parmegiana (blend de Fraldinha, empanado ao molho rústico de tomate, presunto de parma, parmesão gratinado e crispy de alho poró no pão de brioche).

SOBREMESA

Hambúrguer de churros recheado com Nutella e sorvete.

SELEÇÃO ESPECIAL PARA TODOS OS GOSTOS.
É SÓ ESCOLHER OS SEUS PREFERIDOS!



KIT ARBO
(com 2 unidades)

45,90

Preço válido até 31/08/2019
ou enquanto durarem
os estoques.

DE R\$ 30,90
(cada garrafa)

POR R\$ 22,90
(cada garrafa / preço para kit)



APROVEITE TAMBÉM: LINHA FRAÇÃO ÚNICA CASA PERINI
COM 10% DE DESCONTO DURANTE TODO O TASTE WEEK


CASA PERINI
EST. 1929



REVENDEDOR EXCLUSIVO CASA PERINI
Av. dos Imigrantes, 465 - Taboão
Bragança Paulista - (11) 4033 6000



MENU 01

Classic R\$44,00




menu
vegetariano

ENTRADA

Salada caprese: Folhas de alface e rúcula, mussarela de búfala em conserva, tomate seco, manjericão e mostarda dijon.

PRATO PRINCIPAL

Pizza marguerita (individual) mussarela especial, pedaços de tomate fresco, folhas de manjericão e azeitonas gregas.

SOBREMESA

Devil's Food: Bolo de chocolate caseiro com calda sobre sorvete de creme.

MENU 02

Classic R\$44,00




menu
vegetariano

ENTRADA

Bruscheta Tomato: Pão italiano grelhado com azeite, cubos de tomate temperado com azeite e sal, um toque de alho e folhas de manjericão.

PRATO PRINCIPAL

Pizza Caprese (individual) Tomate seco caseiro, fatias de mussarela de búfala, com folhas frescas de rúcula e azeitonas gregas.

SOBREMESA

Creme de Papaia com sorvete de creme e licor cassis.



Sua saúde merece



Inovação, qualidade e confiança.

Palavras que escrevem a nossa história.

São 55 anos cuidando das pessoas. Investindo em pesquisa e inovação para descobrir novas fórmulas. Oferecendo medicamentos acessíveis e de qualidade em que o Brasil inteiro confia. E fazendo o melhor pelo seu bem-estar, do jeito que sua saúde merece.

Uma história que a EMS tem orgulho de contar e de manter lá no topo, liderando o mercado farmacêutico há 13 anos consecutivos*.

www.ems.com.br



(11) 9 5875-3444
(11) 3403-3444
R. Raul Rodrigues
de Siqueira, 83 -
Santa Luzia



Ter-Dom:

11h30 - 15h00

19h00 - 22h00

www.gattigastrovino.com.br



Não tem Delivery



Cobra-se 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

menu
vegetariano

ENTRADA

Bruschetta (pão de fermentação natural feito na casa) de abobrinha com hortelã e parmesão gratinado.

PRATO PRINCIPAL

Gnocchi de batata doce com fonduta de queijo mantiqueira (Fazenda Atalaia), brotos de rúcula e beterraba e amêndoas laminadas.

SOBREMESA

Mousse de cappuccino.



MENU 02
Premium R\$61,00

ENTRADA

Creme de mandioquinha com linguiça bragantina (Rosata).

PRATO PRINCIPAL

Ossobuco marinado e grelhado na churrasqueira, finalizado no Sous Vide (baixa temperatura a 66º) durante 36 horas servido com risoto de alecrim com tomate e molho Demi-glace.

SOBREMESA

Mousse de cappuccino.



(11) 2473-8740
(11) 2473 8741

Avenida Dom Pedro I,
64 - Taboão



Seg-Sáb: 18h30 - 23h45



Tem Delivery \$ Cobra-se 10%

MENU 01
Classic R\$44,00



ENTRADA

Casquinha de Camarões.

PRATO PRINCIPAL

Olhete embrulhado e assado na taioba, servido com farofa de banana da terra e purê de batata doce.

SOBREMESA

Creme Gelado de Damasco Turco com Aníz e licor de menta.

MENU 02
Premium R\$61,00



ENTRADA

Casquinha de Camarões.

PRATO PRINCIPAL

T-Bone de cordeiro ao molho de abacaxi com hortelã, farofa de abobrinhas e arroz.

SOBREMESA

Creme Gelado de Damasco Turco com Aníz e licor de menta.



MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Guioza de Salmão:
Massa recheada com salmão
finalizada na chapa e servido
com saboroso molho Ponsu.

PRATO PRINCIPAL

Camarões salteados com
ervilhas, na manteiga e shoyu
especial puxados no wok.

SOBREMESA

Pedaços de abacaxi
empanados e fritos,
caramelizado com açúcar e
servido com o mais gostoso
sorvete de creme.

MENU 02

Premium R\$61,00



ENTRADA

Guioza de Camarão: Massa
recheada com camarões
selecionados.

PRATO PRINCIPAL

Saboroso Tepan de frutos do
mar selecionados, 11 tipos de
legumes puxado no wok com
shoyu especial e servido na
chapa tepan.

SOBREMESA

Doce de Matcha:
Uma sobremesa feito com um
chá especial.





BeliFarma

Farmácia de Manipulação



FAÇA SEU PEDIDO E TIRE SUAS DÚVIDAS  11 99910-2111

Manipulação Alopáticas e Veterinárias
Produtos Naturais e Fitoterápicos - Florais - Importados
Diet e Light - Aromaterapia - Dermocosméticos

- ☞ Trabalhamos com todos os tipos de cartões de crédito
- ☞ Aceitamos cheques pré para até 90 dias
- ☞ Descontos especiais com cheques para 30 dias
- ☞ Cobrimos qualquer orçamento apresentado

DISK ENTREGA: 11 4032-4999

AQUI VOCÊ ENCONTRA AS
MELHORES MARCAS



 **BeliFarma**
Farmácia de Manipulação

Mateus Mendonça - Farmacêutico Responsável - CRF: 55.533
Disk entrega: (11) 99910-2111 - (11) 4032-4999
atendimento@belifarma.com.br - www.belifarma.com.br
Av. Antônio Pires Pimentel, 733 - Centro - Bragança Paulista - SP



(11) 2473-6521
(11) 9 7150-8910

Prça Maastricht, 200 -
Euroville Mall



Ter-Dom: 11h30 - 22h00
Sábado: 11h30 - 22h30

www.keiksushibar.com.br

✿ Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%

MENU 01
Classic R\$44,00



ENTRADA

Mini salada especial.

PRATO PRINCIPAL

Uramaki crispy.

SOBREMESA

Duas bolas de sorvete de
creme ou chocolate.

MENU 02
Premium R\$61,00



ENTRADA

Ceviche.

PRATO PRINCIPAL

Combinado 24 peças.

SOBREMESA

Duas bolas de sorvete de
creme ou chocolate.



MENU 01
Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de quinoa com
shimeji.

PRATO PRINCIPAL

Tartar de salmão.

SOBREMESA

Tostex de doce de leite.

MENU 02
Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de quinoa com
shimeji.

PRATO PRINCIPAL

Tacos de salmão.

SOBREMESA

Tostex de doce de leite.



(11) 2277-6029
Rua José Domingues -
225, Centro



Qua-Sex: 10h00 - 19h30

Sábado: 10h00 - 16h00

Domingo: 10h00 - 14h00



Tem Delivery



Cobra-se 10%

MENU 01 Classic R\$44,00



ENTRADA

Magic Toast com antepasto de shitake.

PRATO PRINCIPAL

Raviolini recheado com búfala e manjeriço ao molho de tomate rústico salteado no azeite trufado.

SOBREMESA

Pudim cremoso com crocante de amêndoas.

MENU 02 Premium R\$61,00



ENTRADA

Dadinhos de tapioca com molho de pimenta biquinho.

PRATO PRINCIPAL

Risoto de Prosecco e Parma crocante com filet mignon ao molho de balsâmico reduzido.

SOBREMESA

Tiramisu de mascarpone, bolacha champanhe e deliciosa mistura de café forte com Ron.

**Esqueça os nutrientes e
saboreie a melhor
comida.**

**Deixe de contar as
calorias, e ouça nos
sinais do seu corpo.**

**Abandone a restrição e
abraça o equilíbrio.**

**Alimentação saudável é:
rotina balanceada e
exceções despreocupadas.**



Letícia Camargo
Nutricionista
@nutrilecamargo



(11) 9 7699-1430

Av São Francisco de
Assis, 4001 - Jd.
Santa Helena 2
(Estrada velha de Atibaia)



Terça: 11h30 - 15h30
Qua-Sex: 11h30 - 23h00
Sábado: 12h00 - 23h00
Domingo: 12h00 - 17h00

www.osorestaurante.com.br

✖ Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%

MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Vatapá de frango na
panelinha.

PRATO PRINCIPAL

Short rib Angus (VPJ) braseado
com purê de batata.

SOBREMESA

Cocada de forno com calda
de maracujá.

MENU 02

Premium R\$61,00



ENTRADA

Pastelzinho de palmito com
molho de limão.

PRATO PRINCIPAL

Camarão crocante com risoto
de laranja, alho poró e um
toque de gengibre.

SOBREMESA

Cocada de forno com calda
de maracujá.

disponível
vegetariano



(11) 95052-0099
(11) 99749-5148
Av. dos Salemas,
Chácara Portal das
Estâncias



Qua-Qui: 12h - 15h / 18h - 23h
Sexta: 12h - 15h / 18h - 00h
Sábado: 12h - 16h30 / 19h - 00h
Domingo: 12h-16h30

✖ Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%



MENU 01
Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada de folhas orgânicas da nossa horta, tomatinhos cereja, torrada e pesto genovês.

PRATO PRINCIPAL

Nhoque de batata com shimeji, shitake e paris puxados na manteiga e creme de leite fresco.

SOBREMESA

Palha italiana. Doce tipicamente brasileiro, feito à base de brigadeiro de cacau e biscoito triturado.



MENU 02
Premium R\$61,00

ENTRADA

Steak tartare de mignon com torradinha de ciabatta.

PRATO PRINCIPAL

Steak de chorizo Angus assado na brasa, risoto de alho poró e presunto cru.

SOBREMESA

Pudim Bertolotti, eleito o melhor do Brasil.



MENU 01
Classic R\$44,00


disponível
vegetariano



MENU 02
Classic R\$44,00


disponível
vegetariano

ENTRADA

Salada Siena - cestinha de parmesão com rúcula, tomate seco, palmito em rodela ao molho de parmesão com ervas finas.

PRATO PRINCIPAL

Pizza Gourmet individual Red Peppers quadrada de massa fina com mussarela de búfala, salmão, alho poró, queijo parmesão salpicado, alcaparras e um toque de pimentas vermelhas.

SOBREMESA

Fatia de Torta Holandesa decorada com cobertura de chocolate.

ENTRADA

Salada Siena - cestinha de parmesão com rúcula, tomate seco, palmito em rodela ao molho de parmesão com ervas finas.

PRATO PRINCIPAL

Pizza Gourmet individual Di Parma quadrada de massa fina com mussarela, tomate em cubos, presunto parma, azeitonas pretas e manjerico.

SOBREMESA

Petit Gateau de chocolate com duas bolas de sorvete de creme.

TOTAL GRASS®

GRAMA SINTÉTICA . QUADRAS ESPORTIVAS

GRAMA SINTÉTICA

LINHA RESIDENCIAL SOFT

A OPÇÃO PERFEITA PARA SEU JARDIM OU MINI CAMPO.

- ✓ Maior conforto e Maciez para sua Família.
- ✓ Gramado com aspecto semelhante ao natural.
- ✓ Até 8 anos de Garantia de UV com Longa durabilidade.



www.totalgrass.com.br

SIGA-NOS



totalgrass



totalgrassgramasintetica



Seg-Sex: 18h00 - 23h00

Sab-Dom: 11h30 - 23h30

✖ Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%

MENU 01
Classic R\$44,00



ENTRADA

Salada Caesar.

PRATO PRINCIPAL

Filé da Casa (Filé Mignon regado ao molho madeira, fettuccine ao bechamel com brócolis e alho).

SOBREMESA

Cheesecake de Frutas Vermelhas

MENU 02
Premium R\$61,00



ENTRADA

Brusqueta de quatro queijos.

PRATO PRINCIPAL

Risoto de camarão com tomate seco e manjerição.

SOBREMESA

Creme de avelã com sorvete.



MENDOZA
ARGENTINA



LIMA
PERU

TOURS GASTRONÔMICOS

ROTEIROS COM 5% DE
DESCONTO DURANTE O
TASTE WEEK

UTILIZE UM LEITOR DE QR CODE PARA ACESSAR
OS LINKS EM SEU CELULAR OU TABLET



ROTEIROS
DETALHADOS



CHAME NO
WHATSAPP

Quina



11 4032-8918 / 11 9 8845-8372 www.antaristravel.com.br

R. Teixeira, 352 - 2º Andar, Edifício Espelho do Lago - Taboão - Bragança Paulista/SP



(11) 2473-6692
R. Conselheiro
Rodrigues Alves - 199,
Centro
www.salomebar.com.br



Seg-Sex: 11h00 - 02h00

Sáb-Dom: 12h00 - 02h00



Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%

MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Caldo minestrone com
capelete de carne.

PRATO PRINCIPAL

Palmito recheado com carne
seca.

SOBREMESA

Pastelzinho de banana com
canela e sorvete de creme.

MENU 02

Classic R\$44,00



ENTRADA

Caldo verde.

PRATO PRINCIPAL

Palmito recheado com
strogonoff de file mignon.

SOBREMESA

Pastelzinho de banana com
canela e sorvete de creme.



(11) 2473-4969
(11) 97336-5863
R. José Domingues,
778 - Taboão



Dom-Dom: 18h00 - 23h00

www.hamburgueriath.com.br



Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%



MENU 01
Classic R\$44,00

disponível
vegetariano

ENTRADA

Salada Delícia Verde -
Releitura da nossa caipirinha
Delícia Verde. Rúcula, uva
thompson, molho especial,
pralinê e lascas de limão.

PRATO PRINCIPAL

Hambúguer de fraldinha
200g servido no pão
brioche, rúcula, provolone e
chutney de pimenta biquinho.
Acompanha batata frise e
catchup da casa.

SOBREMESA

Mini cake de abacaxi com
Marshmallow.



MENU 02
Classic R\$44,00

disponível
vegetariano

ENTRADA

Chilli Fries de batata rústica.

PRATO PRINCIPAL

Enchilada de Frango
Crocante - Tortilla de trigo
recheada com alface
americana, tomate, frijoles,
frango crocante, coberta com
salsa picante e parmesão
maçaricado.
Acompanha Nachos e
Guacamole.

SOBREMESA

Churros com doce de leite.



Trianon
Empório
Bar

(11) 2473-3145

Rua Tupi - 214-1,
Taboão



Ter-Qui: 19h00 - 00h00
Sexta: 19h00 - 01h00
Sábado: 12h00 - 01h00

www.trianonemporio.com.br

✶ Não tem Delivery \$ Cobra-se 10%

MENU 01

Classic R\$44,00



ENTRADA

Bolinho de risoto com provolone, mussarela e recheado com queijo coalho. servido com geléia de pimenta cítrica.

PRATO PRINCIPAL

Lasanha da Mama – camadas de massa intercaladas com presunto, queijo muçarela, molho à bolonhesa, molho branco e gratinada com queijo parmesão.

SOBREMESA

Brownie Desconstruído – chocolate, nozes, avelãs e chantilly com Baileys Irish Cream.

MENU 02

Classic R\$44,00



ENTRADA

Bolinho de risoto com provolone, mussarela e recheado com queijo coalho. servido com geléia de pimenta cítrica.

PRATO PRINCIPAL

Risoto de cevadinha com cogumelos shitake e paris e um toque de extrato de malte

SOBREMESA

Brownie Desconstruído – chocolate, nozes, avelãs e chantilly com Baileys Irish Cream.



AMPLIE SEUS

HORIZONTES

VISTA INSPIRADORA

UM POR ANDAR



REALIZAÇÃO:



CONHEÇA NOSSA VIABILIDADE DE NEGOCIAÇÃO.

 ADDEREENGENHARIA

PATROCÍNIO:



MEDIA PARTNERS:



Secretaria
de Cultura
e Turismo



mgcoelho.com

